

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-07-11	2025-07-12	2025-07-13	2025-07-14	2025-07-15	2025-07-16	2025-07-17
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Szynka zielonogórska 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek miętowy 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek chrzanowy 60 g Polędwica drobiowa 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Herbatniki kakaowe 50 g	Mus truskawkowy 200 g	Jogurt owocowy 1 szt	Kisiel z jagodami 200 ml
Obiad	Zupa cygańska 300 g Dorsz parowany w sosie z botwinki z startym jajkiem 110 g Makaron orzo 170 g Surówka z kapusty kiszzonej młodej 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Udziec z indyka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Marchewka z groszkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pieczarkowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pejzanka 300 ml Kotlet pożarski z serem i żurawiną 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kluski śląskie 170 g Surówka z cukinii 70 g Buraczki 80 g Kompot owocowy 200 ml	Krem z dyni 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Surówka kopenhaska z młodej kapusty 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ogórkowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka w panierce panko 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml	Chłodnik z jajkiem 300 ml Gulasz wieprzowy 150 g Kasza gryczana 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 80 g Ogórek małosolny 70 g Kompot rabarbarowy 200 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Nektarynka 1 szt	Arbuz 200 g	Maliny 100 g	Morele 2 szt	Brzoskwinia 1 szt	Banan 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-07-18	2025-07-19	2025-07-20	2025-07-11	2025-07-12	2025-07-13	2025-07-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Szynka bankietowa 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Szynka zielonogórska 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Mus jabłkowy 200 g	Biszkopty 30 g	Jogurt naturalny 1 szt				
Obiad	Zupa fasolowa 300 ml Pierogi z serem II 240 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z kukurzy z kaszą jęczmienną 300 ml Karkówka pieczona w pesto Rosso 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 80 g Surówka z papryki z olejem 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z soczewicą 300 ml Bitka z kurczaka lekka 100 g Sos ziołowy 60 g Ryż 170 g Marchewka talarki z natką 80 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa cygańska 300 g Dorsz parowany w sosie z botwinki z startym jajkiem 110 g Makaron orzo 170 g Surówka z kapusty kiszzonej młodej 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Udziec z indyka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Marchewka z groszkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pieczarkowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa pejzanka 300 ml Kotlet pożarski z serem i żurawiną 100 g Kluski śląskie 170 g Sos pieczeniowy 60 g Surówka z kukurzy 70 g Buraczki 80 g Kompot owocowy 200 ml Maliny 100 g
Podwieczorek	Nektarynka 1 szt	Arbuz 200 g	Winogrona 100 g				

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	piątek
	2025-07-15	2025-07-16	2025-07-17	2025-07-18	2025-07-19	2025-07-20	2025-07-11
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek miętowy 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek chrzanowy 60 g Polędwica drobiowa 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Szynka bankietowa 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Szynka zielonogórska 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Krem z dyni 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Surówka kopenhaska z młodej kapusty 70 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa ogórkowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka w panierce panko 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Chłodnik z jajkiem 300 ml Gulasz wieprzowy 150 g Kasza gryczana 170 g Ogórek małosolny 70 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 80 g Kompot rabarbarowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa fasolowa 300 ml Pierogi z serem II 240 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa z kukurzy z kaszą jęczmienną 300 ml Karkówka pieczona w pesto Rosso 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 80 g Surówka z papryki z olejem 70 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa jarzynowa z soczewicą 300 ml Bitka z kurczaka lekka 100 g Sos ziołowy 60 g Ryż 170 g Marchewka talarki z natką 80 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 70 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g	Zupa minestrone lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Makaron orzo 170 g Sos koperkowo-cytrynowy 60 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-07-12	2025-07-13	2025-07-14	2025-07-15	2025-07-16	2025-07-17	2025-07-18
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek miętowy 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z koperkiem 60 g Polędwica drobiowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Szynka bankietowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Udziec z indyka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana 80 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafor 80 g Surówka z pomidora b/cebuli 70 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kluski śląskie 170 g Buraczki 80 g Surówka z cukinii 70 g Kompot owocowy 200 ml Maliny 100 g	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Botwinka lekka 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kasza gryczana biała 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa kalafiorowa 300 ml Pierogi z serem II 240 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-07-19	2025-07-20	2025-07-11	2025-07-12	2025-07-13	2025-07-14	2025-07-15
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Szynka zielonogórska 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek miętowy 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt
2. śniadanie			Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka od górali 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Twarożek 60 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g
Obiad	Zupa z kukinii z kaszą jęczmienną 300 ml Karkówka pieczona w pesto Rosso 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa jarzynowa z soczewicą 300 ml Bitka z kurczaka lekka 100 g Sos ziołowy 60 g Ryż 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa cygańska 300 g Dorsz parowany w sosie z botwinki z startym jajkiem 110 g Makaron razowy 170 g Surówka z kapusty kiszonej młodej b/c 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Udziec z indyka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza bulgur 170 g Brokuły 80 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa szpinakowa z ryżem brązowym 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pieczarkowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka z pomidora z cebulą 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pejzanka 300 ml Kotlet pożarski z serem i żurawiną 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z kukinii b/c 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Krem z dyni 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Surówka kopenhaska z młodej kapusty 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek			Jabłko 1 szt	Nektarynka 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Maliny 100 g	Morele 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	piątek	sobota
	2025-07-16	2025-07-17	2025-07-18	2025-07-19	2025-07-20	2025-07-11	2025-07-12
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek chrzanowy 60 g Połędwica drobiowa 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Szynka bankietowa 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka od górali 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Serek homogenizowany natur kg 60 g Szynka zielonogórska 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Jajko 1 szt Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 40 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Ogórek 20 g		
Obiad	Zupa ogórkowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Chłodnik z jajkiem 300 ml Gulasz wieprzowy 150 g Kasza gryczana 170 g Ogórek małosolny 70 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 80 g Kompot rabarbarowy bez cukru 200 ml	Zupa fasolowa 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem b/cukru 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z kukinii z kaszą jęczmienną 300 ml Karkówka pieczona w pesto Rosso 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza bulgur 170 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa jarzynowa z soczewicą 300 ml Bitka z kurczaka lekka 100 g Sos ziołowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka czerwony colleslaw z żółtą marchewką b/c 70 g Brukselka 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa minestrone lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Makaron orzo 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Sos koperkowo-cytrynowy 60 g	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Udziec z indyka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana 150 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt
Podwieczorek	Brzoskwinia 1 szt	Kiwi 1 szt	Nektarynka 1 szt	Jabłko 1 szt	Brzoskwinia 1 szt		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-07-13	2025-07-14	2025-07-15	2025-07-16	2025-07-17	2025-07-18	2025-07-19
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z koperkiem 60 g Połędwica drobiowa 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Szynka bankietowa 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka od górali 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Kluski śląskie 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Maliny 100 g	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza orkiszowa 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Ziemniaki 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Pierogi z serem II 240 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-07-20	2025-07-11	2025-07-12	2025-07-13	2025-07-14	2025-07-15	2025-07-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Serek homogenizowany natur 60 g Szynka zielonogórska 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Bitka z kurczaka lekka 100 g Sos ziołowy 60 g Ryż 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa minestrone lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Makaron orzo 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Sos koperkowo-cytrynowy 60 g	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Udziec z indyka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana 150 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Kluski śląskie 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Maliny 100 g	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza orkiszowa 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	piątek		sobota
	2025-07-17	2025-07-18	2025-07-19	2025-07-20	2025-07-11		2025-07-12
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z koperkiem 60 g Polędwica drobiowa 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Szynka bankietowa 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka od górali 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Jajko 1 szt Szynka zielonogórska 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Jajko 1 szt Szynka zielonogórska 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie						Sok owocowy bez cukru 1 szt	Kisiel 200 ml
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Ziemniaki 170 g Dyńa gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Pierogi z serem II 240 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa z kukinii z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Bitka z kurczaka lekka 100 g Sos ziołowy 60 g Ryż 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa minestrone lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Makaron orzo 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Sos koperkowo-cytrynowy 60 g	Zupa minestrone lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Makaron orzo 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos koperkowo-cytrynowy 60 g	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Udziec z indyka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana 80 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek						Jabłko 1 szt	Nektarynka 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek	
2025-07-12		2025-07-13		2025-07-14		2025-07-15	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szyńka z kotła Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szyńka z kotła Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
			Banan 1 szt	Biskopki 30 g		Mus truskawkowy 200 g	
2. śniadanie							
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Udziec z indyka pieczony 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana 80 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 80 g Surówka z pomidora b/cebuli 70 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Rosół z makaronem 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 80 g Surówka z pomidora b/cebuli 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kluski śląskie 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kluski śląskie 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Maliny 100 g	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt
Podwieczorek			Arbuz 200 g	Maliny 100 g		Morele 2 szt	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa		czwartek		piątek		sobota
	2025-07-16		2025-07-17		2025-07-18		2025-07-19
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Kasza jaglana na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie		Mus bananowo-jabłkowy 200 g		Kisiel z jagodami 200 ml	Mus jabłkowy 200 g		Biszkopty 30 g
Obiad	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml	Botwinka lekka 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kasza gryczana biała 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml Banan 1 szt	Botwinka lekka 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kasza gryczana biała 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot rabarbarowy 200 ml	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Karkówka pieczona w pesto Rosso 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek		Brzoskwinia 1 szt		Banan 1 szt	Nektarynka 1 szt		Arbuz 200 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela		piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
2025-07-19		2025-07-20		2025-07-11	2025-07-12	2025-07-13	2025-07-14
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
			Mus truskawkowy 200 g				
2. śniadanie							
Obiad	Zupa z kukinii z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Karkówka pieczona w pesto Rosso 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa jarzynowa z soczewicą b/ml 300 ml Bitka z kurczaka lekka 100 g Sos ziołowy 60 g Ryż 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa jarzynowa z soczewicą b/ml 300 ml Bitka z kurczaka lekka 100 g Sos ziołowy 60 g Ryż 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
Podwieczorek			Brzoskwinia 1 szt				

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-07-15	2025-07-16	2025-07-17	2025-07-18	2025-07-19	2025-07-20
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 100 ml Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt owocowy 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie						
Obiad	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot rabarbarowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
Podwieczorek						

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
2025-07-11		2025-07-12	2025-07-13	2025-07-14	2025-07-15	2025-07-16	2025-07-17
Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Hummus buraczkowy 60 g Kiełbasa szynkowa 20 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 60 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka ryżowa z warzywami, serem i szynką 80 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Kiełbasa szynkowa wędzona 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-07-18	2025-07-19	2025-07-20	2025-07-11	2025-07-12	2025-07-13	2025-07-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Kolacja	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna z makrelą 60 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Paszтет 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Hummus buraczkowy 60 g Kiełbasa szynkowa 20 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 60 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny				Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	piątek
	2025-07-15	2025-07-16	2025-07-17	2025-07-18	2025-07-19	2025-07-20	2025-07-11
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Sałatka ryżowa z warzywami, serem i szynką 80 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Kiełbasa szynkowa wędzona 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna z makrelą 60 g Połędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Paszтет 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Hummus buraczkowy 60 g Kiełbasa szynkowa 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka z liściem Gustavus 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa		czwartek		piątek	
2025-07-12		2025-07-13		2025-07-14		2025-07-15		2025-07-16		2025-07-17		2025-07-18	
Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna	
Kolacja	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g
	Bułka wrocławska 50 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g
	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g
	Szynka Maryny 40 g	Polędwica drobiowa 40 g	Pasta z soczewicy czerwonej	Szynkowa 40 g	Szynka z liściem Gustavus 20 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Szynka z liściem Gustavus 20 g	Kielbasa szynkowa wędzona 40 g	Pasta jajeczna z makrelą 60 g	Pasta jajeczna z makrelą 60 g	Pasta jajeczna z makrelą 60 g	Pasta jajeczna z makrelą 60 g
	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	diet. 60 g	Pomidor 90 g	Salatka ryżowa z warzywami i szynką lekkostrawna 80 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Salatka ryżowa z warzywami i szynką lekkostrawna 80 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g
Posilek nocny	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g	Polędwica sopocka 20 g	Salata 10 g	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt
	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Pomidor 90 g	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt
	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Salata 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g
			Herbata owocowa 1 szt										
			Cukier 10 g										
	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt
		Masło 5 g		Masło 5 g		Masło 5 g			Masło 5 g		Masło 5 g		
		Schab Maryny 20 g		Płat szynkowy Gustavus 20 g					Schab Benedykta 20 g				

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-07-19	2025-07-20	2025-07-11	2025-07-12	2025-07-13	2025-07-14	2025-07-15
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Kolacja	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Paszтет 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor 90 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Hummus buraczkowy 60 g Kiełbasa szynkowa 20 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 60 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	piątek	sobota
	2025-07-16	2025-07-17	2025-07-18	2025-07-19	2025-07-20	2025-07-11	2025-07-12
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Sałatka z ryżem brązowym i zielonym ogórkiem 80 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa wędzona 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta jajeczna z makrelą 60 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Paszтет 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny						Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka z liściem Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-07-13	2025-07-14	2025-07-15	2025-07-16	2025-07-17	2025-07-18	2025-07-19
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 60 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa wędzona 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Masło 15 g Paszтет 50 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-07-20	2025-07-11	2025-07-12	2025-07-13	2025-07-14	2025-07-15	2025-07-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Kolacja	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 60 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka z liściem Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		piątek		sobota		niedziela		piątek		sobota	
2025-07-17		2025-07-18		2025-07-19		2025-07-20		2025-07-11		2025-07-12	
Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	
Kolacja	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 80 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 100 g	Chleb pszenney 100 g	Chleb pszenney 130 g	Chleb pszenney 100 g	Chleb pszenney 100 g	Chleb pszenney 130 g	Chleb pszenney 130 g
	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 40 g	Masło 15 g	Bułka wrocławska 40 g	Masło roślinne 15 g	Masło roślinne 15 g	Masło roślinne 15 g	Masło roślinne 15 g	Masło roślinne 15 g	Masło roślinne 15 g	Masło roślinne 15 g
	Masło 15 g	Masło 15 g	Pasztet 50 g	Masło 15 g	Hummus buraczkowy 60 g	Hummus buraczkowy 60 g	Szynka Maryny 40 g	Hummus buraczkowy 60 g	Hummus buraczkowy 60 g	Szynka Maryny 40 g	Szynka Maryny 40 g
	Kielbasa szynkowa wędzona 40 g	Polędwica sopocka 40 g	Pomidor b/ skórki 100 g	Ser biały 80 g	Kielbasa szynkowa 20 g	Kielbasa szynkowa 20 g	Pomidor 90 g	Kielbasa szynkowa 20 g	Kielbasa szynkowa 20 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g
Posiłek nocny	Pomidor b/ skórki 100 g	Pomidor b/ skórki 100 g	Herbata 1 szt	Pomidor b/ skórki 100 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Salata lodowa 10 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Salata lodowa 10 g	Salata lodowa 10 g
	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Cukier 10 g	Herbata 1 szt	Salata 10 g	Salata 10 g	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt
	Cukier 10 g	Cukier 10 g		Cukier 10 g	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g
					Cukier 10 g	Cukier 10 g					
Posiłek nocny	Chleb pszenney 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g	Chleb pszenney 50 g		Chleb pszenney 50 g			
	Masło 5 g		Masło 5 g		Masło roślinne 5 g	Masło roślinne 5 g		Masło roślinne 5 g			
	Schab Benedykta 20 g		Szynka konserwowa 20 g		Szynka z liściem Gustavus 20 g	Szynka z liściem Gustavus 20 g		Szynka z liściem Gustavus 20 g			

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek	
2025-07-12		2025-07-13		2025-07-14		2025-07-15	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Kolacja	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Pasta z soczewicy czerwonej diet. 60 g Polędwica sopocka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Pasta z soczewicy czerwonej diet. 60 g Polędwica sopocka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka od górali 20 g	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g			Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		czwartek		piątek		sobota
2025-07-16		2025-07-17		2025-07-18		2025-07-19
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Kolacja Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Sałatka ryżowa z warzywami i szynką lekkostrawna 80 g Szyńka z liściem Gustavus 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Masło roślinne 15 g Sałatka ryżowa z warzywami i szynką lekkostrawna 80 g Szyńka z liściem Gustavus 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Kielbasa szynkowa wędzona 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Kielbasa szynkowa wędzona 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Pasta jajeczna z makrelą 60 g Połędwica sopocka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Masło roślinne 15 g Pasta jajeczna z makrelą 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Paszтет 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Tyrolska 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Schab Benedykta 20 g			Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szyńkowa 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela		piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
2025-07-19		2025-07-20		2025-07-11	2025-07-12	2025-07-13	2025-07-14
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Paszтет 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g		Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt
Posiłek nocny							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-11 do dnia 2025-07-20 KUCHNIA GŁÓWNA

wtorek		środa		czwartek		piątek		sobota		niedziela	
2025-07-15		2025-07-16		2025-07-17		2025-07-18		2025-07-19		2025-07-20	
Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna	
Kolacja	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt