

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-07-21	2025-07-22	2025-07-23	2025-07-24	2025-07-25	2025-07-26	2025-07-27
	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 Szynka z liściem Gustavus 40 g Rzodkiewka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek figowy 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z natką pietruszki 60 g Ogórek 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 Ogórek kiszony 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 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 owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt	Budyń 200 ml	Mus borówkowy 200 g	Jogurt naturalny 1 szt	Biszkopty 30 g	Mus jabłkowo-buraczany 200 g	Kisiel z jagodami 200 ml
Obiad	Barszcz ukraiński 400 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos miodowo-musztardowy 60 g Kasza kuskus 170 g Mizeria 70 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 300 ml Kurczak po kujawsku 140 g Ziemniaki 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kapuśniak z młodej kiszonej kapusty 300 ml Sos boloński wieprzowy 150 g Makaron spaghetti 170 g Ogórek małosolny 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 300 ml Filet z indyka w sezamie 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z papryki z olejem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z cukinią, marchewką i porem 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Marchewka gotowana mini 80 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Brzoskwinia 1 szt	Morele 2 szt	Arbuz 200 g	Nektarynka 1 szt	Winogrona 100 g	Jabłko 1 szt	Banan 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21	2025-07-22	2025-07-23
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 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 Ser biały 80 g Dżem 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 60 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 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 Szynka z liściem Gustavus 40 g Rzodkiewka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek figowy 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt	Kruche ciastka 60 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml	Jogurt naturalny 1 szt			
Obiad	Chłodnik z jajkiem 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 130 g Kasza bulgur 170 g Brokuły 80 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa z kaszą jęczmienną 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa grochowa 300 ml Pierogi z mięsem II z okrasą 240 g Marchewka talarki z natką 80 g Sałatka z buraka 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynka z koperkiem 80 g Surówka z cukinii 70 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz ukraiński 400 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos miodowo-musztardowy 60 g Kasza kuskus 170 g Mizeria 70 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 300 ml Kurczak po kujawsku 140 g Ziemniaki 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa kapuśniak z młodej kiszzonej kapusty 300 ml Sos boloński wieprzowy 150 g Makaron spaghetti 170 g Ogórek małosolny 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g
Podwieczorek	Brzoskwinia 1 szt	Arbuz 200 g	Morele 2 szt	Winogrona 100 g			

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-07-24	2025-07-25	2025-07-26	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z natką pietruszki 60 g Ogórek 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 Salceson wyborny 60 g Ogórek kiszony 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 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 owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 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 Ser biały 80 g Dżem 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 60 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 300 ml Filet z indyka w sezamie 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z papryki z olejem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z cukinią, marchewką i porzem 70 g Jarzyny po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Marchewka gotowana mini 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Palki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Chłodnik z jajkiem 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 130 g Kasza bulgur 170 g Brokuły 80 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa kalafiorowa z kaszą jęczmienną 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Ziemniaki 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa grochowa 300 ml Pierogi z mięsem II z okrasą 240 g Salatka z buraka 70 g Marchewka talarki z natką 80 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-07-31	2025-07-21	2025-07-22	2025-07-23	2025-07-24	2025-07-25	2025-07-26
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 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 Szyńka z liściem Gustavus 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek figowy 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 50 g Masło 15 g Szyńka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z jabłkiem 60 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 Szyńka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynka z koperkiem 80 g Surówka z cukinii 70 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g	Barszcz ukraiński b/ml b/gl 400 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza kuskus 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 130 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 150 g Makaron spaghetti 170 g Kalafor 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Pulpet z indyka 100 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szyńka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Marchewka gotowana mini 80 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	poniedziałek	wtorek
	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21	2025-07-22
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 60 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 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 Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 60 g Szynka konserwowa 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 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 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 Szynka z liściem Gustavus 40 g Rzodkiewka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt
2. śniadanie						Chleb razowy 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 20 g
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa kalafiorowa z kaszą jęczmienną 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml pierogi z mięsem II diet. 240 g Salatka z buraka diet. 70 g Marchewka talarki z natką 80 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z kukurkii 70 g Jarzynka z koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Barszcz ukraiński 400 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza gryczana biała 170 g Mizeria 70 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 400 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 130 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka wielowarzywna b/c 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek						Brzoskwinia 1 szt	Morele 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-07-23	2025-07-24	2025-07-25	2025-07-26	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek z koperkiem 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z natką pietruszki 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Sałata lodowa 30 g Ogórek kiszony 70 g Herbata 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 120 g Masło 15 g Ser biały 80 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g Ogórek 30 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 50 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g Papryka 20 g
Obiad	Zupa kapuśniak z młodej kiszonej kapusty 300 ml Sos boloński wieprzowy 150 g Makaron spaghetti pełnoziarnisty 170 g Ogórek małosolny 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 300 ml Pulpet z indyka 100 g Sos pomidorowy 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 minestrone z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka z cukinią, marchewką i porem 120 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Brukselka 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Chłodnik z jajkiem 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 130 g Kasza bulgur 170 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa kalafiorowa z kaszą jęczmienną 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza pęczak owsiany 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Nektarynka 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21	2025-07-22	2025-07-23	2025-07-24	2025-07-25
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 60 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z liściem Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek figowy 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 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	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					
Obiad	Zupa grochowa 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana 170 g Sałatka z buraka b/c 70 g Fasolka gotowana 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem brązowym 300 ml Pulpet drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ryż brązowy 170 g Jarzynka z koperkiem 80 g Surówka z kukinii b/c 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Ziemniaki 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa brokułowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 130 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 150 g Makaron spaghetti 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Pulpet z indyka 100 g Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt
Podwieczorek	Morele 2 szt	Kiwi 1 szt					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	poniedziałek
	2025-07-26	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 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 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 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 Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 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 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 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 Szynka z liściem Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa kalafiorowa z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml pierogi z mięsem II diet. 240 g Marchewka talarki z natką 80 g Sałatka z buraka diet. 70 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Jarzynka z koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Ziemniaki 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-07-22	2025-07-23	2025-07-24	2025-07-25	2025-07-26	2025-07-27	2025-07-28
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek figowy 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 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor b/ skórki 100 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 Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa brokułowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 130 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 150 g Makaron spaghetti 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Pulpet z indyka 100 g Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	poniedziałek		wtorek	
	2025-07-29	2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21		2025-07-22	
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 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 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 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 Szynka z liściem Gustavus 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Szynka z liściem Gustavus 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pieczeń wiedeńska 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pieczeń wiedeńska 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie					Mus brzoskwinowy 200 g	Kisiel 200 ml	
Obiad	Zupa kalafiorowa z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml pierogi z mięsem II diet. 240 g Salatka z buraka diet. 70 g Marchewka talarki z natką 80 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Jarzynka z koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza kuskus 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza kuskus 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brokułowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 130 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brokułowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 130 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt
Podwieczorek					Brzoskwinia 1 szt	Morele 2 szt	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		czwartek		piątek		sobota
2025-07-23		2025-07-24		2025-07-25		2025-07-26
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 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 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 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie 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 żytnie 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
2. śniadanie		Mus borówkowy 200 g	Mus jabłkowo-brzoskwiniowy 200 g		Biszkoty 30 g	Mus jabłkowo-buraczany 200 g
Obiad	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 150 g Makaron spaghetti 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 150 g Makaron spaghetti 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Pulpet z indyka 100 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Pulpet z indyka 100 g Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Nektarynka 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt
Podwieczorek		Arbuz 200 g	Nektarynka 1 szt		Brzoskwinia 1 szt	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela		poniedziałek		wtorek	
	2025-07-26	2025-07-27		2025-07-28		2025-07-29	
	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 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 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 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 Szynka bankietowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie			Kisiel z jagodami 200 ml	Biszkopty 30 g		Biszkopty 30 g	
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt	Zupa kalafiorowa z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Ziemniaki 170 g Sałata z sosem vinegret 70 g Bukiet warzyw 3-skt. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Ziemniaki 170 g Sałata z sosem vinegret 70 g Bukiet warzyw 3-skt. 80 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g
Podwieczorek			Banan 1 szt	Brzoskwinia 1 szt		Arbuz 200 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa		czwartek		poniedziałek	wtorek	środa
	2025-07-30		2025-07-31		2025-07-21	2025-07-22	2025-07-23
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka konserwowa 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 Szynka konserwowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany waniliowy 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany natur kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie		Kisiel z jabłkiem 200 ml		Mus truskawkowy 200 g			
Obiad	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml pierogi z mięsem II diet. 240 g Sałatka z buraka diet. 70 g Marchewka talarki z natką 80 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml pierogi z mięsem II diet. 240 g Sałatka z buraka diet. 70 g Marchewka talarki z natką 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z cukinii b/ml 70 g Jarzynka z koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z cukinii b/ml 70 g Jarzynka z koperkiem 80 g 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		Morele 2 szt		Kiwi 1 szt			

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-07-24	2025-07-25	2025-07-26	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany natur kg 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany waniliowy 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Masło 15 g Serek homog.słodzony kg 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Masło 10 g Serek homog.słodzony kg 100 g
2. śniadanie							
Obiad	Kompot owocowy 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	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							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek
	2025-07-31
	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	
Obiad	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
Podwieczorek	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek		piątek		sobota		niedziela	
2025-07-21		2025-07-22		2025-07-23		2025-07-24		2025-07-25		2025-07-26		2025-07-27	
Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci		Piaseczno Podstawowa Dzieci	
Kolacja	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 g	Chleb pszenney 60 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	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 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
	Pasta z ciecierzycy z warzywami i pestkami słonecznika 60 g	Polędwica drobiowa 40 g	Pasta twarogowo jajeczna z jabłkiem i słonecznikiem	Szynka biała z indyka Łukosz 20 g	Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt	Szynka zielonogórska 40 g	Papryka 90 g	Papryka 90 g	Szynka zielonogórska 40 g	Papryka 90 g	Papryka 90 g	Papryka 90 g	Płat szynkowy Gustavus 40 g
	Sałata 10 g	Ogórek 90 g	prażonym 60 g	Szatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 60 g	Ser żółty 20 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Sałata 10 g	Sałata 10 g	Sałata 10 g	Sałata 10 g	Pomidor 90 g
	Szynka piastowska 20 g	Herbata 1 szt	Schab Maryny 20 g	Papryka 90 g	Papryka 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
	Pomidor 90 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Salata 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
	Herbata 1 szt			Herbata 1 szt	Herbata 1 szt								
Cukier 10 g			Cukier 10 g	Cukier 10 g									
Posiłek nocny													

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21	2025-07-22	2025-07-23
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Kolacja	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka Maryny 20 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Sałatka jarzynowa 80 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z ciecierzycy z warzywami i pestkami słonecznika 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta twarogowo jajeczna z jabłkiem i słonecznikiem prażonym 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny					Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-07-24	2025-07-25	2025-07-26	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Kolacja	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Salatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 60 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Ser żółty 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 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 Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka Maryny 20 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-07-31	2025-07-21	2025-07-22	2025-07-23	2025-07-24	2025-07-25	2025-07-26
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Salatka jarzynowa 80 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z oliwkami 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 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 twarogowo jajeczna z jabłkiem diet. 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Salatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	poniedziałek	wtorek
	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21	2025-07-22
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka Maryny 20 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta z ciecierzycy z warzywami i pestkami słonecznika 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
Posiłek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-07-23	2025-07-24	2025-07-25	2025-07-26	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Kolacja	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta twarogowo jajeczna z jabłkiem i słonecznikiem prażonym 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Salatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 60 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Ser żółty 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka Maryny 20 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt
Posiłek nocny							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21	2025-07-22	2025-07-23	2025-07-24	2025-07-25
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Sałatka jarzynowa 80 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny			Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	poniedziałek
	2025-07-26	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-07-22	2025-07-23	2025-07-24	2025-07-25	2025-07-26	2025-07-27	2025-07-28
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Kolacja	Chleb pszenny 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 pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

wtorek		środa	czwartek	poniedziałek		wtorek	
2025-07-29		2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21		2025-07-22	
Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Kolacja	Chleb pszenny 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 pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica drobiowa 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		czwartek		piątek		sobota
2025-07-23		2025-07-24		2025-07-25		2025-07-26
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
KolacjaChleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Pasta jajeczna 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Pasta jajeczna 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocnyChleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Tyrolska 20 g			Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka piastowska 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica sopocka 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek	
2025-07-26		2025-07-27		2025-07-28		2025-07-29	
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 pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szyńka zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Bułka wrocławska 40 g Masło roślinne 15 g Szyńka Maryny 20 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szyńka Maryny 20 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Tyrolska 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		czwartek		poniedziałek	wtorek	środa
2025-07-30		2025-07-31		2025-07-21	2025-07-22	2025-07-23
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Kielbasa szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Kielbasa szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g
	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Schab Benedykta 20 g	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica sopocka 20 g		Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-07-24		2025-07-25		2025-07-26		2025-07-27		2025-07-28		2025-07-29		2025-07-30	
Piaseczno Płynna		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	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g
	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	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt
Posiłek nocny													

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek
	2025-07-31
	Piaseczno Płynna
Kolacja	herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Kefir 1 szt