

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-09-11	2025-09-12	2025-09-13	2025-09-14	2025-09-15	2025-09-16	2025-09-17
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek miętowy 60 g Połędwica drobiowa 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml 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 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 Drobimex 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Kisiel z jagodami 200 ml	Mus jabłkowy 200 g	Biszkopty 30 g	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Budyń 200 ml	Mus borówkowy 200 g
Obiad	Żurek z ziemniakami i kielbasą 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Ryż 170 g Dyńa gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 80 g Kapusta kiszona zasmażana 70 g Kompot owocowy 200 ml Sos bazyliowy 60 g	Zupa fasolowa 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 240 g Ogórek kiszony 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną 300 ml Befszyk wieprzowy z cebulką (smażony) 100 g Ziemniaki 170 g Buraczki 80 g Surówka z papryki z olejem 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka talarki z natką 80 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 70 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz ukraiński 400 ml Schab pieczony z morelą 100 g Sos jarzynowy 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 Udziki z kurczaka pieczone z mandarynkami 100 g Ziemniaki 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy 150 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z cukinii 70 g Kalań 80 g Kompot owocowy 200 ml
P	Gruszka 1 szt	Kiwi 1 szt	Śliwki 130 g	Winogrona 100 g	Brzoskwinia 1 szt	Morele 2 szt	Śliwki 130 g
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa wędzona 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 Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Połędwica sopocka 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 Paszтет 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Pasta z soczewicy czerwonej 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta twarogowo jajeczna z jabłkiem i słonecznikiem prażonym 60 g Schab Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-18	2025-09-19	2025-09-20	2025-09-11	2025-09-12	2025-09-13	2025-09-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	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 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	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek miętowy 60 g Połędwica drobiowa 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml 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
II Ś	Jogurt naturalny 1 szt	Biszkopty 30 g	Mus jabłkowo-buraczany 200 g				
Obiad	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z papryki z olejem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Miruna w cieście bazyliowym 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszzonej 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Marchewka z groszkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml	Żurek z ziemniakami i kielbasą 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Ryż 170 g Kapusta kiszona zasmażana 70 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 80 g Kompot owocowy 200 ml Gruszka 1 szt Sos bazyliowy 60 g	Zupa fasolowa 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 240 g Ogórek kiszony 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną 300 ml Befszyk wieprzowy z cebulką (smażony) 100 g Ziemniaki 170 g Buraczki 80 g Surówka z papryki z olejem 70 g Kompot owocowy 200 ml Śliwki 130 g	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka talarki z natką 80 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 70 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g
P	Jabłko 1 szt	Winogrona 100 g	Gruszka 1 szt				
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 pszenny 60 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 pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa wędzona 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta twarogowa - łososiowa z koperkiem 60 g Połędwica sopocka 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 Pasztet 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek
	2025-09-15	2025-09-16	2025-09-17	2025-09-18	2025-09-19	2025-09-20	2025-09-11
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka 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 Szyńka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Pomidor 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 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 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	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek miętowy 60 g Połędwica drobiowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Barszcz ukraiński 400 ml Schab pieczony z morelą 100 g Sos jarzynowy 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 Udziki z kurczaka pieczone z mandarynkami 100 g Ziemniaki 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy 150 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z cukinii 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Śliwki 130 g	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z papryki z olejem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Miruna w cieście bazyliowym 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszzonej 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szyńka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Marchewka z groszkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Gruszka 1 szt	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Ryż 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt Sos bazyliowy 60 g
P							
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z soczewicy czerwonej 60 g Szyńka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta twarogowo jajeczna z jabłkiem i słonecznikiem prażonym 60 g Schab Maryny 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 Szyńka biała z indyka Łukosz 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka zielonogórska 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-09-12	2025-09-13	2025-09-14	2025-09-15	2025-09-16	2025-09-17	2025-09-18
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Zacierka na mleku 250 ml 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	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 pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka 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 wiederńska 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 Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Twarożek z oliwkami 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 Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa kalafiorowa 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną 300 ml Befsztyk wieprzowy z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Arbuz 200 g	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Barszcz ukraiński b/ml b/gł 400 ml Schab pieczony z morelą 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 Udziki z kurczaka pieczone z mandarynkami 100 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 selerowa z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kasza gryczana biała 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Połędwica sopocka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor 90 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 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 pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-09-19	2025-09-20	2025-09-11	2025-09-12	2025-09-13	2025-09-14	2025-09-15
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	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 Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek miętowy 60 g Polędwica drobiowa 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie 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 razowy 100 g Masło 15 g Szynka z liściem Gustavus 40 g Rzodkiewka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt
II Ś			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	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g Papryka 20 g
Obiad	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Miruna pieczona 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 Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Marchewka gotowana mini 80 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Żurek z ziemniakami i kielbasą 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Ryż brązowy 170 g Kapusta kiszona zasmażana 70 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml Sos bazylowy 60 g	Zupa fasolowa 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Kasza pęczak owsiany 170 g Ogórek kiszony 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną 300 ml Befszyk wieprzowy z pieca 100 g Kasza bulgur 170 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką b/c 70 g Brukselka 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Barszcz ukraiński 400 ml Schab pieczony z morelą 100 g Kasza pęczak 170 g Mizeria 70 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
P			Gruszka 1 szt	Kiwi 1 szt	Śliwki 130 g	Jabłko 1 szt	Brzoskwinia 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 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 pszenny 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	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 twarogowo - łososiowa z koperkiem 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 razowy 120 g Masło 15 g Pasta z soczewicy czerwonej 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek
	2025-09-16	2025-09-17	2025-09-18	2025-09-19	2025-09-20	2025-09-11	2025-09-12
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	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	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa 20 g Drobimex 20 g Twarożek z oliwkami 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	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	Zacierka na mleku 250 ml 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
II Ś	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 20 g	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		
Obiad	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 400 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 100 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	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy 150 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z cukinii b/c 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza orkiszowa 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 Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 120 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Brukselka 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Żurek z ziemniakami diet. b/ml 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Ziemniaki 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt Sos bazyliowy 60 g	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt
P	Morele 2 szt	Śliwki 130 g	Jabłko 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Gruszka 1 szt		
Kolacja	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta twarogowo jajeczna z jabłkiem i słonecznikiem prażonym 60 g Schab Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Pasta drobiowo warzywna 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 pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Kiełbasa szynkowa wędzona 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-09-13	2025-09-14	2025-09-15	2025-09-16	2025-09-17	2025-09-18	2025-09-19
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.
Śniadanie	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 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 Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Twarożek z oliwkami 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
II Ś							
Obiad	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Befszytk wieprzowy z pieca 100 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Schab pieczony z morelą 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 Udziki z kurczaka pieczone z mandarynkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kasza gryczana biała 170 g Kalań 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Ziemniaki 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Brzoskwinia 1 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Masło 15 g Pasztet 50 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-09-20	2025-09-11	2025-09-12	2025-09-13	2025-09-14	2025-09-15	2025-09-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	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	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek miętowy 60 g Polędwica drobiowa 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml 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 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
II Ś							
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Żurek z ziemniakami diet. b/ml 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Ziemniaki 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt Sos bazyliowy 60 g	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Befszytk wieprzowy z pieca 100 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Schab pieczony z morelą 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 Udźiki z kurczaka pieczone z mandarynkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt
P							
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 20 g Masło 15 g Kiełbasa szynkowa wędzona 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 pszenny 80 g Masło 15 g Paszтет 50 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek		piątek
	2025-09-17	2025-09-18	2025-09-19	2025-09-20	2025-09-11		2025-09-12
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa 20 g Twarożek z oliwkami 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	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g 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 Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml 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
II Ś						Kisiel z jagodami 200 ml	
Obiad	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kasza gryczana biała 170 g Kalańior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Ziemniaki 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Miruna pieczona 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 w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Żurek z ziemniakami diet. b/ml 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Ryż 170 g Dyńia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt Sos bazyliowy 60 g	Żurek z ziemniakami diet. b/ml 300 ml Klopsik z indyka z oliwkami 100 g Ryż 170 g Dyńia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos bazyliowy 60 g	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt
P						Banan 1 szt	
Kolacja	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 piasłowska 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 100 g Masło roślinne 15 g Kielbasa szynkowa wędzona 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Kielbasa szynkowa wędzona 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Pasta łososiowa z koperkiem b/ml 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota		niedziela		poniedziałek	
	2025-09-12	2025-09-13		2025-09-14		2025-09-15	
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 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	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	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 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 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
II Ś	Mus jabłkowy 200 g		Biszkopty 30 g	Mus truskawkowy 200 g			Mus brzoskwiniowy 200 g
Obiad	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Befszytk wieprzowy z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Śliwki 130 g	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Befszytk wieprzowy z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Schab pieczony z morelą 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 Schab pieczony z morelą 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza kuskus 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml
P	Kiwi 1 szt		Arbuz 200 g	Jabłko 1 szt			Brzoskwinia 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasta łososiowa z koperkiem b/ml 60 g Polędwica sopocka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasztet 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasztet 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	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek		środa		czwartek		piątek
	2025-09-16		2025-09-17		2025-09-18		2025-09-19
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	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	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 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 Drobimex 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
II Ś		Kisiel 200 ml		Mus borówkowy 200 g		Mus jabłkowo-brzoskwiniowy 200 g	Biszkopty 30 g
Obiad	Zupa brokułowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z mandarynkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Morele 2 szt	Zupa brokułowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z mandarynkami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kasza gryczana biała 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kasza gryczana biała 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Ziemniaki 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml
P		Morele 2 szt		Banan 1 szt		Jabłko 1 szt	Brzoskwinia 1 szt
Kolacja	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	Chleb pszenny 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 pszenny 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 pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		czwartek	piątek	sobota	niedziela
2025-09-19		2025-09-20		2025-09-11	2025-09-12	2025-09-13	2025-09-14
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	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	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 lodowa 30 g 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 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
		Mus jabłkowo-buraczany 200 g					
II Ś							
Obiad	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Miruna pieczona 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 w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	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
P		Jabłko 1 szt					
Kolacja	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 120 g Masło roślinne 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-09-15	2025-09-16	2025-09-17	2025-09-18	2025-09-19	2025-09-20
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	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	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
II Ś						
Obiad	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	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
P						
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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

nr	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-09-11	2025-09-12	2025-09-13	2025-09-14	2025-09-15	2025-09-16	2025-09-17
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-09-18	2025-09-19	2025-09-20	2025-09-11	2025-09-12	2025-09-13	2025-09-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
nr				Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek		piątek		sobota		czwartek	
2025-09-15		2025-09-16		2025-09-17		2025-09-18		2025-09-19		2025-09-20		2025-09-11	
Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Lekkostrawna	
D	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g	Schab Benedykta 20 g
	Masło 5 g			Masło 5 g			Masło 5 g					Masło 5 g	
	Polędwica drobiowa 20 g			Tyrolska 20 g			Polędwica sopocka 20 g						

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
2025-09-12		2025-09-13	2025-09-14	2025-09-15	2025-09-16	2025-09-17	2025-09-18
Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
nr	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
2025-09-19		2025-09-20	2025-09-11	2025-09-12	2025-09-13	2025-09-14	2025-09-15
Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
D	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt					
	Masło 5 g						
	Polędwica sopocka 20 g						

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek
	2025-09-16	2025-09-17	2025-09-18	2025-09-19	2025-09-20	2025-09-11	2025-09-12
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
nr						Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa		czwartek		piątek	
2025-09-13		2025-09-14		2025-09-15		2025-09-16		2025-09-17		2025-09-18		2025-09-19	
Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	
nr	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g
	Masło 5 g			Masło 5 g			Masło 5 g			Masło 5 g			Masło 5 g
	Szynka konserwowa 20 g			Polędwica drobiowa 20 g			Tyrolska 20 g						Polędwica sopocka 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-09-20	2025-09-11	2025-09-12	2025-09-13	2025-09-14	2025-09-15	2025-09-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Pn	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Połędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		czwartek		piątek		sobota		czwartek		piątek	
2025-09-17		2025-09-18		2025-09-19		2025-09-20		2025-09-11		2025-09-12	
Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	
D	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Benedykta 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynkowa 20 g	
	Masło 5 g			Masło 5 g							
	Tyrolska 20 g			Polędwica sopocka 20 g							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
2025-09-12		2025-09-13		2025-09-14		2025-09-15	
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
nr		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szyńka konserwowa 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica drobiowa 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

wtorek		środa		czwartek		piątek
2025-09-16		2025-09-17		2025-09-18		2025-09-19
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Tyrolska 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka piastowska 20 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		czwartek	piątek	sobota	niedziela
2025-09-19		2025-09-20		2025-09-11	2025-09-12	2025-09-13	2025-09-14
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
D	Chleb pszenny 50 g		Chleb pszenny 50 g	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt
	Masło roślinne 5 g		Masło roślinne 5 g				
	Polędwica sopocka 20 g		Schab Maryny 20 g				

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-09-11 do dnia 2025-09-20 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek		piątek		sobota	
2025-09-15		2025-09-16		2025-09-17		2025-09-18		2025-09-19		2025-09-20	
Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna		Piaseczno Płynna	
nr	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Kefir 1 szt		Jogurt owocowy 150g 1 szt		Kefir 1 szt		Jogurt owocowy 150g 1 szt	