

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-10-11	2025-10-12	2025-10-13	2025-10-14	2025-10-15	2025-10-16	2025-10-17
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	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 Bułka wrocławska 20 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 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 jabłkiem b/c 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Biskvity 30 g	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Budyń 200 ml	Mus borówkowy 200 g	Jogurt naturalny 1 szt	Biskvity 30 g
Obiad	Zupa z cukinii z ziemniakami 300 ml Befszyk wieprzowy z cebulką (smazony) 100 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 80 g Surówka z ogórka kiszzonego z jabłkiem 70 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 120 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka talarki z natką 80 g Surówka czerwony collesław 70 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz ukraiński 400 ml Schab pieczony w sosie dyniowym 120 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 Kotlet pożarski z serem 100 g Ziemniaki 170 g Sos pieczarkowy 60 g Surówka z kapusty pekińskiej z porem i mandarynkami 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z zielonym ogórkiem i ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy 150 g Klaski śląskie 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Kalań 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 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 Miruna w cieście bazyliowym 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszzonej 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml
P	Pomarańcza 1 szt	Winogrona 100 g	Mandarynka 2 szt	Melon Kantalupe 150 g	Śliwki 130 g	Jabłko 1 szt	Winogrona 100 g
Kolacja	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	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 Polędwica 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	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-10-18	2025-10-19	2025-10-20	2025-10-11	2025-10-12	2025-10-13	2025-10-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	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 Polędwica sopocka 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 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 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 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
II Ś	Mus jabłkowo-buraczany 200 g	Kisiel z jagodami 200 ml	Jogurt owocowy 1 szt				
Obiad	Zupa marchwianka 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	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/lk 110 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa zalewajka grzybowa 300 ml Schab po tokańsku 120 g Kasza gryczana biała 170 g Brokuły 80 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z cukinii z ziemniakami 300 ml Befszyk wieprzowy z cebulką (smażony) 100 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 80 g Surówka z ogórka kiszzonego z jabłkiem 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 120 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka talarki z natką 80 g Surówka czerwony collesław 70 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g	Barszcz ukraiński 400 ml Schab pieczony w sosie dyniowym 120 g Kasza kuskus 170 g Mizeria 70 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 300 ml Kotlet pożarski z serem 100 g Ziemniaki 170 g Sos pieczarkowy 60 g Surówka z kapusty pekińskiej z porem i mandarynkami 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g
P	Gruszka 1 szt	Śliwki 130 g	Pomarańcza 1 szt				
Kolacja	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 60 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 pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka Maryny 20 g Hummus z pesto rosso 60 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 żółty 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 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 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota
	2025-10-15	2025-10-16	2025-10-17	2025-10-18	2025-10-19	2025-10-20	2025-10-11
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	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	Ryz 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 jabłkiem b/c 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 Polędwica sopocka 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 Drobimex 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
II Ś							
Obiad	Zupa koperkowa z zielonym ogórkiem i ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy 150 g Kluski śląskie 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Kalańor 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 kiszonej 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g	Zupa marchwianka 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 Gruszka 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy 200 ml Śliwki 130 g	Zupa zalewajka grzybowa 300 ml Schab po tokańsku 120 g Kasza gryczana biała 170 g Brokuły 80 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa z cukinii z ziemniakami 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt
P							
Kolacja	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 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 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 pszenny 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 pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka Maryny 20 g Hummus z pesto rosso 60 g Pomidor 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-10-12	2025-10-13	2025-10-14	2025-10-15	2025-10-16	2025-10-17	2025-10-18
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	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 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 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	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z pomarańczą 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
II Ś							
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 120 g 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/gl 400 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza kuskus 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kluski śląskie 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	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 Mandarynka 2 szt	Zupa marchwianka 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 Kiwi 1 szt
P							
Kolacja	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 Polędwica 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	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-10-19	2025-10-20	2025-10-11	2025-10-12	2025-10-13	2025-10-14	2025-10-15
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica sopocka 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 Drobimex 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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	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 Drobimex 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt
II Ś			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 Połędwica drobiowa 20 g Papryka 20 g	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
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz biały z ziemniakami 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza gryczana biała 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa z cukinii z ziemniakami 300 ml Befszyk wieprzowy z pieca 100 g Kasza bulgur 170 g Surówka z ogórka kiszzonego b/cukru 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa selerowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 120 g Sos ziołowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka czerwony colleslaw b/c 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Barszcz ukraiński 400 ml Schab pieczony w sosie dyniowym 120 g Kasza pęczak 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 Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczarkowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z kapusty pekińskiej z porem i mandarynkami b/c 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa koperkowa z zielonym ogórkiem i ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy 150 g Makaron orkiszowy pełnoziarnisty 170 g Surówka wielowarzywna b/c 70 g Kalafor 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
P			Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Śliwki 130 g
Kolacja	Chleb pszenny 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 pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka Maryny 20 g Hummus z pesto rosso 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasztet 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	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Połędwica 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela
	2025-10-16	2025-10-17	2025-10-18	2025-10-19	2025-10-20	2025-10-11	2025-10-12
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	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 jabłkiem b/c 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 Polędwica sopocka 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 Drobimex 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	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
II Ś	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		
Obiad	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana 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 z fasolki szparagowej 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	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos majerankowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa zalewajka grzybowa 300 ml Schab po tokańsku 120 g Kasza gryczana biała 170 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z cukinii z ziemniakami b/ml 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 120 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
P	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Gruszka 1 szt	Śliwki 130 g	Pomarańcza 1 szt		
Kolacja	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 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 pesto rosso 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-10-13	2025-10-14	2025-10-15	2025-10-16	2025-10-17	2025-10-18	2025-10-19
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.
Śniadanie	Platki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka 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	Platki 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 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 Szyńka 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 Szyńka 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 Połędwica sopocka 60 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Ziemniaki 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa brokułowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kluski śląskie 170 g Kalafior 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/gl 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 Mandarynka 2 szt	Zupa marchwianka 300 ml Szyńka 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	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka 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 Połędwica 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 Szyńka 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 Szyńka 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 Szyńka 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-10-20	2025-10-11	2025-10-12	2025-10-13	2025-10-14	2025-10-15	2025-10-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 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	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 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
II Ś							
Obiad	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza gryczana biała 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa z kukurzy z ziemniakami b/ml 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 120 g 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 Pulpet wieprzowy 100 g Ziemniaki 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa brokułowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kluski śląskie 170 g Kalafior 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/gl 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
P							
Kolacja	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 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 Połędwica 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota		niedziela
	2025-10-17	2025-10-18	2025-10-19	2025-10-20	2025-10-11		2025-10-12
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	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 Polędwica sopocka 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 Drobimex 40 g Pomidor b/ skórki 100 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
II Ś						Biszkopty 30 g	Mus truskawkowy 200 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 Mandarynka 2 szt	Zupa marchwianka 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	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza gryczana biała 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa z cukinii z ziemniakami b/ml 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa z cukinii z ziemniakami b/ml 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 120 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml
P						Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt
Kolacja	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	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

niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-10-12		2025-10-13		2025-10-14		2025-10-15	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	
		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	
Śniadanie	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	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
			Mus brzoskwinowy 200 g		Kisiel 200 ml		Mus borówkowy 200 g
	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 120 g 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 Pulpet wieprzowy 100 g Kasza kuskus 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Pulpet wieprzowy 100 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 Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa brokułowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kluski śląskie 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kluski śląskie 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml
			Mandarynka 2 szt		Melon Kantalupe 150 g		Banan 1 szt
Kolacja	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	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek		piątek		sobota		niedziela
	2025-10-16		2025-10-17		2025-10-18		2025-10-19
	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	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	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 Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Połędwica sopocka 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
II Ś		Mus jabłkowo-brzoskwiniowy 200 g		Biszkopty 30 g		Mus jabłkowo-buraczany 200 g	Kisiel z jagodami 200 ml
Obiad	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 Mandarynka 2 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	Zupa marchwianka 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 Kiwi 1 szt	Zupa marchwianka 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 pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml
P		Jabłko 1 szt		Mandarynka 2 szt		Kiwi 1 szt	Banan 1 szt
Kolacja	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	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	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-10-19	2025-10-20		2025-10-11	2025-10-12	2025-10-13	2025-10-14
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Połędwica sopocka 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 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	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	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
II Ś			Mus malinowy 200 g				
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza gryczana biała 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza gryczana biała 170 g Brokuły 150 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	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
P			Pomarańcza 1 szt				
Kolacja	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 100 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 20 g Hummus z pesto rosso 60 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 Szynka Maryny 20 g Hummus z pesto rosso 60 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 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-10-15	2025-10-16	2025-10-17	2025-10-18	2025-10-19	2025-10-20
	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 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	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
II Ś						
Obiad	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	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 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 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

nr	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-10-11	2025-10-12	2025-10-13	2025-10-14	2025-10-15	2025-10-16	2025-10-17
	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 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

nr	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-10-18	2025-10-19	2025-10-20	2025-10-11	2025-10-12	2025-10-13	2025-10-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
				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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek		sobota	
2025-10-15		2025-10-16		2025-10-17		2025-10-18		2025-10-19		2025-10-20		2025-10-11	
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		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
	Tyrolska 20 g			Polędwica sopocka 20 g			Ser biały 50 g						Szynka konserwowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-10-12	2025-10-13	2025-10-14	2025-10-15	2025-10-16	2025-10-17	2025-10-18
	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 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	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela		poniedziałek		sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-10-19		2025-10-20		2025-10-11		2025-10-12		2025-10-13		2025-10-14		2025-10-15	
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												
	Ser biały 50 g												

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela
	2025-10-16	2025-10-17	2025-10-18	2025-10-19	2025-10-20	2025-10-11	2025-10-12
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
nr						Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-10-13	2025-10-14	2025-10-15	2025-10-16	2025-10-17	2025-10-18	2025-10-19
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
☑	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	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-10-20	2025-10-11	2025-10-12	2025-10-13	2025-10-14	2025-10-15	2025-10-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
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 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota	niedziela	poniedziałek	sobota		niedziela
2025-10-17		2025-10-18	2025-10-19	2025-10-20	2025-10-11		2025-10-12
Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
d	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 roślinne 5 g		
	Polędwica sopocka 20 g		Ser biały 50 g		Szynka konserwowa 20 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-10-12		2025-10-13		2025-10-14		2025-10-15	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
d	Chleb pszenny 50 g	Chleb pszenny 50 g		Chleb pszenny 50 g		Chleb pszenny 50 g	
	Masło roślinne 5 g	Masło roślinne 5 g		Masło roślinne 5 g		Masło roślinne 5 g	
	Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Polędwica drobiowa 20 g		Szynka konserwowa 20 g		Tyrolska 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		piątek		sobota		niedziela
2025-10-16		2025-10-17		2025-10-18		2025-10-19
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 piastowska 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica sopocka 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela		poniedziałek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
2025-10-19		2025-10-20		2025-10-11	2025-10-12	2025-10-13	2025-10-14
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	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 10 g					
	Schab Maryny 20 g	Polędwica drobiowa 20 g					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-11 do dnia 2025-10-20 KUCHNIA GŁÓWNA

nr	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-10-15	2025-10-16	2025-10-17	2025-10-18	2025-10-19	2025-10-20
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt