

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-11-01 do dnia 2025-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-11-01	2025-11-02	2025-11-03	2025-11-04	2025-11-05	2025-11-06	2025-11-07
	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 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Pasztet produkcja własna 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z awokado i rzodkiewką 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza kukurydziana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Polędwica 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
II Ś	Jogurt naturalny 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Biszkopty 30 g	Mus truskawkowy 200 g	Jogurt owocowy 1 szt	Kisiel z jagodami 200 ml	Herbatniki 50 g
Obiad	Zupa kalafiorowa 300 ml Palki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza kuskus 170 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Fasolka gotowana 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Bitka schabowa lekka 100 g Sos chrzanowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty czerwonej, jabłka i słonecznika 70 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa fasolowa 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z papryki z olejem 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kapuśniak 300 ml Zraz po staropolsku 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kopytka 170 g Carpaccio z buraczków 80 g Surówka z ogórka kiszzonego, groszku i marchewki 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa neapolitanka z makaronem muszelki 300 ml Kurczak po kujawsku 140 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwii, jabłka i żurawiny z oliwą 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jesienna z warzywami, kaszą gryczaną i ziemniakami 300 ml Zapiekanka ziemniaczana z mięsem mielonym (indyk) 300 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Surówka z kapusty pekińskiej 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Pierogi z serem II 240 g Sos jogurtowo-truskawkowy 80 g Kompot owocowy 200 ml
P	Gruszka 1 szt	Melon miodowy 150 g	Winogrona 100 g	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Gruszka 1 szt	Jabłko 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Sałatka szwabska 80 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem 80 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasztetowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka nicejska (z tuńczykiem) 80 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-11-01 do dnia 2025-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-11-08	2025-11-09	2025-11-10	2025-11-01	2025-11-02	2025-11-03	2025-11-04
	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 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	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Paszтет produkcja własna 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z awokado i rzodkiewką 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Biszkopty 30 g	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt				
Obiad	Zupa jarzynowa z cukinią i soczewicą 300 ml Pulpet wieprzowy 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 Udziec z indyka pieczony 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	Żurek z ziemniakami i kielbasą 400 ml Klopsik drobiowy po marokańsku 100 g Kasza kuskus 170 g Sos dyniowy 60 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Tzatziki z ogórka świeżego, koperku i jogurtu 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml Palki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza kuskus 170 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Fasolka gotowana 80 g Kompot owocowy 200 ml Gruszka 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Bitka schabowa lekka 100 g Sos chrzanowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty czerwonej, jabłka i słonecznika 70 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 200 ml Melon miodowy 150 g	Zupa fasolowa 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z papryki z olejem 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszeki 80 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g	Zupa kapuśniak 300 ml Zraz po staropolsku 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kopytka 170 g Carpaccio z buraczków 80 g Surówka z ogórka kiszzonego, grozdku i marchewki 70 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
P	Pomarańcza 1 szt	Winogrona 100 g	Mandarynka 2 szt				
Kolacja	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 zielonego groszku i sera żółtego 60 g 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 Szynekowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Sałatka szwabska 80 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn				Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-11-01 do dnia 2025-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota
	2025-11-05	2025-11-06	2025-11-07	2025-11-08	2025-11-09	2025-11-10	2025-11-01
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 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	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	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Paszтет produkcja własna 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa neapolitanka z makaronem muszelki 300 ml Kurczak po kujawsku 140 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwii, jabłka i żurawiny z oliwą 70 g Kalańor 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa jesienna z warzywami, kaszą gryczaną i ziemniakami 300 ml Zapiekanka ziemniaczana z mięsem mielonym (indyk) 300 g Surówka z kapusty pekińskiej 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Gruszka 1 szt	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Pierogi z serem II 240 g Sos jogurtowo-truskawkowy 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa jarzynowa z cukinią i soczewicą 300 ml Pulpet wieprzowy 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 Udziec z indyka pieczony 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	Żurek z ziemniakami i kielbasą 400 ml Klopsik drobiowy po marokańsku 100 g Kasza kuskus 170 g Tzatziki z ogórka świeżego, koperku i jogurtu 70 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Sos dyniowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa kalafiorowa 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza kuskus 170 g Marchewka gotowana 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem 80 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka nicejska (z tuńczykiem) 80 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 20 g Masło 15 g Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 60 g Szynka piastowska 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 Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
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 2025-11-01 do dnia 2025-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-11-02	2025-11-03	2025-11-04	2025-11-05	2025-11-06	2025-11-07	2025-11-08
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z awokado i pietruszką 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza kukurydziana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Polędwica drobiowa 20 g Pomidor 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 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 pomidorowa z ryżem 300 ml Klopsik wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa selerowa z makaronem muszelki 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwii, jabłka i żurawiny z oliwą 70 g Kalań 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa jesienna z warzywami, kaszą gryczaną i ziemniakami lekka 300 ml Zapiekanka ziemniaczana z mięsem mielonym (indyk) 300 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300 ml Pierogi z serem II 240 g Sos jogurtowo-truskawkowy 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa jarzynowa z cukinią i soczewicą 300 ml Pulpet wieprzowy 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 40 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 40 g Masło 15 g Sałatka szwabska diet. 80 g Polędwica sopocka 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 Szynka od górali 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 z liściem Gustavus 20 g Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem diet. 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasztetowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka nicejska (z tuńczykiem lekkostrawna) 80 g Polędwica 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 Pasztet 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-11-01 do dnia 2025-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-11-09	2025-11-10	2025-11-01	2025-11-02	2025-11-03	2025-11-04	2025-11-05
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
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	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Paszтет produkcja własna 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek z awokado i rzodkiewką 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt
II Ś			Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka od górali 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Twarożek 60 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Jajko 1 szt Pomidor 20 g
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Udziec z indyka pieczony z jabłkami 120 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Żurek z ziemniakami diet. b/ml 400 ml Klopsik drobiowy po marokańsku diet. 100 g Kasza kuskus 170 g Sos dyniowy 60 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa kalafiorowa 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Makaron razowy 170 g Fasolka gotowana 80 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Bitka schabowa lekka 100 g Sos chrzanowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka z kapusty czerwonej, jabłka i słonecznika b/c 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa fasolowa 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa kapuśniak 300 ml Zraz po staropolsku 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza bulgur 170 g Brukselka 80 g Surówka z ogórka kiszzonego, groszku i marchewki b/c 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa neapolitanka z makaronem razowym 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Kasza orkiszowa 170 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkulem włoskim b/c 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
P			Gruszka 1 szt	Kiwi 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt
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 razowy 120 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Sałatka szwabska 80 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Sałatka z kaszy gryczanej z kurczakiem 80 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
Pn	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-11-01 do dnia 2025-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela
	2025-11-06	2025-11-07	2025-11-08	2025-11-09	2025-11-10	2025-11-01	2025-11-02
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Połędwica drobiowa 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Ryż brązowy 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	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
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 Połędwica drobiowa 20 g Papryka 20 g		
Obiad	Zupa jesienna z warzywami, kaszą gryczaną i ziemniakami 300 ml Zapiekanka makaronowa razowa z mięsem mielonym (indyk) 300 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Kasza jęczmienna 170 g Sos koperkowy 60 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 70 g Jarzynka z koperkiem 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa jarzynowa z cukinią i soczewicą 300 ml Pulpet wieprzowy 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 Udziec z indyka pieczony 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	Żurek z ziemniakami i kielbasą 400 ml Klopsik drobiowy po marokańsku 100 g Kasza pęczak 170 g Sos dyniowy 60 g Tzatziki z ogórka świeżego, koperku i jogurtu 70 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza kuskus 170 g Marchewka gotowana 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g
P	Gruszka 1 szt	Jabłko 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt		
Kolacja	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Sałatka nicejska (z tuńczykiem) 80 g Połędwica 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 zielonego groszku i sera żółtego 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynkowa 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
Pn						Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-11-01 do dnia 2025-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-11-03	2025-11-04	2025-11-05	2025-11-06	2025-11-07	2025-11-08	2025-11-09
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.
Śniadanie	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza kukurydziana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Połędwica 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
II Ś							
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa selerowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa jesienna z warzywami, kaszą gryczaną i ziemniakami lekka b/ml 300 ml Zapiekanka ziemniaczana z mięsem mielonym (indyk) 300 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa szpinakowa z ziemniakami b/ml 300 ml Pierogi z serem II 240 g Sos jogurtowo-truskawkowy 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Udziec z indyka pieczony 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							
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 60 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica 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
Pn	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-11-01 do dnia 2025-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-11-10	2025-11-01	2025-11-02	2025-11-03	2025-11-04	2025-11-05	2025-11-06
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	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	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza kukurydziana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek bazylkowy 60 g Polędwica drobiowa 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Klopsik drobiowy po marokańsku diet. 100 g Ziemniaki 170 g Sos dyniowy 60 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza kuskus 170 g Marchewka gotowana 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa selerowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa jesienna z warzywami, kaszą gryczaną i ziemniakami lekka b/ml 300 ml Zapiekanka ziemniaczana z mięsem mielonym (indyk) 300 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
P							
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 50 g Masło 15 g Szynkowa 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 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 60 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasztetowa drobiowa 50 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-11-01 do dnia 2025-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota		niedziela
	2025-11-07	2025-11-08	2025-11-09	2025-11-10	2025-11-01		2025-11-02
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	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	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Pasztet produkcja własna 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Pasztet produkcja własna 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś					Kisiel 200 ml		Banan 1 szt
Obiad	Zupa szpinakowa z ziemniakami b/ml 300 ml Pierogi z serem II 240 g Sos jogurtowo-truskawkowy 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Udziec z indyka pieczony z jabłkami 120 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Klopsik drobiowy po marokańsku diet. 100 g Ziemniaki 170 g Sos dyniowy 60 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza kuskus 170 g Marchewka gotowana 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza kuskus 170 g Marchewka gotowana 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Klopsik wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml
P					Pomarańcza 1 szt		Melon miódowy 150 g
Kolacja	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 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 130 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn	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		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka od górali 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-11-01 do dnia 2025-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek		wtorek		środa	
	2025-11-02	2025-11-03		2025-11-04		2025-11-05	
	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
Śniadanie	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g 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 120 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza kukurydziana na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza kukurydziana na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś			Biszkopty 30 g		Mus truskawkowy 200 g		Mus bananowo-jabłkowy 200 g
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Klopsik wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Kasza gryczana biała 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Kasza gryczana biała 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwii, jabłka i żurawiny z oliwą 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa selerowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwii, jabłka i żurawiny z oliwą 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml
P			Banan 1 szt		Jabłko 1 szt		Mandarynka 2 szt
Kolacja	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Sałatka szwabska diet. 80 g Połędwica sopocka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Sałatka szwabska diet. 80 g Połędwica sopocka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem diet. 80 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem diet. 80 g Szynka z liściem Gustavus 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Tyrolska 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-11-01 do dnia 2025-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek		piątek		sobota		niedziela
	2025-11-06		2025-11-07		2025-11-08		2025-11-09
	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 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	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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		Kisiel z jagodami 200 ml		Wafle ryżowe 2 szt		Biszkopty 30 g	Mus truskawkowy 200 g
Obiad	Zupa jesienna z warzywami, kaszą gryczaną i ziemniakami lekka b/ml 300 ml Zapiekanka ziemniaczana z mięsem mielonym (indyk) b/ml 300 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jesienna z warzywami, kaszą gryczaną i ziemniakami lekka b/ml 300 ml Zapiekanka ziemniaczana z mięsem mielonym (indyk) b/ml 300 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami b/ml 300 ml Knedle z nadzieniem z moreli 240 g Mus truskawkowy 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa szpinakowa z ziemniakami b/ml 300 ml Knedle z nadzieniem z moreli 240 g Mus truskawkowy 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z cukinią i soczewicą b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa jarzynowa z cukinią i soczewicą b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udziec z indyka pieczony z jabłkami 120 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml
P		Banan 1 szt		Kiwi 1 szt		Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Sałatka nicejska (z tuńczykiem lekkostrawna) 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Sałatka nicejska (z tuńczykiem lekkostrawna) 80 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 Paszтет 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Paszтет 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Benedykta 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynekowa 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g		

	niedziela	poniedziałek	
	2025-11-09	2025-11-10	
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	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
II Ś			Mus brzoskwinowy 200 g
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Udziec z indyka pieczony z jabłkami 120 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Klopsik drobiowy po marokańsku diet. 100 g Kasza kuskus 170 g Sos dyniowy 60 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Klopsik drobiowy po marokańsku diet. 100 g Kasza kuskus 170 g Sos dyniowy 60 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml
P			Mandarynka 2 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
Pn	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	