

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

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-11-11	2025-11-12	2025-11-13	2025-11-14	2025-11-15	2025-11-16	2025-11-17
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiekańska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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	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 Połędwica 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
II Ś	Budyń 200 ml	Mus borówkowy 200 g	Jogurt naturalny 1 szt	Biszkopty 30 g	Mus jabłkowo-buraczany 200 g	Kisiel z jagodami 200 ml	Jogurt owocowy 1 szt
Obiad	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 120 g Ziemniaki 170 g Surówka z sałaty lodowej z żurawiną 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa porowo-serowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa w paprykowym trio 150 g Makaron kokardki 170 g Surówka kopenhaska 70 g Kalańior 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną 300 ml Kotlet z indyka siekany smażony 100 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszonej 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszonej 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 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/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	Zupa ogórkowa 300 ml Karkówka pieczona w sosie miodowo-musztardowym 100 g Kasza gryczana biała 170 g Brokuły 80 g Surówka ze szpinaku, sałaty, suszonych pomidorów i słonecznika 70 g Kompot owocowy 200 ml
P	Melon miodowy 150 g	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Banan 1 szt	Gruszka 1 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta kanapkowa z tuńczyka, selera i szczypiorku 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Rzodkiewka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Ser żółty 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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

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

	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-11-18	2025-11-19	2025-11-20	2025-11-11	2025-11-12	2025-11-13	2025-11-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z ziołami 60 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa 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	Kruche ciastka 60 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml	Jogurt naturalny 1 szt				
Obiad	Zupa meksykańska z ziemniakami 300 ml Filet z kurczaka w panierce panko 100 g Ziemniaki 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa grochowa 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 280 g Ratatouille 80 g Salatka z buraka z ogórkiem kiszonym i chrzanem 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynka z koperkiem 80 g Surówka z pora (z majonezem) 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 120 g Ziemniaki 170 g Surówka z sałaty lodowej z żurawiną 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa porowo-serowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa w paprykowym trio 150 g Makaron kokardki 170 g Surówka kopenhaska 70 g Kalaflor 80 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną 300 ml Kotlet z indyka siekany smażony 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z papryki z olejem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Sos pomidorowy 60 g	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszzonej 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
P	Melon Kantalupe 150 g	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt				
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Salatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 80 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 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	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta kanapkowa z tuńczyka, selera i szczypiorku 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 20 g Pasta drobiowo-warzywna 60 g Rzodkiewka 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 2025-11-11 do dnia 2025-11-20 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek
2025-11-15		2025-11-16	2025-11-17	2025-11-18	2025-11-19	2025-11-20	2025-11-11
Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	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	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z ziołami 60 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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
II Ś							
Obiad	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 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 Mandarynka 2 szt	Zupa ogórkowa 300 ml Karkówka pieczona w sosie miodowo-musztardowym 100 g Kasza gryczana biała 170 g Brokuły 80 g Surówka ze szpinaku, sałaty, suszonych pomidorów i słonecznika 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa meksykańska z ziemniakami 300 ml Filet z kurczaka w panierce panko 100 g Ziemniaki 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa grochowa 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 280 g Sałatka z buraka z ogórkiem kiszonym i chrzanem 70 g Ratatouille 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynka z koperkiem 80 g Surówka z pora (z majonezem) 70 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miodowy 150 g
P							
Kolacja	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 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 80 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 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

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

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-11-12	2025-11-13	2025-11-14	2025-11-15	2025-11-16	2025-11-17	2025-11-18
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	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 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 figowy 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	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	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa diet. 150 g Makaron kokardki 170 g Kalańior 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną 300 ml Kotlet z indyka siekany pieczony 100 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Marchewka gotowana mini 80 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 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 Mandarynka 2 szt	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Karkówka pieczona 100 g Kasza gryczana biała 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt Sos pietruszkowy 60 g	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g
P							
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta kanapkowa z tuńczyka, seler i koperku 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 Tyrolska 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	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 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

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

środa		czwartek		wtorek		środa		czwartek		piątek		sobota	
2025-11-19		2025-11-20		2025-11-11		2025-11-12		2025-11-13		2025-11-14		2025-11-15	
Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Cukrzycowa		Piaseczno Cukrzycowa		Piaseczno Cukrzycowa		Piaseczno Cukrzycowa		Piaseczno Cukrzycowa	
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z ziołami 60 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki 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	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						
			Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g Ogórek 30 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g						
	Obiad	Zupa jarzynowa 300 ml Pierogi ruskie diet. II 280 g Sałatka z buraka diet. 70 g Ratatouille lekkostrawne 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z cukinią i marchewką lekka 70 g Jarzynka z koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 400 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 120 g Kasza jęczmienna 170 g Sałata lodowa z jogurtem 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa porowo-serowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa w paprykowym trio 150 g Makaron orkiszowy pełnoziarnisty 170 g Surówka kopenhaska 70 g Kalań 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną 300 ml Kotlet z indyka siekany pieczony 100 g Sos pomidorowy 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 Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka z kapusty kiszonej b/c 120 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Brukselka 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml					
				Kiwi 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Gruszka 1 szt					
Kolacja		Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem lekka 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta kanapkowa z tuńczyka, selera i szczypiorku 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Tyrolska 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Rzodkiewka 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					

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

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa
	2025-11-16	2025-11-17	2025-11-18	2025-11-19	2025-11-20	2025-11-11	2025-11-12
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	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	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 120 g Masło 15 g Ser biały 80 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek z ziołami 60 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	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
II Ś	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 50 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Ogórek 20 g		
Obiad	Zupa 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 b/c 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Karkówka pieczona w sosie miodowo-musztardowym 100 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka ze szpinaku, sałaty, suszonych pomidorów i słonecznika 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa meksykańska z ziemniakami 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa grochowa 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana 170 g Sałatka z buraka z ogórkiem kiszonym i chrzanem b/c 70 g Ratatouille 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem brązowym 300 ml Gołąbek po hiszpańsku z ryżem brązowym 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ryż brązowy 170 g Jarzynka z koperkiem 80 g Surówka z pora (z majonezem) b/c 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa brokułowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miodowy 150 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Potrawka drobiowa diet. 150 g Makaron kokardki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt
P	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt		
Kolacja	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 razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 80 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

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

czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-11-13		2025-11-14		2025-11-15		2025-11-16		2025-11-17		2025-11-18		2025-11-19	
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 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g		Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g		Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g 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		Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g		Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	
II Ś													
Obiad	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Kotlet z indyka siekany pieczony 100 g Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzyny po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt		Zupa ziemniaczanka z dynią 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 b/ml 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 Mandarynka 2 szt		Zupa selerowa 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 ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g		Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Pierogi ruskie diet. II 280 g Ratatouille lekkostrawne 80 g Salatka z buraka diet. 70 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	
P													
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g		Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g		Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g		Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g		Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g		Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	

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

	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-11-20	2025-11-11	2025-11-12	2025-11-13	2025-11-14	2025-11-15	2025-11-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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	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 Połędwica sopocka 60 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 100 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Jarzynka z koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa brokułowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Potrawka drobiowa diet. 150 g Makaron kokardki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Kotlet z indyka siekany pieczony 100 g Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z dynią 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 Mandarynka 2 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g 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 Tyrolska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

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

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek		środa
	2025-11-17	2025-11-18	2025-11-19	2025-11-20	2025-11-11		2025-11-12
	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 20 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 Ser biały 80 g Dżem 20 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 Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki 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
II Ś					Kisiel 200 ml		Mus borówkowy 200 g
Obiad	Zupa selerowa 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 ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Pierogi ruskie diet. II 280 g Sałatka z buraka diet. 70 g Ratatouille lekkostrawne 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 100 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Jarzynka z koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	ZUpa brokułowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	ZUpa brokułowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Potrawka drobiowa diet. 150 g Makaron kokardki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml
P					Melon miódowy 150 g		Pomarańcza 1 szt
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 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 Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasta kanapkowa z tuńczyka, seler i koperku b/ml 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 2025-11-11 do dnia 2025-11-20 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		czwartek		piątek		sobota	
2025-11-12		2025-11-13		2025-11-14		2025-11-15	
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 4p.
Śniadanie	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
		Mus jabłkowo-brzoskwiniowy 200 g		Biszkopty 30 g		Mus jabłkowo-buraczany 200 g	
II Ś							
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Potrawka drobiowa diet. 150 g Makaron kokardki 170 g Kalań 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Kotlet z indyka siekany pieczony 100 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z cukinii z kaszą jęczmienną b/ml 300 ml Kotlet z indyka siekany pieczony 100 g Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt
P		Jabłko 1 szt		Banan 1 szt		Kiwi 1 szt	
Kolacja	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasta kanapkowa z tuńczyka, selera i koperku b/ml 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 Tyrolska 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 Tyrolska 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 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

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

	niedziela		poniedziałek		wtorek		środa
	2025-11-16		2025-11-17		2025-11-18		2025-11-19
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	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	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	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś		Kisiel z jagodami 200 ml	Mus malinowy 200 g		Biszkopty 30 g		Kisiel z jabłkiem 200 ml
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 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 Mandarynka 2 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 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	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Karkówka pieczona 100 g Kasza gryczana biała 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos pietruszkowy 60 g	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Karkówka pieczona 100 g Kasza gryczana biała 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt Sos pietruszkowy 60 g	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Sałata z sosem vinegret 70 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Sałata z sosem vinegret 70 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml pierogi z mięsem II diet. 280 g Sałatka z buraka diet. 70 g Ratatouille lekkostrawne 80 g Kompot owocowy 200 ml
P		Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt		Melon Kantalupe 150 g		Mandarynka 2 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 120 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Bułka wrocławska 40 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 20 g Hummus z pesto rosso 60 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 100 g Masło roślinne 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

	środa	czwartek	
	2025-11-19	2025-11-20	
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś		Mus truskawkowy 200 g	
Obiad	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml pierogi z mięsem II diet. 280 g Sałatka z buraka diet. 70 g Ratatouille lekkostrawne 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z cukinią i marchewką lekka 70 g Jarzynka z koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z cukinią i marchewką lekka 70 g Jarzynka z koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt
P		Kiwi 1 szt	
Kolacja	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Kiełbasa szynkowa 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem lekka b/ml 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Kiełbasa szynkowa 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem lekka b/ml 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g

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

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

nr	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-11-18	2025-11-19	2025-11-20	2025-11-11	2025-11-12	2025-11-13	2025-11-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
				Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g

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

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek
	2025-11-15	2025-11-16	2025-11-17	2025-11-18	2025-11-19	2025-11-20	2025-11-11
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
nr	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

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

środa		czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek	
2025-11-12		2025-11-13		2025-11-14		2025-11-15		2025-11-16		2025-11-17		2025-11-18	
Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		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			Tyrolska 20 g			Tyrolska 20 g

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

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

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

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa
	2025-11-16	2025-11-17	2025-11-18	2025-11-19	2025-11-20	2025-11-11	2025-11-12
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Pr						Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g

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

czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-11-13		2025-11-14		2025-11-15		2025-11-16		2025-11-17		2025-11-18		2025-11-19	
Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	
nr	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g		Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g		Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g		Jogurt owocowy 150g 1 szt	

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

	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-11-20	2025-11-11	2025-11-12	2025-11-13	2025-11-14	2025-11-15	2025-11-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
20	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 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 2025-11-11 do dnia 2025-11-20 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek		wtorek		środa			
2025-11-17		2025-11-18		2025-11-19		2025-11-20		2025-11-11		2025-11-12			
Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	
Pn	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g		Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g				Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g			

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

środa		czwartek		piątek		sobota	
2025-11-12		2025-11-13		2025-11-14		2025-11-15	
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 4p.
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
	Tyrolska 20 g		Szynka piastowska 20 g		Polędwica sopocka 20 g		Schab Maryny 20 g

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

niedziela		poniedziałek		wtorek		środa
2025-11-16		2025-11-17		2025-11-18		2025-11-19
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Tyrolska 20 g	

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

środa		czwartek	
2025-11-19		2025-11-20	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
D	Chleb pszenny 50 g		Chleb pszenny 50 g
	Masło roślinne 5 g		Masło roślinne 5 g
	Schab Benedykta 20 g		Polędwica sopocka 20 g