

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-12-11	2025-12-12	2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15	2025-12-16	2025-12-17
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z 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 Polędwica sopocka 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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
II Ś	Jogurt naturalny 1 szt	Biszkopty 30 g	Mus jabłkowo-buraczany 200 g	Kisiel z jagodami 200 ml	Jogurt owocowy 1 szt	Kruche ciastka 60 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
Obiad	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Kotlet z indyka siekany smażony 100 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z papryki z olejem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 100 g Ryż 170 g Surówka z kapusty kiszonej 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Pierogi z mięsem II z okrasą 240 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Marchewka z groszkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt 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 Zawijańce z szynką w panierce 110 g Sos musztardowy 60 g Kasza pęczak 170 g Buraczki 80 g Surówka ze szpinaku, sałaty, suszonych pomidorów i słonecznika 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Filet z kurczaka panier.w sezamie 100 g Ziemniaki 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Ratatouille 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Makaron pene 170 g Kalańior 80 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 70 g Kompot owocowy 200 ml
P	Jabłko 1 szt	Banan 1 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Melon Kantalupe 150 g	Mandarynka 2 szt
Kolacja	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 Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 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 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-12-18	2025-12-19	2025-12-20	2025-12-11	2025-12-12	2025-12-13	2025-12-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	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 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 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 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 Połędwica sopocka 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Jogurt naturalny 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Kefir 1 szt				
Obiad	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 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 cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa z makaronem muszelki 300 ml Bitka wieprzowa w paprykowym trio 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Sos ziołowy 60 g	Zupa pieczarkowa z łazankami 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	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 100 g Ryż 170 g Surówka z kapusty kiszzonej 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Pierogi z mięsem II z okrasą 240 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Marchewka z groszkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt 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
P	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Banan 1 szt				
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kiełbasa 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 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Szynka zielonogórska 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 Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Rzodkiewka 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 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek
	2025-12-15	2025-12-16	2025-12-17	2025-12-18	2025-12-19	2025-12-20	2025-12-11
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	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 Tyrolska 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa ogórkowa 300 ml Zawijańce z szynką w panierce 110 g Sos musztardowy 60 g Kasza pęczak 170 g Buraczki 80 g Surówka ze szpinaku, sałaty, suszonych pomidorów i słonecznika 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Filet z kurczaka panier.w sezamie 100 g Ziemniaki 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Ratatouille 80 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa brukselkowa 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron pene 170 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 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 cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa kalafiorowa z makaronem muszelki 300 ml Bitka wieprzowa w paprykowym trio 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt Sos ziołowy 60 g	Zupa pieczarkowa z łazankami 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
P							
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka Maryny 20 g Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 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 Pasta twarogowo - lososiowa z koperkiem 60 g Szynka zielonogórska 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Rzodkiewka 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-12-12	2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15	2025-12-16	2025-12-17	2025-12-18
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	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 Polędwica 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	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
II Ś							
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml pierogi z mięsem II diet. 240 g Marchewka gotowana mini 80 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt 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 Zawijańce z szynką diet. 110 g Sos rozmarynowy 60 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Ratatouille lekkostrawne 80 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa jarzynowa 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gł 60 g Makaron pene 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 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							
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb 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 Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 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 Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 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 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kiełbasa szynkowa 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem lekka 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-12-19	2025-12-20	2025-12-11	2025-12-12	2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z jabłkiem b/c 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Sałata lodowa 30 g Ogórek kiszony 70 g Herbata 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica sopocka 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt
II Ś			Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g Ogórek 30 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek homogenizowany z natką pietruszeki 50 g Papryka 20 g
Obiad	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa kalafiorowa z makaronem muszelki 300 ml Bitka schabowa lekka 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt Sos ziołowy 60 g	Zupa pieczarkowa z makaronem brązowym 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	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 120 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 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	Zupa z fasolki szparagowej z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Sos rozmarynowy 60 g Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Surówka z rzepy białej b/c 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszeki 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Zawijańce z szynką diet. 110 g Sos rozmarynowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka ze szpinaku, sałaty, suszonych pomidorów i słonecznika 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
P			Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Szynka zielonogórska 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 tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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	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 Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek
	2025-12-16	2025-12-17	2025-12-18	2025-12-19	2025-12-20	2025-12-11	2025-12-12
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	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	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	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	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka bankietowa 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g Ogórek 20 g		
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 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 Ratatouille 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Makaron razowy 170 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim b/c 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml Makaron pene 170 g	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 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 cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem b/cukru 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa kalafiorowa z makaronem razowym 300 ml Bitka wieprzowa w paprykowym trio 100 g Kasza pęczak owsiany 170 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem b/c 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa selerowa z łazankami 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	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
P	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt		
Kolacja	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 Kiełbasa szynkowa 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 80 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Szynka zielonogórska 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Rzodkiewka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15	2025-12-16	2025-12-17	2025-12-18	2025-12-19
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 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	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 50 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml pierogi z mięsem II diet. 240 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt Sos rozmarynowy 60 g	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Ratatouille lekkostrawne 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron pene 170 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gl 60 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 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 cukiniowo dyniowa b/ml 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-12-20	2025-12-11	2025-12-12	2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15	2025-12-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 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	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
II Ś							
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Bitka schabowa lekka 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa selerowa z łazankami 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	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml pierogi z mięsem II diet. 240 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt Sos rozmarynowy 60 g	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Ziemniaki 170 g Ratatouille lekkostrawne 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g
P							
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 Połędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek		piątek
	2025-12-17	2025-12-18	2025-12-19	2025-12-20	2025-12-11		2025-12-12
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g 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	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś						Mus jabłkowo-brzoskwiniowy 200 g	Biszkopty 30 g
Obiad	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gł 60 g Makaron pene 170 g Kalańor 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 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 cukiniowo dyniowa b/ml 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa kalańiorowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Bitka schabowa lekka 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa selerowa z łazankami 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 selerowa z łazankami 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	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml
P						Jabłko 1 szt	Banan 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g 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 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 Szynka piastowska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
2025-12-12		2025-12-13		2025-12-14		2025-12-15	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Połędwica sopocka 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	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
		Mus jabłkowo-buraczany 200 g		Kisiel z jagodami 200 ml	Mus malinowy 200 g		
II Ś							
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml pierogi z mięsem II diet. 240 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml pierogi z mięsem II diet. 240 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Zawijańce z szynką diet. 110 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos rozmarynowy 60 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Zawijańce z szynką diet. 110 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt Sos rozmarynowy 60 g
P		Kiwi 1 szt		Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt		
Kolacja	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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 Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 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 Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

wtorek		środa		czwartek		piątek
2025-12-16		2025-12-17		2025-12-18		2025-12-19
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	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	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 Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś		Biszkopty 30 g		Kisiel z jabłkiem 200 ml	Mus truskawkowy 200 g	Wafle ryżowe 2 szt
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 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 Ratatouille lekkostrawne 80 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 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 Ratatouille lekkostrawne 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron pene 170 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gl 60 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron pene 170 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gl 60 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 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 krupnik z kaszy jęczmiennej 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		Melon Kantalupe 150 g		Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt
Kolacja	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	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 Kielbasa 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 Kielbasa 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

	piątek	sobota	
	2025-12-19	2025-12-20	
	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 Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś		Mus jabłkowy 200 g	
Obiad	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy z jogurtem sojowym 60 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa kalafiorowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Bitka schabowa lekka 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos ziołowy 60 g	Zupa kalafiorowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Bitka schabowa lekka 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt Sos ziołowy 60 g
P		Mandarynka 2 szt	
Kolacja	Chleb pszenny 100 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 tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

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

	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-12-18	2025-12-19	2025-12-20	2025-12-11	2025-12-12	2025-12-13	2025-12-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek
	2025-12-15	2025-12-16	2025-12-17	2025-12-18	2025-12-19	2025-12-20	2025-12-11
	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 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 Serek wiejski 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
2025-12-12		2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15	2025-12-16	2025-12-17	2025-12-18
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
	Masło 5 g		Masło 5 g		Masło 5 g		Masło 5 g
	Polędwica sopocka 20 g		Ser biały 50 g		Tyrolska 20 g		Polędwica sopocka 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
2025-12-19		2025-12-20	2025-12-11	2025-12-12	2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15
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 Serek wiejski 50 g					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15	2025-12-16	2025-12-17	2025-12-18	2025-12-19
	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 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 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-12-20	2025-12-11	2025-12-12	2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15	2025-12-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
☑	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek		piątek
	2025-12-17	2025-12-18	2025-12-19	2025-12-20	2025-12-11		2025-12-12
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
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 Serek wiejski 50 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka piastowska 20 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
2025-12-12		2025-12-13		2025-12-14		2025-12-15	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	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 10 g
	Polędwica sopocka 20 g		Schab Maryny 20 g	Schab Maryny 20 g			Polędwica drobiowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

wtorek		środa		czwartek		piątek
2025-12-16		2025-12-17		2025-12-18		2025-12-19
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Tyrolska 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Benedykta 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Półdewica sopocka 20 g	

piątek		sobota	
2025-12-19		2025-12-20	
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
	Szynka bankietowa 20 g		Szynka konserwowa 20 g