

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26	2025-12-27
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Platki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Platki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od szwagra 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g Kawa mleczna 250 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Papryka 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 40 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Kruche ciastka 50 g	Biszkopty 30 g	Jogurt owocowy 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Mus jabłkowy 200 g	Mus truskawkowy 200 g	Jogurt naturalny 1 szt
Obiad	Zupa szpinakowa z ryżem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos chrzanowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem lekka 70 g Kalańor 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy z szynki 150 g Kasza gryczana biała 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Surówka z ogórka i pomidora 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 80 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Ryba po grecku parowana 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszzonej 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pieczeniowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Sałata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z łazankami 300 ml Udziec z indyka pieczony b/k 100 g Sos morelowy 60 g Ziemniaki 170 g Cukinia pieczona z bazylią 80 g Carpaccio z buraczków 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 150 g Makaron spaghetti 170 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Fasolka gotowana 80 g Kompot owocowy 200 ml
P	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Banan 1 szt	Mandarynka 2 szt	Banan 1 szt	Jabłko 1 szt	Pomarańcza 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Plat szynkowy Gustavus 20 g Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 60 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 Polędwica sopocka 20 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka jarzynowa 100 g 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 Sałatka śledziowa z ziemniakami, jajkiem i ogórkiem kiszonym 80 g Łopatka z pietruszką 20 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Paszтет z gęsią 40 g Schab na kartki 20 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 Szynkowa 20 g Ser żółty 20 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30	2025-12-31	2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z awokado i rzodkiewką 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 60 g Papryka 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 Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt
II Ś	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Biszkopty 30 g	Mus truskawkowy 200 g	Jogurt owocowy 1 szt			
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Ziemniaki 170 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z papryki z olejem 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Schab po tokańsku 100 g Sos pieczeniowy 60 g Ryż 170 g Carpaccio z buraczków 80 g Surówka z ogórka kiszzonego, groszku i marchewki 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Kurczak po kujawsku 140 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwii, jabłka i żurawiny z oliwą 70 g Kalań 80 g Kompot owocowy 200 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa szpinakowa z ryżem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos chrzanowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem lekka 70 g Kalań 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy z szynki 150 g Kasza gryczana biała 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Surówka z ogórka i pomidora 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 80 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
P	Melon miodowy 150 g	Winogrona 100 g	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt			
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym 80 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem 80 g Szynka od szwagra 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 20 g Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 60 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 20 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od szwagra 60 g Pomidor 20 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Papryka 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 40 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z awokado i rzodkiewką 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Ryba po grecku parowana 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszzonej 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pieczeniowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Sałata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 70 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z łazankami 300 ml Udziec z indyka pieczony b/k 100 g Sos morelowy 60 g Ziemniaki 170 g Cukinia pieczona z bazylią 80 g Carpaccio z buraczków 70 g Jabłko 1 szt Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 150 g Makaron spaghetti 170 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Fasolka gotowana 80 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Ziemniaki 170 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Melon miodowy 150 g	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z papryki z olejem 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Schab po tokańsku 100 g Sos pieczeniowy 60 g Ryż 170 g Carpaccio z buraczków 80 g Surówka z ogórka kiszzonego, groszku i marchewki 70 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka jarzynowa 100 g 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 Sałatka śledziowa z ziemniakami, jajkiem i ogórkiem kiszonym 80 g Łopatka z pietruszką 20 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Paszтет z gęsią 40 g Schab na kartki 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynekowa 20 g Ser żółty 20 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym 80 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od góry 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-12-31	2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 60 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 Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka od szwagra 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Kurczak po kujawsku 140 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwii, jabłka i żurawiny z oliwą 70 g Kalańior 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt Sos majerankowy 60 g	Zupa szpinakowa z ryżem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalańior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy z szynki lekki 150 g Kasza gryczana biała 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Surówka z pomidora b/cebuli 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa jarzynowa 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt Brokuły 80 g	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Ryba po grecku parowana 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Sałata lodowa z sosem vinegret 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z łazankami 300 ml Udziec z indyka pieczony b/k 100 g Sos potrawkowy 60 g Ziemniaki 170 g Sałatka z buraka diet. 70 g Cukinia pieczona z bazylią 80 g Jabłko 1 szt Kompot owocowy 200 ml
P							
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem 80 g Szynka od szwagra 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 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 50 g Masło 15 g Polędwica sopocka 20 g Pasta drobiowo warzywna 80 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 Sałatka jarzynowa lekkostrawna 100 g Ser biały 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Sałatka tuńczyk z warzywami diet. 80 g Łopatka z pietruszką 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Schab na kartki 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	niedziela	poniedziałek
	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30	2025-12-31	2025-12-21	2025-12-22
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Kawa mleczna 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	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z awokado i pietruszką 60 g Schab Benedykta 20 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 40 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt
II Ś						Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynekowa 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Papryka 20 g
Obiad	Zupa kalafiorowa 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 150 g Makaron spaghetti 170 g Marchewka gotowana 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Schab po toskańsku 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ryż 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwii, jabłka i żurawiny z oliwą 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt Sos majerankowy 60 g	Zupa szpinakowa z ryżem brązowym 300 ml Udźiki z kurczaka pieczone 100 g Sos chrzanowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem lekka b/c 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy z szynki 150 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z ogórka i pomidora 70 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
P						Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynekowa 20 g Pasta warzywna 60 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 80 g Polędwica sopocka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka od szwagra 20 g Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem diet. 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 20 g Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 60 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Kakao 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka od szwagra 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kakao 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Papryka 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 40 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt
II Ś	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 40 g Masło 10 g Ser biały 50 g Ogórek 50 g	Chleb razowy 40 g Masło 10 g Polędwica sopocka 20 g Papryka 30 g	Chleb razowy 40 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka od górali 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Twarożek 60 g Pomidor 20 g
Obiad	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza bulgur 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka b/c 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Ryba po grecku parowana 100 g Ryż brązowy 170 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml Sos koperkowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza pęczak 170 g Sałata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziec z indyka pieczony b/k 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z rzepy białej b/c 70 g Cukinia pieczona z bazylią 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 150 g Makaron razowy 170 g Fasolka gotowana 80 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos jarzynowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
P	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Kiwi 1 szt	Pomarańcza 1 szt
Kolacja	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica sopocka 20 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Sałatka jarzynowa 100 g Ser żółty 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Sałatka śledziowa z ziemniakami, jajkiem i ogórkiem kiszonym 80 g Łopatka z pietruszką 20 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Paszтет z gęsią 40 g Schab na kartki 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynkowa 20 g Ser żółty 20 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym (makaron razowy) 80 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-12-30	2025-12-31	2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek z awokado i rzodkiewką 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica sopocka 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 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka od szwagra 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Jajko 1 szt Pomidor 20 g					
Obiad	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Schab po tokańsku 100 g Sos pieczeniowy 60 g Ryż brązowy 170 g Brukselka 80 g Surówka z ogórka kiszzonego, groszku i marchewki b/c 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa minestrone z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Kasza orkiszowa 170 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim b/c 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa szpinakowa z ryżem b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy z szynki lekkiej 150 g Kasza gryczana biała 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt Sos koperkowy 60 g Banan 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Ryba po grecku parowana 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt Sos koperkowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
P	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt					
Kolacja	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka od goral 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Sałatka z kaszy gryczanej z kurczakiem 80 g Szynka od szwagra 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 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 50 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 40 g Pomidor b/ skórki 90 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	niedziela
	2025-12-26	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30	2025-12-31	2025-12-21
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 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 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 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 Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa jarzynowa z łazankami b/ml 300 ml Udziec z indyka pieczony b/k 100 g Sos potrawkowy 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Jabłko 1 szt Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 150 g Makaron spaghetti 170 g Marchewka gotowana 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Schab po tokańsku 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ryż 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt Sos majerankowy 60 g	Zupa szpinakowa z ryżem b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Schab na kartki 40 g Pomidor b/ skórki 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 60 g Szynka od szwagra 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-12-22	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26	2025-12-27	2025-12-28
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica sopocka 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 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 100 g Pomidor b/ skórki 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g Sałata 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka od szwagra 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g Kawa mleczna 250 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka piastowska 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 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy z szynki lekki 150 g Kasza gryczana biała 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Ryba po grecku parowana 100 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt Sos koperkowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z łazankami b/ml 300 ml Udziec z indyka pieczony b/k 100 g Sos potrawkowy 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Jabłko 1 szt Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 150 g Makaron spaghetti 170 g Marchewka gotowana 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g
P							
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 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 50 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 100 g Pomidor b/ skórki 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Schab na kartki 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynekowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	niedziela		poniedziałek	
	2025-12-29	2025-12-30	2025-12-31	2025-12-21		2025-12-22	
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Ryż brązowy na mleku 250 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	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Połędwica drobiowa 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Połędwica drobiowa 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane 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
II Ś					Wafle kukurydziane 2 szt	Biszkopty 30 g	
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Schab po tokańsku 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ryż 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt Sos majerankowy 60 g	Zupa szpinakowa z ryżem b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa szpinakowa z ryżem b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy z szynki lekki 150 g Kasza gryczana biała 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Surówka z pomidora b/cebuli 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy z szynki lekki 150 g Kasza gryczana biała 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Surówka z pomidora b/cebuli 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt
P					Jabłko 1 szt	Pomarańcza 1 szt	
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 60 g Szynka od szwagra 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 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 Płat szynkowy Gustavus 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 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek		środa		czwartek		piątek
	2025-12-23		2025-12-24		2025-12-25		2025-12-26
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasta warzywna 60 g Jajko 1 szt Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasta warzywna 60 g Jajko 1 szt Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 10 g Szynka od szwagra 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od szwagra 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata z cukrem 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Kisiel 200 ml		Biszkopty 30 g			Mus jabłkowy 200 g	Mus truskawkowy 150 g
Obiad	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Kompot owocowy 200 ml Brokuły 80 g	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt Brokuły 80 g	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Ryba po grecku parowana 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos koperkowy 60 g	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Ryba po grecku parowana 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt Sos koperkowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z łazankami b/ml 300 ml Udziec z indyka pieczony b/k 100 g Sos potrawkowy 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 250 ml
P	Banan 1 szt		Mandarynka 2 szt			Banan 1 szt	Jabłko 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło roślinne 15 g Polędwica sopocka 20 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło roślinne 15 g Polędwica sopocka 20 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 100 g Paszтет sojowy 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 100 g Paszтет sojowy 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Sałatka tuńczyk z warzywami diet. 80 g Łopatka z pietruszką 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Sałatka tuńczyk z warzywami diet. 80 g Łopatka z pietruszką 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Paszтет z gęsią 40 g Schab na kartki 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
2025-12-26		2025-12-27		2025-12-28		2025-12-29	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Herbata z cukrem 250 ml Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 60 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 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 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
		Kisiel 200 ml		Banan 1 szt			Biszkopty 30 g
II Ś							
Obiad	Zupa jarzynowa z łazankami b/ml 300 ml Udziec z indyka pieczony b/k 100 g Sos potrawkowy 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Jabłko 1 szt Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 150 g Makaron spaghetti 170 g Marchewka gotowana 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 150 g Makaron spaghetti 170 g Marchewka gotowana 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Kasza gryczana biała 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Kasza gryczana biała 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml
P		Pomarańcza 1 szt		Melon miódowy 150 g			Banan 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Paszтет z gęsią 40 g Schab na kartki 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynekowa 20 g Pasta warzywna 60 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynekowa 20 g Pasta warzywna 60 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 80 g Polędwica sopočka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 80 g Polędwica sopočka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek		środa		niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-12-30		2025-12-31		2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt owocowy 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany waniliowy 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
II Ś		Mus truskawkowy 200 g	Mus bananowo-jabłkowy 200 g				
Obiad	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Schab po tokańsku 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ryż 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Schab po tokańsku 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ryż 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwii, jabłka i żurawiny z oliwą 70 g Kalafor 80 g Kompot owocowy 200 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwii, jabłka i żurawiny z oliwą 70 g Kalafor 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt Sos majerankowy 60 g	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
P		Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt				
Kolacja	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem diet. 80 g Szynka od szwagra 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem diet. 80 g Szynka od szwagra 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany waniliowy 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 100 ml Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
P							
Kolacja	Herbata 1 szt Cukier 10 g	herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g

	środa
	2025-12-31
	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g
II Ś	
Obiad	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
P	
Kolacja	Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

nr	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26	2025-12-27
	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 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30	2025-12-31	2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
nr					Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	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	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-12-31	2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
nr	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	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 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	niedziela	poniedziałek
	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30	2025-12-31	2025-12-21	2025-12-22
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Pn	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

Dn	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-12-30	2025-12-31	2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	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 Szynka z kotła Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Polędwica sopocka 20 g Chleb pszenny 50 g Masło 5 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	niedziela
	2025-12-26	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30	2025-12-31	2025-12-21
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa
nr	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek		piątek		sobota		niedziela	
2025-12-22		2025-12-23		2025-12-24		2025-12-25		2025-12-26		2025-12-27		2025-12-28	
Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa	
d	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt				Chleb pszenny 50 g			Jogurt owocowy 150g 1 szt			Chleb pszenny 50 g	Schab Maryny 20 g
	Masło 5 g					Masło 5 g						Masło 5 g	
	Szynka z kotła Gustavus 20 g					Polędwica sopocka 20 g							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek	środa	niedziela		poniedziałek	
2025-12-29		2025-12-30	2025-12-31	2025-12-21		2025-12-22	
Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
nr	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynkowa 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

wtorek		środa		czwartek		piątek
2025-12-23		2025-12-24		2025-12-25		2025-12-26
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
nr		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szyńka Maryny 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 10 g Wędlina sojowa 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica sopocka 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
2025-12-26		2025-12-27		2025-12-28		2025-12-29	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
nr		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka od górali 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

wtorek		środa		niedziela	poniedziałek	wtorek
2025-12-30		2025-12-31		2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

nr	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt

D	środa
	2025-12-31
	Piaseczno Płynna
	Jogurt owocowy 150g 1 szt