

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2026-03-01	2026-03-02	2026-03-03	2026-03-04	2026-03-05	2026-03-06	2026-03-07
	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 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Rzodkiewka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z jabłkiem i orzechami 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
II Ś	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Budyń 200 ml	Mus jabłkowy 200 g	Jogurt naturalny 1 szt	Biskvity 30 g	Herbatniki biskvitolowe 40 g
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Bitka wieprzowa lekka 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 80 g Sałata lodowa z sosem vinegret 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Filet z kurczaka po tokańsku 100 g Ryż 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Mizeria 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brokułowa z ziemniakami 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 120 g Ziemniaki 170 g Surówka z ogórka kiszzonego z jabłkiem 70 g Marchewka gotowana mini 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa porowo-serowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa ze szpinakiem 120 g Makaron kokardki 170 g Surówka kopenhaska 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami 300 ml Filet z indyka w sezamie 100 g Ziemniaki 170 g Surówka collesław 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz biały z ziemniakami 300 ml Miruna w cieście bazyliowym 100 g Ryż 170 g Surówka z kapusty kiszzonej i białej 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml
P	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Melon miódowy 150 g	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Banan 1 szt	Kiwi 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z soczewicy czerwonej diet. 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem 60 g Kielbasa szynkowa 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Rzodkiewka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Ser żółty 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2026-03-08	2026-03-09	2026-03-10	2026-03-01	2026-03-02	2026-03-03	2026-03-04
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica sopocka 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Dżem 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Rzodkiewka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Kisiel z jagodami 200 ml	Jogurt owocowy 1 szt	Kruche ciastka 60 g				
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Ziemniaki 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Buraczki 80 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa minestrone z ziemniakami 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Kasza bulgur 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Ratatouille 80 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Bitka wieprzowa lekka 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 80 g Sałata lodowa z sosem vinegret 70 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Filet z kurczaka po tokańsku 100 g Ryż 170 g Mizeria 70 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa brokułowa z ziemniakami 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 120 g Ziemniaki 170 g Surówka z ogórka kiszzonego z jabłkiem 70 g Marchewka gotowana mini 80 g Kompot owocowy 200 ml Melon miodowy 150 g	Zupa porowo-serowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa ze szpinakiem 120 g Makaron kokardki 170 g Surówka kopenhaska 70 g Kalafor 80 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt
P	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt				
Kolacja	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 Połędwica 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 Ser żółty 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z soczewicy czerwonej diet. 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem 60 g Kiełbasa szynkowa 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela
	2026-03-05	2026-03-06	2026-03-07	2026-03-08	2026-03-09	2026-03-10	2026-03-01
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
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 i orzechami 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Salceson wyborny 60 g Ogórek kiszony 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Dżem 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami 300 ml Filet z indyka w sezamie 100 g Ziemniaki 170 g Surówka collesław 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Barszcz biały z ziemniakami 300 ml Miruna w cieście bazyliowym 100 g Ryż 170 g Surówka z kapusty kiszzonej i białej 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Ziemniaki 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Buraczki 80 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa minestrone z ziemniakami 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Kasza bulgur 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Ratatouille 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Bitka wieprzowa lekka 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
P							
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 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka Maryny 20 g 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 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor 90 g Cukier 10 g Herbata 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2026-03-02	2026-03-03	2026-03-04	2026-03-05	2026-03-06	2026-03-07	2026-03-08
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Platki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Platki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z jabłkiem 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica sopocka 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Filet z kurczaka po tokańsku diet. 100 g Ryż 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa brokułowa z ziemniakami 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa grysikowa z lubczykiem i ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa ze szpinakiem lekka b/ml 120 g Makaron kokardki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami diet. 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Barszcz biały z ziemniakami 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 80 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki 300 ml Paki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Seler gotowany z koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z oliwkami 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem diet. 60 g Kiełbasa szynkowa 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Tyrolska 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2026-03-09	2026-03-10	2026-03-01	2026-03-02	2026-03-03	2026-03-04	2026-03-05
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Śniadanie	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 60 g Dżem 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Rzodkiewka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	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
II Ś			Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g Ogórek 30 g
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami lekka 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa minestrone z ziemniakami lekkostrawna 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Kasza bulgur 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Ratatouille lekkostrawne 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa selerowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Bitka wieprzowa lekka 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza orkiszowa 170 g Sałata lodowa z sosem vinegret 70 g Fasolka gotowana 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Filet z kurczaka po tokańsku diet. 100 g Ryż brązowy 170 g Mizeria 70 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa brokułowa z ziemniakami 400 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 120 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z ogórka kiszzonego b/cukru 70 g Brukselka 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa porowo-serowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa ze szpinakiem 120 g Makaron razowy 170 g Surówka kopenhaska 70 g Kalaflor 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza gryczana 170 g Surówka colleslaw b/c 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
P			Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt
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 Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta z soczewicy czerwonej diet. 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem 60 g Kielbasa szynkowa 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Tyrolska 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Rzodkiewka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek
	2026-03-06	2026-03-07	2026-03-08	2026-03-09	2026-03-10	2026-03-01	2026-03-02
	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z jabłkiem i orzechami 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	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	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 50 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g Papryka 20 g		
Obiad	Barszcz biały z ziemniakami 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka z kapusty kiszonej i białej b/c 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Kasza gryczana 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka b/c 70 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300 ml Schab pieczony w majeranku 100 g Sos rozmarynowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka z marchwi i jabłka b/c 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa minestrone z ziemniakami 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Kasza bulgur 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Ratatouille 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Bitka wieprzowa lekka 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Filet z kurczaka po tokańsku diet. 100 g Ziemniaki 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
P	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt		
Kolacja	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	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2026-03-03	2026-03-04	2026-03-05	2026-03-06	2026-03-07	2026-03-08	2026-03-09
	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Platki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g 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
II Ś							
Obiad	Zupa brokułowa z ziemniakami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa grysikowa z lubczykiem i ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa ze szpinakiem lekka b/ml 120 g Makaron kokardki 170 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Ziemniaki 170 g Sos pietruszkowy 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza jęczmienna 170 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa jarzynowa z ziemniakami lekka b/ml 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt
P							
Kolacja	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 Kiełbasa 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 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2026-03-10	2026-03-01	2026-03-02	2026-03-03	2026-03-04	2026-03-05	2026-03-06
	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Dżem 20 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	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							
Obiad	Zupa minestrone z ziemniakami lekkostrawna 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Kasza bulgur 170 g Ratatouille lekkostrawne 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Bitka wieprzowa lekka 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Filet z kurczaka po tokańsku diet. 100 g Ziemniaki 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa brokułowa z ziemniakami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa grysikowa z lubczykiem i ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa ze szpinakiem lekka b/ml 120 g Makaron kokardki 170 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Ziemniaki 170 g Sos pietruszkowy 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
P							
Kolacja	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 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Kiełbasa 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 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 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela		poniedziałek
	2026-03-07	2026-03-08	2026-03-09	2026-03-10	2026-03-01		2026-03-02
	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
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 60 g Dżem 20 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
II Ś						Mus truskawkowy 200 g	Mus brzoskwinowy(pieczony) 200 g
Obiad	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Kasza jęczmienna 170 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa jarzynowa z ziemniakami lekka b/ml 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa minestrone z ziemniakami lekkostrawna 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Kasza bulgur 170 g Ratatouille lekkostrawne 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Bitka wieprzowa lekka 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Bitka wieprzowa lekka 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Filet z kurczaka po tokańsku diet. 100 g Ryż 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml
P						Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt
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 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 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 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek	
2026-03-02		2026-03-03		2026-03-04		2026-03-05	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Platki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Platki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pieczeń wiedeńska 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Platki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pieczeń wiedeńska 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Platki 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	Platki 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	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
		Kisiel 200 ml			Mus jabłkowy 200 g		Mus jabłkowo-brzoskwiniowy 200 g
	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Filet z kurczaka po tokańsku diet. 100 g Ryż 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa brokułowa z ziemniakami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brokułowa z ziemniakami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon miódowy 150 g	Zupa grysikowa z lubczykiem i ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa ze szpinakiem lekka b/ml 120 g Makaron kokardki 170 g Kalańior 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa grysikowa z lubczykiem i ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa ze szpinakiem lekka b/ml 120 g Makaron kokardki 170 g Kalańior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami diet. 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Ziemniaki 170 g Sos pietruszkowy 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami diet. 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml
	P	Melon miódowy 150 g			Pomarańcza 1 szt		Jabłko 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 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem diet. 60 g Kiełbasa szynkowa 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem diet. 60 g Kiełbasa szynkowa 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Tyrolska 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Tyrolska 40 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 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek		sobota		niedziela		poniedziałek
	2026-03-06		2026-03-07		2026-03-08		2026-03-09
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	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 Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica sopocka 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica 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
II Ś	Biszkopty 30 g			Wafle ryżowe 2 szt		Kisiel z jagodami 200 ml	
Obiad	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa pomidorowa z makaronem muszelki b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami lekka b/ml 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt
P	Banan 1 szt			Pomarańcza 1 szt		Mandarynka 2 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 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 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

	poniedziałek	wtorek	
	2026-03-09	2026-03-10	
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
	Mus malinowy 200 g		Biszkopty 30 g
II Ś			
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami lekka b/ml 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa minestrone z ziemniakami lekkostrawna 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Kasza bulgur 170 g Sałata z sosem vinegret 70 g Ratatouille lekkostrawne 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa minestrone z ziemniakami lekkostrawna 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Kasza bulgur 170 g Sałata z sosem vinegret 70 g Ratatouille lekkostrawne 80 g Kompot owocowy 200 ml
P	Pomarańcza 1 szt		Melon Kantalupe 150 g
Kolacja	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 Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

Pn	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2026-03-01	2026-03-02	2026-03-03	2026-03-04	2026-03-05	2026-03-06	2026-03-07
	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 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2026-03-08	2026-03-09	2026-03-10	2026-03-01	2026-03-02	2026-03-03	2026-03-04
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Pn				Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela
	2026-03-05	2026-03-06	2026-03-07	2026-03-08	2026-03-09	2026-03-10	2026-03-01
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Pn	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2026-03-02	2026-03-03	2026-03-04	2026-03-05	2026-03-06	2026-03-07	2026-03-08
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Pr	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa		czwartek	
2026-03-09		2026-03-10		2026-03-01		2026-03-02		2026-03-03		2026-03-04		2026-03-05	
Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów		Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów		Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów		Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów		Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
Pn	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g											

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek
	2026-03-06	2026-03-07	2026-03-08	2026-03-09	2026-03-10	2026-03-01	2026-03-02
	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Pn						Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2026-03-03	2026-03-04	2026-03-05	2026-03-06	2026-03-07	2026-03-08	2026-03-09
	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Pn	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Połudwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2026-03-10	2026-03-01	2026-03-02	2026-03-03	2026-03-04	2026-03-05	2026-03-06
	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
dz	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela		poniedziałek
	2026-03-07	2026-03-08	2026-03-09	2026-03-10	2026-03-01		2026-03-02
	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Pr	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	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek	
2026-03-02		2026-03-03		2026-03-04		2026-03-05	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
D	Chleb pszenny 50 g		Chleb pszenny 50 g	Chleb pszenny 50 g		Chleb pszenny 50 g	
	Masło roślinne 5 g		Masło roślinne 5 g	Masło roślinne 5 g		Masło roślinne 5 g	
	Polędwica drobiowa 20 g		Szynka konserwowa 20 g	Tyrolska 20 g		Szynka piastowska 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-03-01 do dnia 2026-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		niedziela		poniedziałek
2026-03-06		2026-03-07		2026-03-08		2026-03-09
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica sopocka 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 20 g

poniedziałek		wtorek	
2026-03-09		2026-03-10	
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Pn		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Tyrolska 20 g	