

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2026-01-11	2026-01-12	2026-01-13	2026-01-14	2026-01-15	2026-01-16	2026-01-17
	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 Polędwica sopocka 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z ziołami 60 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Kisiel z jagodami 200 ml	Jogurt owocowy 1 szt	Kruche ciastka 60 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml	Jogurt naturalny 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Kefir 1 szt
Obiad	Zupa jarzynowa z cukinią i soczewicą 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa neapolitanka z makaronem 300 ml Karkówka pieczona 110 g Sos musztardowy 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 80 g Surówka ze szpinaku, suszonych pomidorów i słonecznika 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jesienna z warzywami i 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 Sos pieczeniowy 60 g	Barszcz biały z ziemniakami 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Makaron pene 170 g Kalaflor 80 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa krupnik jęczmienny z ziemniakami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynka z koperkiem 80 g Surówka z pora (z majonezem) 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ryżanka z pomidorami pelati 300 ml Bitka wieprzowa w paprykowym trio 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Sos ziołowy 60 g
P	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Melon Kantalupe 150 g	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Banan 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 Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 80 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta twarogowo - lososiowa z koperkiem 60 g Szynka zielonogórska 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Rzodkiewka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2026-01-18	2026-01-19	2026-01-20	2026-01-11	2026-01-12	2026-01-13	2026-01-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
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	Płatki 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	Płatki 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 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z ziołami 60 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Kruche ciastka 50 g	Biszkopty 30 g	Jogurt owocowy 1 szt				
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Udźiki z kurczaka pieczone 100 g Sos chrzanowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 70 g Kalańior 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa cygańska 300 g Klopsik wieprzowy po marokańsku 100 g Kasza kuskus 170 g Szpinak 80 g Surówka z ogórka, pomidora i pietruszki 70 g Kompot owocowy 200 ml Sos paprykowy 60 g	Zupa koperkowa z zielonym ogórkiem i ziemniakami 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kluski śląskie 170 g Brokuły 80 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z cukinią i soczewicą 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa neapolitanka z makaronem 300 ml Karkówka pieczona 110 g Sos musztardowy 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 80 g Surówka ze szpinaku, suszonych pomidorów i słonecznika 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa jesienna z warzywami i 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 Melon Kantalupe 150 g Sos pieczeniowy 60 g	Barszcz biały z ziemniakami 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron pene 170 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 70 g Kalańior 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
P	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Banan 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 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 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 20 g Pasta drobiowa warzywna 80 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g 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 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela
	2026-01-15	2026-01-16	2026-01-17	2026-01-18	2026-01-19	2026-01-20	2026-01-11
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa krupnik jęczmienny z ziemniakami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynka z koperkiem 80 g Surówka z pora (z majonezem) 70 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa ryżanka z pomidorami pelati 300 ml Bitka wieprzowa w paprykowym trio 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt Sos ziołowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos chrzanowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 70 g Kalańior 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa cygańska 300 g Klopsik wieprzowy po marokańsku 100 g Kasza kuskus 170 g Szpinak 80 g Surówka z ogórka, pomidora i pietruszki 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt Sos paprykowy 60 g	Zupa koperkowa z zielonym ogórkiem i ziemniakami 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kluski śląskie 170 g Brokuły 80 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z cukinią i soczewicą 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 80 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Szynka zielonogórska 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Rzodkiewka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 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	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 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2026-01-12	2026-01-13	2026-01-14	2026-01-15	2026-01-16	2026-01-17	2026-01-18
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
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 80 g Dżem 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z ziołami 60 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa selerowa z łazankami 300 ml Schab pieczony w majeranku 110 g Sos rozmarynowy 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa jesienna z warzywami i ziemniakami lekka b/ml 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Ratatouille lekkostrawne 80 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Barszcz biały z ziemniakami 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gł 60 g Makaron pene 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa krupnik jęczmienny z ziemniakami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z cukinią i marchewką lekka 70 g Jarzynka z koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa ryżanka z pomidorami pelati 300 ml Bitka schabowa lekka 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt Sos ziołowy 60 g	Rosół z makaronem 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 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 Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kiełbasa szynkowa 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem lekka 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta twarogowo - lososiowa z koperkiem 60 g Szynka zielonogórska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2026-01-19	2026-01-20	2026-01-11	2026-01-12	2026-01-13	2026-01-14	2026-01-15
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	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 bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica sopocka 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 120 g Masło 15 g Ser biały 80 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek z ziołami 60 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt
II Ś			Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 50 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Ogórek 20 g
Obiad	Zupa cukiniowo pomidorowa z ziemniakami 300 ml Klopsik wieprzowy po marokańsku diet. 100 g Kasza kuskus 170 g Szpinak 80 g Surówka z ogórka, pomidora i pietruszki 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt Sos bazyliowy 60 g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kluski śląskie 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt Brokuły 80 g	Zupa jarzynowa z cukinią i soczewicą 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z rzepy białej b/c 70 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa neapolitanka z makaronem razowym 300 ml Schab pieczony w majeranku 110 g Sos rozmarynowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka ze szpinaku, suszonych pomidorów i słonecznika 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa jesienna z warzywami i ziemniakami 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza bulgur 170 g Sałata z jogurtem greckim 70 g Ratatouille 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Barszcz biały z ziemniakami 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Makaron razowy 170 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim b/c 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml Makaron pene 170 g	Zupa krupnik jęczmienny z ziemniakami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku z ryżem brązowym 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ryż brązowy 170 g Jarzynka z koperkiem 80 g Surówka z pora (z majonezem) b/c 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
P			Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt
Kolacja	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 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 razowy 120 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Kiełbasa szynkowa 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 80 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek
	2026-01-16	2026-01-17	2026-01-18	2026-01-19	2026-01-20	2026-01-11	2026-01-12
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	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	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 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	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka bankietowa 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g Ogórek 20 g	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	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 20 g		
Obiad	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem b/cukru 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa ryżanka z pomidorami pelati (ryż brązowy) 300 ml Bitka wieprzowa w paprykowym trio 100 g Kasza pęczak owsiany 170 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem b/c 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos chrzanowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem b/c 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa cygańska 300 g Klopsik wieprzowy po marokańsku 100 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z ogórka, pomidora i pietruszki 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml Sos paprykowy b/c 60 g	Zupa koperkowa z zielonym ogórkiem i 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 jarzynowa z cukinią i soczewicą b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa selerowa z łazankami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt Sos rozmarynowy 60 g
P	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt		
Kolacja	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Szynka zielonogórska 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Rzodkiewka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb 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	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 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 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2026-01-13	2026-01-14	2026-01-15	2026-01-16	2026-01-17	2026-01-18	2026-01-19
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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
II Ś							
Obiad	Zupa jesienna z warzywami i ziemniakami lekka b/ml 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Ratatouille lekkostrawne 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron pene 170 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gl 60 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa krupnik jęczmienny z ziemniakami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 100 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Jarzynka z koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa ryżanka z pomidorami pelati 300 ml Bitka schabowa lekka 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Rosół z makaronem 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 cukiniowo pomidorowa z ziemniakami b/ml 300 ml Klopsik wieprzowy po marokańsku diet. 100 g Kasza kuskus 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt Sos bazyliowy 60 g
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 Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2026-01-20	2026-01-11	2026-01-12	2026-01-13	2026-01-14	2026-01-15	2026-01-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 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 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 60 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Kluski śląskie 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z cukinią i soczewicą b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa selerowa z łazankami b/ml 300 ml Pulpet wieprzowy 100 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt Sos rozmarynowy 60 g	Zupa jesienna z warzywami i ziemniakami lekka b/ml 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Ratatouille lekkostrawne 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gl 60 g Makaron pene 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa krupnik jęczmienny z ziemniakami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 100 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Jarzynka z koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 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 40 g Masło 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela		poniedziałek
	2026-01-17	2026-01-18	2026-01-19	2026-01-20	2026-01-11		2026-01-12
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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	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						Kisiel z jagodami 200 ml	Mus malinowy 200 g
Obiad	Zupa ryżanka z pomidorami pelati 300 ml Bitka schabowa lekka 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa cukiniowo pomidorowa z ziemniakami b/ml 300 ml Klopsik wieprzowy po marokańsku diet. 100 g Kasza kuskus 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt Sos bazyliowy 60 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Kluski śląskie 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z cukinią i soczewicą b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa jarzynowa z cukinią i soczewicą b/ml 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z łazankami b/ml 300 ml Schab pieczony w majeranku 110 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos rozmarynowy 60 g
P						Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g 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 120 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Bułka wrocławska 40 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 20 g Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek		środa		czwartek	
	2026-01-12	2026-01-13		2026-01-14		2026-01-15	
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś			Biszkopty 30 g		Kisiel z jabłkiem 200 ml		Mus truskawkowy 200 g
Obiad	Zupa selerowa z łazankami b/ml 300 ml Schab pieczony w majeranku 110 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańczka 1 szt Sos rozmarynowy 60 g	Zupa jesienna z warzywami i ziemniakami lekka b/ml 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Sałata z sosem vinegret 70 g Ratatouille lekkostrawne 80 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa jesienna z warzywami i ziemniakami lekka b/ml 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 170 g Sałata z sosem vinegret 70 g Ratatouille lekkostrawne 80 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron pene 170 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gl 60 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Barszcz biały z ziemniakami b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron pene 170 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gl 60 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa krupnik jęczmienny z ziemniakami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z cukinią i marchewką lekka 70 g Jarzynka z koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa krupnik jęczmienny z ziemniakami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z cukinią i marchewką lekka 70 g Jarzynka z koperkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml
P			Melon Kantalupe 150 g		Mandarynka 2 szt		Kiwi 1 szt
Kolacja	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	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem lekka b/ml 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Sałatka brokułowa z kurczakiem lekka b/ml 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek		sobota		niedziela		poniedziałek
	2026-01-16		2026-01-17		2026-01-18		2026-01-19
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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
II Ś		Wafle ryżowe 2 szt		Mus jabłkowy 200 g	Wafle kukurydziane 2 szt		Biszkopty 30 g
Obiad	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy z jogurtem sojowym 60 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy z jogurtem sojowym 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ryżanka z pomidorami pelati 300 ml Bitka schabowa lekka 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt Sos ziołowy 60 g	Zupa ryżanka z pomidorami pelati 300 ml Bitka schabowa lekka 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos ziołowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa cukiniowo pomidorowa z ziemniakami b/ml 300 ml Klopsik wieprzowy po marokańsku diet. 100 g Kasza kuskus 170 g Szpinak 80 g Surówka z ogórka, pomidora i pietruszki 70 g Kompot owocowy 200 ml Sos bazyliowy 60 g
P		Jabłko 1 szt		Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt		Pomarańcza 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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

	poniedziałek	wtorek	
	2026-01-19	2026-01-20	
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	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 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
II Ś			Kisiel 200 ml
Obiad	Zupa cukiniowo pomidorowa z ziemniakami b/ml 300 ml Klopsik wieprzowy po marokańsku diet. 100 g Kasza kuskus 170 g Szpinak 80 g Surówka z ogórka, pomidora i pietruszki 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt Sos bazyliowy 60 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Kluski śląskie 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt Brokuły 80 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Kluski śląskie 170 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 70 g Kompot owocowy 200 ml Brokuły 80 g
P			Banan 1 szt
Kolacja	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 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

nr	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2026-01-11	2026-01-12	2026-01-13	2026-01-14	2026-01-15	2026-01-16	2026-01-17
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2026-01-18	2026-01-19	2026-01-20	2026-01-11	2026-01-12	2026-01-13	2026-01-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
nr				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 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		niedziela	
2026-01-15		2026-01-16		2026-01-17		2026-01-18		2026-01-19		2026-01-20		2026-01-11	
Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Podstawowa		Piaseczno Lekkostrawna	
d	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g
	Masło 5 g			Masło 5 g			Masło 5 g			Masło 5 g			Masło 5 g
	Polędwica sopocka 20 g			Serek wiejski 50 g			Szynka z kotła Gustavus 20 g			Ser biały 50 g			Ser biały 50 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2026-01-12	2026-01-13	2026-01-14	2026-01-15	2026-01-16	2026-01-17	2026-01-18
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
nr	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
2026-01-19		2026-01-20	2026-01-11	2026-01-12	2026-01-13	2026-01-14	2026-01-15
Piaseczno Lekkostrawna		Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
d	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt					
	Masło 5 g						
	Szynka z kotła Gustavus 20 g						

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek
	2026-01-16	2026-01-17	2026-01-18	2026-01-19	2026-01-20	2026-01-11	2026-01-12
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
nr						Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

wtorek		środa		czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
2026-01-13		2026-01-14		2026-01-15		2026-01-16		2026-01-17		2026-01-18		2026-01-19	
Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.		Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	
d	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt		Chleb pszenny 50 g
	Masło 5 g			Masło 5 g			Masło 5 g			Masło 5 g			Masło 5 g
	Tyrolska 20 g			Polędwica sopocka 20 g			Serek wiejski 50 g						Szynka z kotła Gustavus 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2026-01-20	2026-01-11	2026-01-12	2026-01-13	2026-01-14	2026-01-15	2026-01-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
nr	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

sobota		niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela		poniedziałek
2026-01-17		2026-01-18	2026-01-19	2026-01-20	2026-01-11		2026-01-12
Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
d	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g		
	Masło 5 g		Masło 5 g		Masło roślinne 5 g		
	Serek wiejski 50 g		Szynka z kotła Gustavus 20 g		Schab Maryny 20 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek	
2026-01-12		2026-01-13		2026-01-14		2026-01-15	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
d	Chleb pszenny 50 g	Chleb pszenny 50 g		Chleb pszenny 50 g		Chleb pszenny 50 g	
	Masło roślinne 10 g	Masło roślinne 5 g		Masło roślinne 5 g		Masło roślinne 5 g	
	Polędwica drobiowa 20 g	Tyrolska 20 g		Schab Benedykta 20 g		Polędwica sopocka 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-01-11 do dnia 2026-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		niedziela		poniedziałek
2026-01-16		2026-01-17		2026-01-18		2026-01-19
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka bankietowa 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynkowa 20 g	

poniedziałek		wtorek	
2026-01-19		2026-01-20	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
d	Chleb pszenny 50 g	Chleb pszenny 50 g	
	Masło roślinne 5 g	Masło roślinne 5 g	
	Szynka z kotła Gustavus 20 g	Szynka Maryny 20 g	