

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	2025-02-24	2025-02-25	2025-02-26	2025-02-27
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Połędwica drobiowa 20 g Pomidor 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 Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pieczeń wiedeńska 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Ser biały 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 350 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna z pieczarkami 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Szynka piastowska 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Kisiel z jagodami 200 ml	Herbatniki 50 g	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Mus wiśniowy 200 g	Mini muffiny 2 szt	Herbatniki 50 g	Mus truskawkowy z jogurtem 150 ml
Obiad	Zupa pieczarkowa 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Makaron orzo 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 70 g Bukiet warzyw 3-skt. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa w paprykowym trio 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Kalafor 80 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos cebulowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Kotlet pożarski z serem 100 g Kopytka 170 g Sos pieczeniowy 60 g Surówka z rzepy białej 70 g Buraczki 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa minestrone z łazankami 300 ml Zraz schabowy z szynką 100 g Ziemniaki 170 g Sos musztardowy 60 g Bukiet warzyw 3-skt. 80 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowo-dyniowa z ziemniakami 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos morelowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka z kapusty pekińskiej 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z kasza jaglana 300 ml Karkówka pieczona 100 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 80 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 70 g Kompot owocowy 200 ml Sos majerankowy 60 g
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt	Banan 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	2025-02-24	2025-02-25	2025-02-26
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
<b>Śniadanie</b>	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 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 Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Połędwica drobiowa 20 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 Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pieczeń wiedeńska 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Ser biały 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 350 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna z pieczarkami 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka miodowa z Dudy 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g
<b>2. śniadanie</b>	Mus wiśniowy 200 g						
<b>Obiad</b>	Barszcz ukraiński 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 240 g Surówka czerwony collesław 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Makaron orzo 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 70 g Bukiet warzyw 3-skt. 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa w paprykowym trio 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos cebulowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Żurek z ziemniakami i kielbasą 300 ml Kotlet pożarski z serem 100 g Kopytka 170 g Sos pieczeniowy 60 g Surówka z rzepy białej 70 g Buraczki 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa minestrone z łazankami 300 ml Zraz schabowy z szynką 100 g Ziemniaki 170 g Sos musztardowy 60 g Bukiet warzyw 3-skt. 80 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa pomidorowo-dyniowa z ziemniakami 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Ryż brązowy 170 g Sos morelowy 60 g Surówka z kapusty pekińskiej 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Gruszka 1 szt
<b>Podwieczorek</b>	Banan 1 szt						

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	piątek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-02-27	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	2025-02-24	2025-02-25
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
<b>Śniadanie</b>	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Szynka piastowska 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Polędwica drobiowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pieczeń wiedeńska 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Ser biały 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 350 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Pasta jajeczna z brokułami 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
<b>2. śniadanie</b>							
<b>Obiad</b>	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Karkówka pieczona 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 70 g Marchewka gotowana mini 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt Sos grzybowy 60 g	Barszcz ukraiński 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 240 g Brokuły 80 g Surówka czerwony colleslaw 70 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa z cukini 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem b/ml 110 g Makaron orzo 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa diet. 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa minestrone z łazankami lekkostrawna 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 100 g Ziemniaki 170 g Sos jarzynowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
<b>Podwieczorek</b>							

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	
	2025-02-26	2025-02-27	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Szynka piastowska 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 20 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Połudwica drobiowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pieczeń wiedeńska 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Ser biały 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt
2. śniadanie				Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynekowa 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Twarożek 60 g Ogórek 20 g
Obiad	Zupa pomidorowo-dyniowa z ziemniakami 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Ryż brązowy 170 g Sos morelowy 60 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem lekka 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa koperkowa z kasza jaglana 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pieczarkowa 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Makaron razowy 170 g Surówka z marchwi i jabłka b/c 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml Sos z pomidorów pelati 60 g	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa w paprykowym trio 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 80 g Surówka wielowarzywna 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa koperkowa z ryżem brązowym 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos cebulowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek				Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	piątek		sobota	niedziela
	2025-02-25	2025-02-26	2025-02-27	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
<b>Śniadanie</b>	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta jajeczna z pieczarkami 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Rumianek 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Szynka piastowska 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bulka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek 60 g Połędwica drobiowa 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bulka wrocławska 50 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bulka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Ser biały 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
<b>2. śniadanie</b>	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Jajko 1 szt Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Ogórek 20 g			
<b>Obiad</b>	Zupa minestrone z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Zraz schabowy z szynką 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza bulgur 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pomidorowo-dyniowa z ziemniakami 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Ryż brązowy 170 g Sos bazyliowy 60 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa koperkowa z kaszą jęczmienną 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos grzybowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka z kapusty kiszonej b/c 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem b/cukru 2 szt Mus truskawkowy bez cukru 60 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z kukini b/ml 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem b/ml 110 g Makaron orzo 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Potrawka drobiowa diet. 100 g Sos ziołowy b/ml 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt
<b>Podwieczorek</b>	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt			

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek		sobota
	2025-02-24	2025-02-25	2025-02-26	2025-02-27	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
<b>Śniadanie</b>	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 350 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka miodowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Szynka piastowska 20 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 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Polędwica drobiowa 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g
<b>2. śniadanie</b>							
<b>Obiad</b>	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 170 g Buraczki b/tuszczu 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa minestrone z łazankami lekkostrawna 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 100 g Bukiet warzyw 3-skt. 150 g Ziemniaki 170 g Sos jarzynowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pomidorowo-dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Ryż brązowy 170 g Sos morelowy 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa koperkowa z kasza jagłaną 300 ml Schab parowany 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana b/tuszczu 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa z cukini b/ml 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem b/ml 110 g Makaron orzo 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Bukiet warzyw 3-skt. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Potrawka drobiowa diet. 100 g Sos ziołowy b/ml 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
<b>Podwieczorek</b>							

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	
	2025-02-23	2025-02-24	2025-02-25	2025-02-26	2025-02-27	2025-02-28	
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g Ser biały 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 350 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Szynka piastowska 20 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 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Jajko 1 szt Połędwica drobiowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 170 g Buraczki b/tłuszczu 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa minestrone z łazankami lekkostrawna 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 100 g Ziemniaki 170 g Sos jarzynowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pomidorowo-dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Ryż brązowy 170 g Sos morelowy 60 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Schab parowany 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana b/tłuszczu 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa z cukini b/ml 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem b/ml 110 g Makaron orzo 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek							

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek	sobota		niedziela		poniedziałek		
	2025-02-21	2025-02-22		2025-02-23		2025-02-24		
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	
Śniadanie	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Jajko 1 szt Półewica drobiowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pieczeń wiedeńska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Pieczeń wiedeńska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	
2. śniadanie	Kisiel z jagodami 200 ml		Kisiel 200 ml		Mus truskawkowy 200 g	Mus wiśniowy 200 g		
Obiad	Zupa z cukini b/ml 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem b/ml 110 g Makaron orzo 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos z pomidorów pelati 60 g	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Potrawka drobiowa diet. 100 g Sos ziołowy b/ml 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Potrawka drobiowa diet. 100 g Sos ziołowy b/ml 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	
Podwieczorek	Kiwi 1 szt		Mandarynka 2 szt		Jabłko 1 szt	Banan 1 szt		



**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek 2025-02-25		środa 2025-02-26		czwartek 2025-02-27		piątek 2025-02-28
	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.
<b>Śniadanie</b>	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 20 g Pasta jajeczna z brokułami 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 20 g Pasta jajeczna z brokułami 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 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 piastowska 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
<b>2. śniadanie</b>	Mus jabłkowy 200 g			Herbatniki 50 g		Mus truskawkowy 150 g	
<b>Obiad</b>	Zupa minestrone z łazankami lekkostrawna 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Ziemniaki 170 g Sos jarzynowy 60 g	Zupa minestrone z łazankami lekkostrawna 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Ziemniaki 170 g Sos jarzynowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa pomidorowo-dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos morelowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem lekka 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa pomidorowo-dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos morelowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem lekka 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
<b>Podwieczorek</b>	Mandarynka 2 szt			Jabłko 1 szt		Kiwi 1 szt	

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	2025-02-24	2025-02-25	2025-02-26
	Piaseczno L. Bezmleczna Dzieci	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
<b>Śniadanie</b>	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Rumianek 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 100 ml Herbata 1 szt Cukier 10 g	Rumianek 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g
<b>2. śniadanie</b>	Mus wiśniowy 200 g						
<b>Obiad</b>	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
<b>Podwieczorek</b>	Jabłko 1 szt						

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	piątek
	2025-02-27	2025-02-28
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog. słodzony kg 100 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie		
Obiad	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek		

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	2025-02-24	2025-02-25	2025-02-26	2025-02-27
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Szynka miódowa z Dudy 20 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła 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 Pasta drobiowa warzywna 60 g Połędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 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 Sałatka szwabska 80 g Schab Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny							

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

piątek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	2025-02-24	2025-02-25	2025-02-26
Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna z łososiem 60 g Połędwica z warzywami JBB 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Szynka miodowa z Dudy 20 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 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 Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Połędwica sopočka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
<b>Posiłek nocny</b>	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynkowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	
	2025-02-27	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	2025-02-24	
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Paszтетowa drobiowa 50 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 jajeczna z lososiem 60 g Polędwica z warzywami JBB 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Szynka miodowa z Dudy 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 Szynka Maryny 40 g Pomidor 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 Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Polędwica sopocka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
<b>Posiłek nocny</b>	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynkowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	
	2025-02-26	2025-02-27	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Schab Maryny 20 g Sałatka szwabska diet. 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Paszтетowa drobiowa 50 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 jajeczna z lososiem 60 g Połędwica drobiowa 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Szynka miódowa z Dudy 20 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Połędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt
Positek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt				

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	piątek		sobota	niedziela
	2025-02-25	2025-02-26	2025-02-27	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
<b>Kolacja</b>	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Sałatka szwabska 80 g Schab Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta jajeczna z lososiem 60 g Polędwica z warzywami JBB 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 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 Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
<b>Posiłek nocny</b>					Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynkowa 20 g



**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek		sobota
	2025-02-24	2025-02-25	2025-02-26	2025-02-27	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka miodowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	
	2025-02-23	2025-02-24	2025-02-25	2025-02-26	2025-02-27	2025-02-28	
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Połędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Szynka miodowa z Dudy 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynkowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynkowa piastowska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek	sobota		niedziela		poniedziałek		
	2025-02-21	2025-02-22		2025-02-23		2025-02-24		
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	
Kolacja	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Szynka miódowa z Dudy 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 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 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 Pasta drobiowo warzywna 60 g Polędwica sopočka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Polędwica sopočka 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	
Posiłek nocny		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynekowa 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g	

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

wtorek		środa		czwartek		piątek	
2025-02-25		2025-02-26		2025-02-27		2025-02-28	
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.	
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Sałatka szwabska diet. 80 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Sałatka szwabska diet. 80 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Pasta jajeczna z łososiem 60 g Połędwica drobiowa 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
<b>Posiłek nocny</b>		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka piastowska 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Połędwica drobiowa 20 g

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

piątek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	2025-02-24	2025-02-25	2025-02-26
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
<b>Kolacja</b> Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasta jajeczna z lososiem 60 g Poledwica drobiowa 20 g Pomidor 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g
<b>Positek nocny</b>	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt

*Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA*

	czwartek	piątek
	2025-02-27	2025-02-28
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt