

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | sobota | niedziela | poniedziałek | wtorek | środa | czwartek | piątek |
|--------------|---|--|--|--|---|--|--|
| | 2025-03-01 | 2025-03-02 | 2025-03-03 | 2025-03-04 | 2025-03-05 | 2025-03-06 | 2025-03-07 |
| | Piaseczno Podstawowa Dzieci | Piaseczno Podstawowa Dzieci | Piaseczno Podstawowa Dzieci | Piaseczno Podstawowa Dzieci | Piaseczno Podstawowa Dzieci | Piaseczno Podstawowa Dzieci | Piaseczno Podstawowa Dzieci |
| Śniadanie | Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Ogórek 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g | Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g | Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Hummus buraczkowy 50 g Ser biały 50 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g Dżem 20 g | Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica sopocka 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g | Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g |
| 2. śniadanie | Sok owocowy bez cukru 1 szt | Jogurt naturalny 1 szt | Jogurt owocowy 1 szt | Budyń 200 ml | Mus jabłkowo-brzoskwiniowy 150 g | Mus truskawkowy 150 g | Kisiel z jabłkiem 150 ml |
| Obiad | Zupa jarzynowa 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Marchewka talarki z natką 80 g Ogórek kiszony 70 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafor 80 g Surówka collesław 70 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa kapuśniak 400 ml Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos pieczeniowy 60 g Surówka z papryki z olejem 70 g Buraczki 80 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa dyniowa z zacierką 300 ml Stripsy z kurczaka w sezamie 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwii z chrzanem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej wege 300 ml Kluski leniwe 170 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa pejzanka 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron kokardki 170 g Surówka z kapusty pekińskiej z porem i mandarynkami 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa ogórkowa z ryżem 300 ml Dorsz w płatkach kukurydzianych 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszzonej 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml |
| Podwieczorek | Pomarańcza 1 szt | Mandarynka 2 szt | Kiwi 1 szt | Jabłko 1 szt | Mandarynka 2 szt | Kiwi 1 szt | Banan 1 szt |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | sobota | niedziela | poniedziałek | sobota | niedziela | poniedziałek | wtorek |
|--------------|--|--|---|---|--|--|--|
| | 2025-03-08 | 2025-03-09 | 2025-03-10 | 2025-03-01 | 2025-03-02 | 2025-03-03 | 2025-03-04 |
| | Piaseczno Podstawowa Dzieci | Piaseczno Podstawowa Dzieci | Piaseczno Podstawowa Dzieci | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa |
| Śniadanie | Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Paszтет 60 g Ogórek kiszony 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 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 Schab Maryny 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka piastowska 40 g Ogórek 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g | Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt |
| 2. śniadanie | Mus jabłkowo-buraczany 200 g | Kisiel z jagodami 200 ml | Jogurt owocowy 1 szt | | | | |
| Obiad | Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Schab pieczony w sosie dyniowym 100 g Kasza pęczak 170 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Kalafor 80 g Kompot owocowy 200 ml | Rosół z makaronem 300 ml Bitka z kurczaka w paprykowym trio 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa brukselkowa 300 ml Gulasz wieprzowy 150 g Kluski śląskie 170 g Brokuły 80 g Kapusta biała zasmażana z pomidorami pelati 70 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa jarzynowa 300 ml Szyńka pieczona z jabłkami 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Marchewka talarki z natką 80 g Ogórek kiszony 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt | Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafor 80 g Surówka colleslaw 70 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt | Zupa kapuśniak 400 ml Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos pieczeniowy 60 g Surówka z papryki z olejem 70 g Buraczki 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt | Zupa dyniowa z zacierką 300 ml Stripsy z kurczaka w sezamie 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchwii z chrzanem 70 g Szcypin 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt |
| Podwieczorek | Pomarańcza 1 szt | Kiwi 1 szt | Jabłko 1 szt | | | | |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | środa | czwartek | piątek | sobota | niedziela | poniedziałek | sobota |
|---------------------|--|--|--|---|--|---|---|
| | 2025-03-05 | 2025-03-06 | 2025-03-07 | 2025-03-08 | 2025-03-09 | 2025-03-10 | 2025-03-01 |
| | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Lekkostrawna |
| Śniadanie | Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Hummus buraczkowy 80 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 Połędwica sopocka 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g | Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g | Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 100 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Paszтет 60 g Ogórek kiszony 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 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 Schab Maryny 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g |
| 2. śniadanie | | | | | | | |
| Obiad | Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej wege 300 ml Kluski leniwe 170 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt | Zupa pejzanka 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron kokardki 170 g Surówka z kapusty pekińskiej z porem i mandarynkami 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt | Zupa ogórkowa z ryżem 300 ml Dorsz w płatkach kukurydzianych 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszonej 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt | Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Schab pieczony w sosie dyniowym 100 g Kasza pęczak 170 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Kalańior 80 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt | Rosół z makaronem 300 ml Bitka z kurczaka w paprykowym trio 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt | Zupa brukselkowa 300 ml Gulasz wieprzowy 150 g Kluski śląskie 170 g Brokuły 80 g Kapusta biała zasmażana z pomidorami pelati 70 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt | Zupa jarzynowa 300 ml Szyńka pieczona z jabłkami 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt |
| Podwieczorek | | | | | | | |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | niedziela | poniedziałek | wtorek | środa | czwartek | piątek | sobota |
|--------------|--|---|--|--|--|---|--|
| | 2025-03-02 | 2025-03-03 | 2025-03-04 | 2025-03-05 | 2025-03-06 | 2025-03-07 | 2025-03-08 |
| | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Lekkostrawna |
| Śniadanie | Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka piastowska 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g | Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g | Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Hummus buraczkowy 80 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 50 g Masło 15 g Połędwica sopocka 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g | Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g | Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Paszтет 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g |
| 2. śniadanie | | | | | | | |
| Obiad | Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafor 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt | Zupa ziemniaczanka z natką 400 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt | Zupa dyniowa z zacierką 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt | Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej wege 300 ml Kluski leniwe 170 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt | Zupa kalafiorowa 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron kokardki 170 g Sos szpinakowy b/ml b/gl 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt | Zupa ryżanka z pomidorami pelati 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt | Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Schab pieczony w sosie dyniowym 100 g Kasza bulgur 170 g Kalafor 80 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt |
| Podwieczorek | | | | | | | |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | niedziela | poniedziałek | sobota | niedziela | poniedziałek | wtorek | środa |
|--------------|--|---|---|---|---|--|---|
| | 2025-03-09 | 2025-03-10 | 2025-03-01 | 2025-03-02 | 2025-03-03 | 2025-03-04 | 2025-03-05 |
| | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa |
| Śniadanie | Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g | Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt | Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt | Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Ogórek 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt | Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt | Ryz brązowy na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Hummus buraczkowy 50 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Ser biały 50 g |
| 2. śniadanie | | | Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Papryka 20 g | Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g | Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Papryka 20 g | Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 20 g | Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 40 g Papryka 20 g |
| Obiad | Rosół z makaronem 300 ml Bitka z kurczaka lekkostrawna 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skt. 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt | Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kluski śląskie 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt | Zupa jarzynowa 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Ogórek kiszony 70 g Brukselka 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml | Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza bulgur 170 g Surówka collesław b/c 70 g Kalań 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml | Zupa kapuśniak 400 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos pieczeniowy 60 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml | Zupa z fasolki szparagowej z makaronem pełnoziarnistym 400 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Surówka z marchwii z chrzanem b/c 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml | Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej wege 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem b/cukru 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml |
| Podwieczorek | | | Pomarańcza 1 szt | Mandarynka 2 szt | Kiwi 1 szt | Jabłko 1 szt | Mandarynka 2 szt |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | czwartek | piątek | sobota | niedziela | poniedziałek | sobota | niedziela |
|--------------|---|---|---|--|--|---|--|
| | 2025-03-06 | 2025-03-07 | 2025-03-08 | 2025-03-09 | 2025-03-10 | 2025-03-01 | 2025-03-02 |
| | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Wątrob.-Trzustk. | Piaseczno Wątrob.-Trzustk. |
| Śniadanie | Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Połudwica sopocka 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt | Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z oliwkami 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt | Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Schab Benedykta 60 g Sałata lodowa 30 g Ogórek kiszony 70 g Herbata 1 szt | Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 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 Schab Maryny 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt | Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g |
| 2. śniadanie | Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek homogenizowany z koperkiem 50 g Ogórek 30 g | Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g Papryka 20 g | Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g | Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g | Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 50 g Papryka 20 g | | |
| Obiad | Zupa pejzanka 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron orkiszowy pełnoziarnisty 170 g Surówka z kapusty pekińskiej z porzem i mandarynkami b/c 70 g Bukiet warzyw 3-skt. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml | Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza gryczana 170 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml | Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Schab pieczony w sosie dyniowym 100 g Kasza pęczak 170 g Surówka z marchwi i jabłka b/c 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml | Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Bitka z kurczaka w paprykowym trio 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Bukiet warzyw 3-skt. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml | Zupa brukselkowa 300 ml Gulasz wieprzowy 110 g Kasza pęczak 170 g Kapusta biała zasmażana z pomidorami pelati 70 g Brokuly 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml | Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt | Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt |
| Podwieczorek | Kiwi 1 szt | Jabłko 1 szt | Pomarańcza 1 szt | Kiwi 1 szt | Jabłko 1 szt | | |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | poniedziałek | wtorek | środa | czwartek | piątek | sobota | niedziela |
|--------------|---|--|---|--|--|--|--|
| | 2025-03-03 | 2025-03-04 | 2025-03-05 | 2025-03-06 | 2025-03-07 | 2025-03-08 | 2025-03-09 |
| | 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 Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g | Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g | Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 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 20 g Masło 15 g Połędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g | Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g | Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 100 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Schab Benedykta 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g |
| 2. śniadanie | | | | | | | |
| Obiad | Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Schab parowany 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Buraczki b/tuszczu 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt | Zupa dyniowa z zacierką b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt | Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej wege 300 ml Kluski leniwe 170 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt | Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron kokardki 170 g Sos szpinakowy b/ml b/gl 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt | Zupa ryżanka z pomidorami pelati 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt | Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Schab pieczony w sosie dyniowym 100 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt | Rosół z makaronem 300 ml Bitka z kurczaka lekkostrawna 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt |
| Podwieczorek | | | | | | | |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | poniedziałek | sobota | niedziela | poniedziałek | wtorek | środa | czwartek |
|---------------------|---|---|--|--|--|---|--|
| | 2025-03-10 | 2025-03-01 | 2025-03-02 | 2025-03-03 | 2025-03-04 | 2025-03-05 | 2025-03-06 |
| | Piaseczno Wątrob.-Trzustk. | Piaseczno Wrzodowa | Piaseczno Wrzodowa | Piaseczno Wrzodowa | Piaseczno Wrzodowa | Piaseczno Wrzodowa | Piaseczno Wrzodowa |
| Śniadanie | Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g | Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g | Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 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 20 g Masło 15 g Połędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g |
| 2. śniadanie | | | | | | | |
| Obiad | Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 100 g Kluski śląskie 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt | Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt | Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt | Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Buraczki b/tłuszczu 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt | Zupa dyniowa z zacierką b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt | Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej wege 300 ml Kluski leniwe 170 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt | Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron kokardki 170 g Sos szpinakowy b/ml b/gl 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt |
| Podwieczorek | | | | | | | |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | piątek | sobota | niedziela | poniedziałek | sobota | | niedziela |
|--------------|--|--|--|---|--|--|---|
| | 2025-03-07 | 2025-03-08 | 2025-03-09 | 2025-03-10 | 2025-03-01 | | 2025-03-02 |
| | Piaseczno Wrzodowa | Piaseczno Wrzodowa | Piaseczno Wrzodowa | Piaseczno Wrzodowa | Piaseczno L Bezmleczna 4p. | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci |
| Śniadanie | Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g | Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 100 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Schab Benedykta 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 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 Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 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 |
| 2. śniadanie | | | | | | Sok owocowy bez cukru 1 szt | Biszkopty 40 g |
| Obiad | Zupa ryżanka z pomidorami pelati 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt | Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Schab pieczony w sosie dyniowym 100 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt | Rosół z makaronem 300 ml Bitka z kurczaka lekkostrawna 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skt. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt | Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 100 g Kluski śląskie 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt | Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt | Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml |
| Podwieczorek | | | | | | Pomarańcza 1 szt | Mandarynka 2 szt |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | niedziela | poniedziałek | | wtorek | | środa | |
|--------------|--|--|---|---|---|--|---|
| | 2025-03-02 | 2025-03-03 | | 2025-03-04 | | 2025-03-05 | |
| | Piaseczno L Bezmleczna 4p. | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna 4p. | Piaseczno L Bezmleczna 4p. | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna 4p. |
| Śniadanie | Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Szyńka piastowska 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 Szyńka piastowska 40 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 Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g | Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g | Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Hummus buraczkowy 80 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Hummus buraczkowy 80 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g |
| 2. śniadanie | | Kiwi 1 szt | | | Kisiel 200 ml | Mus jabłkowo-brzoskwinowy 150 g | |
| Obiad | Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafor 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt | Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt | Zupa dyniowa z zacierką b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt | Zupa dyniowa z zacierką b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej wege 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej wege 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt |
| Podwieczorek | | Banan 1 szt | | | Jabłko 1 szt | Mandarynka 2 szt | |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | czwartek 2025-03-06 | | piątek 2025-03-07 | | sobota 2025-03-08 | | niedziela 2025-03-09 |
|---------------------|--|--|---|--|--|--|---|
| | Piaseczno L Bezmleczna 4p. | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna 4p. | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna 4p. | Piaseczno L Bezmleczna 4p. |
| Śniadanie | Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Połudwica sopocka 40 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 Połudwica sopocka 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g | Kasza jaglana na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g | Kasza jaglana na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g |
| 2. śniadanie | | Mus truskawkowy 150 g | Kisiel z jabłkiem 200 ml | | Mus jabłkowo-buraczany 200 g | | |
| Obiad | Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron kokardki 170 g Sos szpinakowy b/ml b/gl 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt | Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron kokardki 170 g Sos szpinakowy b/ml b/gl 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa ryżanka z pomidorami pelati 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa ryżanka z pomidorami pelati 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt | Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Schab pieczony w sosie dyniowym 100 g Kasza bulgur 170 g Kalafior 80 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Schab pieczony w sosie dyniowym 100 g Kasza bulgur 170 g Kalafior 80 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt | Rosół z makaronem 300 ml Bitka z kurczaka lekkostrawna 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt |
| Podwieczorek | | Banan 1 szt | Banan 1 szt | | Pomarańcza 1 szt | | |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | niedziela | poniedziałek | |
|--------------|---|---|---|
| | 2025-03-09 | 2025-03-10 | |
| | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna 4p. |
| Śniadanie | Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 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 Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g |
| 2. śniadanie | Kisiel z jagodami 200 ml | Biszkopty 30 g | |
| Obiad | Rosół z makaronem 300 ml Bitka z kurczaka lekkostrawna 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skt. 150 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kluski śląskie 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml | Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 150 g Kluski śląskie 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt |
| Podwieczorek | Kiwi 1 szt | Jabłko 1 szt | |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | sobota | niedziela | poniedziałek | wtorek | środa | czwartek | piątek |
|---------------|---|---|--|--|---|---|---|
| | 2025-03-01 | 2025-03-02 | 2025-03-03 | 2025-03-04 | 2025-03-05 | 2025-03-06 | 2025-03-07 |
| | 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 20 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 Ser żółty 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt | Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Pasta z zielonego groszku i sera 60 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 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 biała z indyka Łukosz 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Ser żółty 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g |
| Posiłek nocny | | | | | | | |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | sobota | niedziela | poniedziałek | sobota | niedziela | poniedziałek | wtorek |
|---------------|---|--|---|---|---|---|--|
| | 2025-03-08 | 2025-03-09 | 2025-03-10 | 2025-03-01 | 2025-03-02 | 2025-03-03 | 2025-03-04 |
| | Piaseczno Podstawowa Dzieci | Piaseczno Podstawowa Dzieci | Piaseczno Podstawowa Dzieci | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa |
| Kolacja | Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g 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 Szynka miódowa z Dudy 20 g Sałatka ryżowa z kurczakiem, ananasem i kukurydzą 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynkowa 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 Ser żółty 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt | Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z zielonego groszku i sera 60 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g |
| Posiłek nocny | | | | Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 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 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | środa | czwartek | piątek | sobota | niedziela | poniedziałek | sobota |
|---------------|---|---|---|---|--|--|---|
| | 2025-03-05 | 2025-03-06 | 2025-03-07 | 2025-03-08 | 2025-03-09 | 2025-03-10 | 2025-03-01 |
| | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Podstawowa | Piaseczno Lekkostrawna |
| Kolacja | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 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 biała z indyka Łukosz 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Ser żółty 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g 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 Szynka miódowa z Dudy 20 g Sałatka ryżowa z kurczakiem, ananasem i kukurydzą 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g |
| Posiłek nocny | Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g | Jogurt owocowy 150g 1 szt | Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Połędwica drobiowa 20 g | Jogurt owocowy 150g 1 szt | Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g | Jogurt owocowy 150g 1 szt | Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | niedziela | poniedziałek | wtorek | środa | czwartek | piątek | sobota |
|---------------|---|---|---|---|---|--|---|
| | 2025-03-02 | 2025-03-03 | 2025-03-04 | 2025-03-05 | 2025-03-06 | 2025-03-07 | 2025-03-08 |
| | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Lekkostrawna |
| Kolacja | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor 90 g Cukier 10 g Herbata 1 szt | Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Paprykarz z cukinii 60 g Rolada z kurczakiem Duda 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 Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szprotkami 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 Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Szynka piastowska 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g |
| Posiłek nocny | 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 Ser biały 50 g | Jogurt owocowy 150g 1 szt | Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g | Jogurt owocowy 150g 1 szt |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | niedziela | poniedziałek | sobota | niedziela | poniedziałek | wtorek | środa |
|---------------|--|--|---|---|--|--|---|
| | 2025-03-09 | 2025-03-10 | 2025-03-01 | 2025-03-02 | 2025-03-03 | 2025-03-04 | 2025-03-05 |
| | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Lekkostrawna | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa |
| Kolacja | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 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 50 g Masło 15 g Szynka miodowa z Dudy 20 g Sałatka ryżowa z kurczakiem diet. 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | 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 Ser żółty 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt | Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta z zielonego groszku i sera 60 g Rolada z kurczakiem Duda 20 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 10 g Herbata 1 szt | Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt |
| Posiłek nocny | Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g | Jogurt owocowy 150g 1 szt | | | | | |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | czwartek | piątek | sobota | niedziela | poniedziałek | sobota | niedziela |
|---------------|---|---|---|--|--|--|--|
| | 2025-03-06 | 2025-03-07 | 2025-03-08 | 2025-03-09 | 2025-03-10 | 2025-03-01 | 2025-03-02 |
| | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Cukrzycowa | Piaseczno Wątrob.-Trzustk. | Piaseczno Wątrob.-Trzustk. |
| Kolacja | Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt | Chleb razowy 120 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Ser żółty 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt | Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szyńkowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt | Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szyńka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt | Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szyńka miódowa z Dudy 20 g Sałatka ryżowa z kurczakiem diet. 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt | Chleb pszenny 80 g Masło 15 g Szyńkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g |
| Posiłek nocny | | | | | | Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szyńka z kotła Gustavus 20 g | Jogurt owocowy 150g 1 szt |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | poniedziałek | wtorek | środa | czwartek | piątek | sobota | niedziela |
|---------------|---|---|---|---|--|--|--|
| | 2025-03-03 | 2025-03-04 | 2025-03-05 | 2025-03-06 | 2025-03-07 | 2025-03-08 | 2025-03-09 |
| | Piaseczno Wątrob.-Trzusk. | Piaseczno Wątrob.-Trzusk. | Piaseczno Wątrob.-Trzusk. | Piaseczno Wątrob.-Trzusk. | Piaseczno Wątrob.-Trzusk. | Piaseczno Wątrob.-Trzusk. | Piaseczno Wątrob.-Trzusk. |
| Kolacja | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Paprykarz z cukinii 60 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 Pasta warzywna z dynią 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g |
| Posiłek nocny | Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g | Jogurt owocowy 150g 1 szt | Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Serek homogenizowany z koperkiem 50 g | Jogurt owocowy 150g 1 szt | Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g | Jogurt owocowy 150g 1 szt | Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | poniedziałek | sobota | niedziela | poniedziałek | wtorek | środa | czwartek |
|---------------|--|--|--|---|---|---|---|
| | 2025-03-10 | 2025-03-01 | 2025-03-02 | 2025-03-03 | 2025-03-04 | 2025-03-05 | 2025-03-06 |
| | Piaseczno Wątrob.-Trzusk. | 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 miodowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Paprykarz z cukinii 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta warzywna z dynią 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 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 z kotła Gustavus 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 Serek homogenizowany z koperkiem 50 g | Jogurt owocowy 150g 1 szt |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | piątek | sobota | niedziela | poniedziałek | sobota | | niedziela |
|---------------|--|--|--|--|--|--|---|
| | 2025-03-07 | 2025-03-08 | 2025-03-09 | 2025-03-10 | 2025-03-01 | | 2025-03-02 |
| | Piaseczno Wrzodowa | Piaseczno Wrzodowa | Piaseczno Wrzodowa | Piaseczno Wrzodowa | Piaseczno L Bezmleczna 4p. | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci |
| Kolacja | Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 80 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 40 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 20 g Masło 15 g Szynka miodowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt |
| Posiłek nocny | Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Połędwica drobiowa 20 g | Jogurt owocowy 150g 1 szt | Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g | Jogurt owocowy 150g 1 szt | Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g | | |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | niedziela | poniedziałek | | wtorek | | środa | |
|----------------------|---|---|--|--|--|--|--|
| | 2025-03-02 | 2025-03-03 | | 2025-03-04 | | 2025-03-05 | |
| | Piaseczno L Bezmleczna 4p. | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna 4p. | Piaseczno L Bezmleczna 4p. | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna 4p. |
| Kolacja | Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt | Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Paprykarz z cukinii 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Paprykarz z cukinii 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g |
| Posiłek nocny | Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica sopocka 20 g | | Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g | Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka Maryny 20 g | | | Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Pasta warzywna z dynią 50 g |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | czwartek 2025-03-06 | | piątek 2025-03-07 | | sobota 2025-03-08 | | niedziela 2025-03-09 |
|----------------------|--|--|---|---|--|--|---|
| | Piaseczno L Bezmleczna 4p. | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna 4p. | Piaseczno L Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L Bezmleczna 4p. | Piaseczno L Bezmleczna 4p. |
| Kolacja | Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szyńka piastowska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szyńka piastowska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szyńkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szyńkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szyńka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g |
| Posiłek nocny | Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szyńka konserwowa 20 g | | | Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica drobiowa 20 g | | Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g | Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szyńka konserwowa 20 g |

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-01 do dnia 2025-03-10 KUCHNIA GŁÓWNA

| | niedziela | poniedziałek | |
|---------------|---|--|---|
| | 2025-03-09 | 2025-03-10 | |
| | Piaseczno L. Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L. Bezmleczna Dzieci | Piaseczno L. Bezmleczna 4p. |
| Kolacja | Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotta Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 120 g Bułka wroclawska 40 g Masło roślinne 15 g Szynka miodowa z Dudy 20 g Sałatka ryżowa z kurczakiem diet. 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g | Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka miodowa z Dudy 20 g Sałatka ryżowa z kurczakiem diet. 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g |
| Posiłek nocny | | | Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 10 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g |