

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-03-11	2025-03-12	2025-03-13	2025-03-14	2025-03-15	2025-03-16	2025-03-17
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Platki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Platki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 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 Szynkowa 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Platki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Mini muffiny 2 szt	Kisiel z jabłkiem 200 ml	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt owocowy z jagodą 200 g	Kefir 1 szt	Kruche ciastka 50 g	Kisiel z wiśniami 200 ml
Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml	Krem z dyni 300 ml Zraz schabowy 120 g Kasza gryczana 170 g Sałatka z buraka 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Sos pieczeniowy 60 g	Zupa neapolitanka z makaronem 300 ml Gołąbek po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Kalafor 80 g Surówka z marchwii z chrzanem 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa porowa z ziemniakami 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-wiśniowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Sos pieczeniowy 60 g Ogórek kiszony 70 g Marchewka z groszkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos musztardowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty pekińskiej 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy z pulpa mango 100 g Ryż brązowy 170 g Fasolka gotowana 80 g Surówka z kapusty z ogórkiem i kukurydzą 70 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Banan 1 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Banan 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-03-18	2025-03-19	2025-03-20	2025-03-11	2025-03-12	2025-03-13	2025-03-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 20 g Pasta z białej fasoli z warzywami i pestkami słonecznika 60 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 tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek figowy 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Papryka 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 Pasta jajeczna ze szpinakiem 60 g Połędwica z warzywami JBB 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 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 Szynkowa 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt	Kisiel 200 ml	Jogurt naturalny 1 szt				
Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem orzo 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos pomarańczowy 60 ml Ziemniaki 170 g Brokuły 80 g Kapusta modra zasmażana z żurawiną 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Pierogi z mięsem II z okrasą 230 g Surówka collesław 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Żurek z ziemniakami i kielbasą 300 ml Schab pieczony z morelą 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kopytka 170 g Surówka z papryki z olejem 70 g Marchewka gotowana mini 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Ziemniaki 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Surówka z rzepy białej 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Krem z dyni 300 ml Zraz schabowy 120 g Kasza gryczana 170 g Sałatka z buraka 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt Sos pieczeniowy 60 g	Zupa neapolitanka z makaronem 300 ml Gołąbek po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 80 g Surówka z marchwii z chrzanem 70 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa porowa z ziemniakami 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-wiśniowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek	Banan 1 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt				

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek
	2025-03-15	2025-03-16	2025-03-17	2025-03-18	2025-03-19	2025-03-20	2025-03-11
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Lukosz 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 20 g Pasta z białej fasoli z warzywami i pestkami słonecznika 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek figowy 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Sos pieczeniowy 60 g Ogórek kiszony 70 g Marchewka z groszkiem 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos musztardowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty pekińskiej 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy z pulpań mango 100 g Ryż brązowy 170 g Fasolka gotowana 80 g Surówka z kapusty z ogórkiem i kukurydzą 70 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pieczarkowa z makaronem orzo 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos pomarańczowy 60 ml Ziemniaki 170 g Brokuły 80 g Kapusta modra zasmażana z żurawiną 70 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa ogórkowa 300 ml Pierogi z mięsem II z okrasą 230 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Surówka collesław 70 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Żurek z ziemniakami i kielbasą 300 ml Schab pieczony z morelą 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kopytka 170 g Surówka z papryki z olejem 70 g Marchewka gotowana mini 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-03-12	2025-03-13	2025-03-14	2025-03-15	2025-03-16	2025-03-17	2025-03-18
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 60 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 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 Szyńkowa 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g 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 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Zraz schabowy diet. 100 g Kasza jęczmienna 170 g Sałatka z buraka diet. 70 g Bukiet warzyw 3-skt. 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt Sos pieczeniowy diet. 60 g	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa brokułowa 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skt. 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Medalion drobiowy z pulpą mango 100 g Ryż brązowy 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa kalafiorowa z makaronem orzo 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos pomarańczowy 60 ml Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-03-19	2025-03-20	2025-03-11	2025-03-12	2025-03-13	2025-03-14	2025-03-15
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 20 g Pasta z soczewicy czerwonej diet. 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 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 tostowa drobiowa Cedrob 20 g Twarożek figowy 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 120 g Masło 15 g Ser biały 80 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 60 g Polędwica z warzywami JBB 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt
2. śniadanie			Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka Maryny 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka bankietowa 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g Ogórek 20 g
Obiad	Zupa jarzynowa 300 ml pierogi z mięsem II diet. 230 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Schab pieczony z morelą 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Krem z dyni 300 ml Zraz schabowy 120 g Kasza gryczana 170 g Salatka z buraka b/c 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml Sos pieczeniowy 60 g	Zupa neapolitanka z makaronem razowym 300 ml Pulpet drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ryż brązowy 170 g Kalafior 80 g Surówka z marchwii z chrzanem b/c 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa porowa z ziemniakami 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem b/cukru 2 szt Sos jogurtowo-wiśniowy 60 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Kasza orkiszowa 170 g Sos pieczeniowy 60 g Ogórek kiszony 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek			Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa
	2025-03-16	2025-03-17	2025-03-18	2025-03-19	2025-03-20	2025-03-11	2025-03-12
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 20 g Pasta z białej fasoli z warzywami i pestkami słonecznika 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szyńka z kotła Gustavus 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szyńka Maryny 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szyńka Maryny 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g		
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos musztardowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy 100 g Ryż brązowy 170 g Surówka z kapusty z ogórkiem b/c 70 g Fasolka gotowana 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem brązowym 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana 170 g Surówka z kapusty czerwonej b/c 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Kasza bulgur 170 g Sos potrawkowy 60 g Surówka collesław b/c 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Schab pieczony z morelą 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 70 g Kalań 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Zraz schabowy diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt
Podwieczorek	Pomarańcza 1 szt	Kiwi 1 szt	Sok pomidorowy 1 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	
	2025-03-13	2025-03-14	2025-03-15	2025-03-16	2025-03-17	2025-03-18	2025-03-19	
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 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 Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g 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 Połędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 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	
2. śniadanie								
Obiad	Zupa grysikowa z łubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa brokułowa b/ml 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Mus truskawkowy 200 g	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Medalion drobiowy z pulpą mango 100 g Ryż brązowy 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa kalafiorowa z makaronem orzo b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Ziemniaki 170 g Sos potrawkowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	
Podwieczorek								

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-03-20	2025-03-11	2025-03-12	2025-03-13	2025-03-14	2025-03-15	2025-03-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzusk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 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 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 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 Szynek 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Zraz schabowy diet. 100 g Kasza jęczmienna 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa brokułowa b/ml 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Mus truskawkowy 200 g
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek		środa
	2025-03-17	2025-03-18	2025-03-19	2025-03-20	2025-03-11		2025-03-12
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml 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	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 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	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie						Herbatniki 50 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml
Obiad	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Medalion drobiowy z pulpą mango 100 g Ryż brązowy 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa kalafiorowa z makaronem orzo b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Ziemniaki 170 g Sos potrawkowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Zraz schabowy diet. 100 g Kasza jęczmienna 170 g Sałatka z buraka diet. 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Sos pieczeniowy diet. 60 g
Podwieczorek						Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek		piątek		sobota	
	2025-03-12	2025-03-13		2025-03-14		2025-03-15	
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	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 żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szyunka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Połędwica drobiowa 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 Szyunkowa 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szyunkowa 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szyunka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szyunka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie			Mus truskawkowy 200 g		Mus mango 200 ml	Biszkopty 30 g	
Obiad	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Zraz schabowy diet. 100 g Kasza jęczmienna 170 g Sałatka z buraka diet. 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt Sos pieczeniowy diet. 60 g	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brokułowa b/ml 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa brokułowa b/ml 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
Podwieczorek			Kiwi 1 szt		Banan 1 szt	Kiwi 1 szt	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	
	2025-03-16	2025-03-17	2025-03-18	2025-03-19	
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	
Śniadanie	Chleb pszenny 100 g Bułka wrocławska 20 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 100 g Masło roślinne 15 g Szynka 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 100 g Masło roślinne 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie		Mus truskawkowy 200 g	Kisiel z wiśniami 200 ml	Mus jabłkowy 200 g	
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Medalion drobiowy z pulpą mango 100 g Ryż brązowy 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa kalafiorowa z makaronem orzo b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos pomarańczowy 60 ml Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa kalafiorowa z makaronem orzo b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos pomarańczowy 60 ml Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek		Jabłko 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek		wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-03-19	2025-03-20		2025-03-11	2025-03-12	2025-03-13	2025-03-14
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 20 g Jajko 1 szt Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml 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	Płatki owsiane na wodzie 250 ml 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	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Masło 10 g 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 Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Kisiel 200 ml		Herbatniki 50 g				
Obiad	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml pierogi z mięsem II diet. 230 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Schab pieczony z morelą 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Schab pieczony z morelą 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 170 g Marchewka gotowana mini 150 g 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	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Kiwi 1 szt		Mandarynka 2 szt				

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-03-15	2025-03-16	2025-03-17	2025-03-18	2025-03-19	2025-03-20
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	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	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt owocowy 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany waniliowy 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany waniliowy 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie						
Obiad	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	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
Podwieczorek						

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-03-11	2025-03-12	2025-03-13	2025-03-14	2025-03-15	2025-03-16	2025-03-17
	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 Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kiełbasa szynkowa 20 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z makreli 60 g Szynka Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Sałatka jarzynowa 80 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-03-18	2025-03-19	2025-03-20	2025-03-11	2025-03-12	2025-03-13	2025-03-14
	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 Polędwica sopocka 40 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 z kotta Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotta Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z makreli 60 g Szynka Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 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 Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek
	2025-03-15	2025-03-16	2025-03-17	2025-03-18	2025-03-19	2025-03-20	2025-03-11
	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 Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Sałatka jarzynowa 80 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica sopocka 40 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 z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Positek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	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 Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-03-12	2025-03-13	2025-03-14	2025-03-15	2025-03-16	2025-03-17	2025-03-18
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kiełbasa szynkowa 20 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem diet. 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z makreli 80 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 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 Ser biały 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 80 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 50 g Masło 15 g Połędwica sopocka 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 Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-03-19	2025-03-20	2025-03-11	2025-03-12	2025-03-13	2025-03-14	2025-03-15
	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 Schab Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Kielbasa szynkowa 20 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta z makreli 60 g Szynka Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
Posiłek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa
	2025-03-16	2025-03-17	2025-03-18	2025-03-19	2025-03-20	2025-03-11	2025-03-12
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Sałatka jarzynowa 80 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g herbata owocowa 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny						Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-03-13	2025-03-14	2025-03-15	2025-03-16	2025-03-17	2025-03-18	2025-03-19
	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 40 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka 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 tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g 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 Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	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 Maryny 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-03-20	2025-03-11	2025-03-12	2025-03-13	2025-03-14	2025-03-15	2025-03-16
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka 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 tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt
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 Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek		środa
	2025-03-17	2025-03-18	2025-03-19	2025-03-20	2025-03-11		2025-03-12
	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 Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
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 Maryny 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 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek		sobota		
	2025-03-12	2025-03-13		2025-03-14		2025-03-15	
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	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 100 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 Masło roślinne 15 g Kielbasa szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Kielbasa szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasta z makreli b/ml 60 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Pasta z makreli b/ml 60 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Positek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Benedykta 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka bankietowa 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek		wtorek		środa	
	2025-03-16	2025-03-17		2025-03-18		2025-03-19	
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Kolacja	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 80 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 80 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 50 g Masło roślinne 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło roślinne 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Positek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka z kotła Gustavus 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 Tyrolska 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek		wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-03-19	2025-03-20		2025-03-11	2025-03-12	2025-03-13	2025-03-14
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 100 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g herbata owocowa 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
Posiłek nocny		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka miodowa z Dudy 20 g		Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-11 do dnia 2025-03-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-03-15	2025-03-16	2025-03-17	2025-03-18	2025-03-19	2025-03-20
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt	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
Posiłek nocny	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt