

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g 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 Masło 15 g Szynka konserwowa 20 g Twarożek miętowy 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 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 Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 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 Szynka 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
2. śniadanie	Budyń 200 ml	Mus truskawkowo-banany 150 g	Mus truskawkowy 150 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml	Mus jabłkowo-buraczany 200 g	Kisiel z jagodami 200 ml	Jogurt owocowy 1 szt
Obiad	Zupa dyniowa z zacierką 300 ml Filet z kurczaka w panierce panko 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszzonej 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Rumszyk wołowo-wieprzowy z cebulką 100 g Sos potrawkowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Buraczki 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kapuśniak 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron kokardki 170 g Surówka z selera z olejem 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Dorsz w płatkach kukurydzianych 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Kasza pęczak 170 g Surówka kopenhaska 70 g Kalań 80 g Kompot owocowy 200 ml Sos pietruszkowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt 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 Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 150 g Kopytka 170 g Brokuły 80 g Ogórek kiszony 70 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Banan 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 80 g Dżem 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 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 Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka konserwowa 20 g Twarożek miętowy 60 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 Polędwica 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 Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Mini muffiny 2 szt	Kisiel z jabłkiem 200 ml	Jogurt naturalny 1 szt				
Obiad	Krem z dyni 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Sałatka z buraka 70 g Bukiet warzyw 3-skt. 80 g Kompot owocowy 200 ml	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	Zupa dyniowa z zacierką 300 ml Filet z kurczaka w panierce panko 100 g Ziemniaki 170 g Serówka z kapusty kiszzonej 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Rumsztyk wołowo-wieprzowy z cebulką 100 g Sos potrawkowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Carpaccio z buraczków 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa kapuśniak 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron kokardki 170 g Surówka z selera z olejem 70 g Bukiet warzyw 3-skt. 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Dorsz w płatkach kukurydzianych 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt				

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek
	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
<b>Śniadanie</b>	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 100 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Salceson wyborny 60 g Ogórek kiszony 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g 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	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 Polędwica 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 Szyńka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g
<b>2. śniadanie</b>							
<b>Obiad</b>	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szyńka pieczona z jabłkami 100 g Kasza pęczak 170 g Surówka kopenhaska 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt Sos pietruszkowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt 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 Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 150 g Kopytka 170 g Brokuły 80 g Ogórek kiszony 70 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Krem z dyni 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Ryż brązowy 170 g Sos bazyliowy 60 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Sałatka z buraka 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	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 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
<b>Podwieczorek</b>							

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka konserwowa 20 g Twarożek miętowy 60 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 Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g 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	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 z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos potrawkowy 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 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 pomidorowa z ryżem 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 Szynka pieczona z jabłkami 100 g Kasza bulgur 170 g Sos pietruszkowy 60 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Schab parowany 100 g Kopytka 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Sos pieczeniowy diet. 60 g	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż brązowy 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek							

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
<b>Śniadanie</b>	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 60 g Szynka 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 Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka konserwowa 20 g Twarożek miętowy 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Połędwica 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 Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 60 g Sałata lodowa 30 g Ogórek kiszony 70 g Herbata 1 szt
<b>2. śniadanie</b>			Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Papryka 20 g	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
<b>Obiad</b>	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Sałatka z buraka diet. 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 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 Kiwi 1 szt	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 kapusty kiszony b/c 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka wielowarzywna b/c 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa kapuśniak 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron orkiszowy pełnoziarnisty 170 g Surówka z selera b/c 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza gryczana 170 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem b/c 70 g Jarzynki po grecku 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Kasza pęczak 170 g Sos pietruszkowy 60 g Surówka kopenhaska 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
<b>Podwieczorek</b>			Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Pomarańcza 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa
	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01	2025-04-02
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	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	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 Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	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 Szynka konserwowa 20 g Twarożek miętowy 60 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 Serek homogenizowany z natką pietruszki 50 g Papryka 20 g	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 Ser żółty 20 g Ogórek 20 g		
Obiad	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 110 g Kasza jęczmienna z natką pietruszki 170 g Ogórek kiszony 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Krem z dyni 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż brązowy 170 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem b/c 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Bitka schabowa 120 g Kasza gryczana 170 g Sos potrawkowy 60 g Sałatka z buraka b/c 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	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 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 brokułowa b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt		

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09
	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 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 Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 100 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 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	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
2. śniadanie							
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 pomidorowa z ryżem b/ml 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 Szynka pieczona z jabłkami 100 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt Sos pietruszkowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Kopytka 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Sos pieczeniowy diet. 60 g	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż brązowy 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Bitka schabowa 100 g Sos potrawkowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Salatka z buraka diet. 70 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt
Podwieczorek							

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-04-10	2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05	2025-04-06
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szyńka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 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 Szyńka konserwowa 20 g Twarożek miętowy 60 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 Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 100 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 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 Szyńka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Kalafior 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 brokułowa b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 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-skt. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 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 Szyńka pieczona z jabłkami 100 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt Sos pietruszkowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Płatki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skt. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek							



**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek		środa
	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01		2025-04-02
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
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	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 Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 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 Szynka konserwowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie						Kisiel 200 ml	Sok owocowy bez cukru 1 szt
Obiad	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Kopytka 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Sos pieczeniowy diet. 60 g	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż brązowy 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Bitka schabowa 100 g Ziemniaki 170 g Sos potrawkowy 60 g Sałatka z buraka diet. 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 1 Por Kompot owocowy 200 ml Jabłko pieczone 1 szt	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Ziemniaki 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Kalańior 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 z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos potrawkowy 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek						Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek	piątek	sobota			
	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05			
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.		
Śniadanie	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Połędwica 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 Połędwica sopocka 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 Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Połędwica drobiowa 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Połędwica drobiowa 60 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie		Mus truskawkowy 150 g		Kisiel z jabłkiem 200 ml		Mus jabłkowo-buraczany 200 g	
Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos potrawkowy 60 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 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 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 pomidorowa z ryżem b/ml 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 pomidorowa z ryżem b/ml 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 Szynka pieczona z jabłkami 100 g Kasza bulgur 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos pietruszkowy 60 g	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Kasza bulgur 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt Sos pietruszkowy 60 g
Podwieczorek		Banan 1 szt		Banan 1 szt		Pomarańcza 1 szt	

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa			
	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09			
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.		
Śniadanie	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	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	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	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	Kisiel z jagodami 200 ml		Biszkopty 30 g		Mus truskawkowy 150 g		
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy b/ml 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy b/ml 60 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Kopytka 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos pieczeniowy diet. 60 g	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Kopytka 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Sos pieczeniowy diet. 60 g	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż brązowy 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż brązowy 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Sałatka z buraka diet. 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
Podwieczorek	Kiwi 1 szt		Jabłko 1 szt		Kiwi 1 szt		

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek		wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-04-09	2025-04-10		2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	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	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany waniliowy 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany natur kg 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany natur kg 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
2. śniadanie	Kisiel z jabłkiem 200 ml	Mus truskawkowy 200 g					
Obiad	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Sałatka z buraka diet. 70 g Bukiet warzyw 3-skt. 80 g Kompot owocowy 200 ml	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 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	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	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt					

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Masło 15 g Serek homog.słodzony kg 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt 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
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 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07
	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 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 Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka 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 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 kotta 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 makaronowa z kurczakiem wędzonym 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Positek nocny							

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 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 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 Kiełbasa szynkowa 20 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka 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
Positek nocny				Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek
	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	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 makaronowa z kurczakiem wędzonym 80 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 lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Kiełbasa szynkowa 20 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Ogórek 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Positek nocny	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 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 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka 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	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka z kotta 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 makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
<b>Positek nocny</b>	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 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 konserwowa 20 g

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
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 Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	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 Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka 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 Szynkowa 40 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
Positek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g					

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa
	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01	2025-04-02
	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 z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szyńka miodowa z Dudy 20 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szyńka 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 Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Ogórek 90 g Sałata 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 Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny						Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szyńka tostowa drobiowa Cedrob 20 g

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09
	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 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	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 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
Positek nocny	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	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 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-04-10	2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05	2025-04-06
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
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 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 Schab 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 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
Positek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek		środa
	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01		2025-04-02
	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 miódowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 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 Salatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g Schab Maryny 20 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 Schab Maryny 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka Maryny 20 g		

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek		piątek		sobota	
	2025-04-02	2025-04-03		2025-04-04		2025-04-05	
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka 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 Szynka 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 Szynka piastowska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
<b>Positek nocny</b>	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka 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

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-04-06		2025-04-07		2025-04-08		2025-04-09	
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Bułka wrocławska 40 g Masło roślinne 15 g Szynka miodowa z Dudy 20 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 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 makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 80 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 Ogórek 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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
<b>Positek nocny</b>		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 10 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Benedykta 20 g



**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek		wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-04-09	2025-04-10		2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
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	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g
Positek nocny			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA**

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
Positek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt