

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-04-11	2025-04-12	2025-04-13	2025-04-14	2025-04-15	2025-04-16	2025-04-17
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	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	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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 Polędwica drobiowa 20 g Pasta z ciecierzycy a la bruschetta 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 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Jogurt owocowy z jagodą 200 g	Kefir 1 szt	Kruche ciastka 50 g	Kisiel z wiśniami 200 ml	Jogurt owocowy 1 szt	Kisiel 200 ml	Jogurt naturalny 1 szt
Obiad	Zupa porowa z ziemniakami 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-wiśniowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brokułowa 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos pieczeniowy 60 g Kasza jęczmienna 170 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 pulpą mango 100 g Ryż brązowy 170 g Fasolka gotowana 80 g Surówka z kapusty z ogórkiem i kukurydzą 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pieczarkowa z kaszą bulgur 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g 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	Zupa jarzynowa z łazankami 300 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkulem włoskim 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Banan 1 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Banan 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt
Kolacja	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 szwabska 80 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g 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 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela
	2025-04-18	2025-04-19	2025-04-20	2025-04-21	2025-04-11	2025-04-12	2025-04-13
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna z łososiem 50 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 50 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Pasztet 30 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Ogórek kiszony 70 g Sałata 30 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 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	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 Łukosz 60 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Kisiel z jagodami 200 ml	Herbatniki 50 g	Jogurt naturalny 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt			
Obiad	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Makaron orzo 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Surówka z rzepy białej 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z ryżem brązowym 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Kalaflor 80 g Kompot owocowy 200 ml	Żurek chrzanowy z kielbasą i ziemniakami 300 ml Schab pieczony w majeranku 100 g Kluski śląskie 170 g Sos rozmarynowy 60 g Buraczki 80 g Mizeria 70 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udziec z indyka pieczony z jabłkami i żurawiną 100 g Ziemniaki 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Marchewka gotowana mini 80 g Surówka z kapusty czerwonej z olejem 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 Banan 1 szt	Zupa brokułowa 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos pieczeniowy 60 g Kasza jęczmienna 170 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
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Ciasto Izaura 80 g	Mandarynka 2 szt			
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Ser żółty 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 70 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Wieprzowina z zapiecką 30 g Sałatka jarzynowa 80 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Sałatka z tuńczyka z jajkiem diet. 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 Pasta z makreli 60 g Szynka Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-04-14	2025-04-15	2025-04-16	2025-04-17	2025-04-18	2025-04-19	2025-04-20
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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 Polędwica drobiowa 20 g Pasta z ciecierzycy a la bruschetta 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 40 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 Pasta jajeczna z lososiem 50 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 50 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 Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Pasztet 30 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Ogórek kiszony 70 g Sałata 30 g Cukier 10 g Herbata 1 szt
2. śniadanie							
Obiad	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy z pulpą 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 kaszą bulgur 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 80 g Kapusta modra zasmażana z żurawiną 70 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 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	Zupa jarzynowa z łazankami 300 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkulem włoskim 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Makaron orzo 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Surówka z rzepy białej 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ryżem brązowym 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Żurek chrzanowy z kielbasą i ziemniakami 300 ml Schab pieczony w majeranku 100 g Kluski śląskie 170 g Sos z grzybów leśnych i rozmarynu 60 g Buraczki 80 g Mizeria 70 g Kompot owocowy 250 ml Ciasto Izaura 80 g
Podwieczorek							
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Sałatka szwabska 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 Polędwica 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 kotla 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 Hummus z suszonymi pomidorami 80 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 Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 70 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Wieprzowina z zapiecka 30 g Sałatka jarzynowa 80 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-04-21	2025-04-11	2025-04-12	2025-04-13	2025-04-14	2025-04-15	2025-04-16
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 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 Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 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 Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 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 Polędwica drobiowa 20 g Pasta z ciecierzycy a la bruschetta 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Udziec z indyka pieczony z jabłkami i żurawiną 100 g Ziemniaki 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Marchewka gotowana mini 80 g Surówka z kapusty czerwonej z olejem 70 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa brokułowa 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 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 kalafiorowa 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 zacierkowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 150 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa z cukini 300 ml pierogi z mięsem II diet. 230 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt
Podwieczorek							
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Sałatka śledziowa z ziemniakami, jajkiem i ogórkiem kiszonym 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 Pasta z makreli 60 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 szwabska diet. 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 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 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota
	2025-04-17	2025-04-18	2025-04-19	2025-04-20	2025-04-21	2025-04-11	2025-04-12
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
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 70 g Salata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Pasta jajeczna z lososiem 50 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 50 g Pomidor 70 g Salata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Salata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Paszтет 30 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Pomidor 70 g Salata 30 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Salata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Papryka 70 g Salata 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 Salata 30 g Herbata 1 szt
2. śniadanie						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 z łazankami 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem b/ml 110 g Makaron orzo 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ryżem brązowym 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Schab pieczony w majeranku 100 g Kluski śląskie 170 g Sos rozmarynowy 60 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 250 ml Ciasto Izaura 80 g	Rosół z makaronem 300 ml Udziec z indyka pieczony z jabłkami i żurawiną 100 g Ziemniaki 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	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 brokułowa 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos pieczeniowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Ogórek kiszony 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek						Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 90 g Salata lodowa 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Salata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Wieprzowina z zapiecka 30 g Salatka jarzynowa lekkostrawna 80 g Pomidor 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Salatka z tuńczyka z jajkiem diet. 80 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta z makreli 60 g Szynka Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Papryka 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-04-13	2025-04-14	2025-04-15	2025-04-16	2025-04-17	2025-04-18	2025-04-19
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Papryka 70 g Salata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Tyrolska 40 g Pomidor 70 g Salata 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 Salata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 20 g Pasta z ciecierzycy a la bruschetta 60 g Papryka 70 g Salata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 70 g Salata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta jajeczna z łososiem 80 g Pomidor 70 g Salata 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Ogórek 70 g Salata 30 g Herbata 1 szt
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 50 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Połędwica drobiowa 20 g Papryka 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 Sos potrawkowy 60 g Surówka z kapusty z ogórkiem b/c 70 g Fasolka gotowana 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pieczarkowa z kaszą bulgur 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	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza pęczak 170 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim b/ cukru 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Makaron razowy 170 g Surówka z rzepy białej 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml Sos z pomidorów pelati 60 g	Zupa selerowa z ryżem brązowym 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Kalafor 80 g Surówka wielowarzynna 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek	Pomarańcza 1 szt	Kiwi 1 szt	Sok pomidorowy 1 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt
Kolacja	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Ogórek 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Salatka szwabska 80 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Ogórek kiszony 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Połędwica sopocka 40 g Ogórek 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Ogórek kiszony 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Schab Maryny 40 g Papryka 90 g Salata lodowa 10 g herbata owocowa 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Ser żółty 20 g Ogórek kiszony 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Salata lodowa 10 g Herbata 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-04-20	2025-04-21	2025-04-11	2025-04-12	2025-04-13	2025-04-14	2025-04-15
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasztet 30 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Ogórek kiszony 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	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 Polędwica 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
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g Ogórek 30 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek 30 g					
Obiad	Żurek chrzanowy z kielbasą i ziemniakami 300 ml Schab pieczony w majeranku 100 g Kasza pęczak 170 g Sos z grzybów leśnych i rozmarynu 60 g Fasolka gotowana 80 g Mizeria 70 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziec z indyka pieczony 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Surówka z kapusty czerwonej b/c 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa brokułowa b/ml 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Kasza jęczmienna 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 Jabłko 1 szt	Zupa kalafiorowa b/ml 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 zacierkowa 300 ml Udźki 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
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt					
Kolacja	Chleb razowy 120 g Masło 10 g Wieprzowina z zapiecka 30 g Sałatka jarzynowa 80 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Sałatka śledziowa z ziemniakami, jajkiem i ogórkiem kiszonym 80 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek
	2025-04-16	2025-04-17	2025-04-18	2025-04-19	2025-04-20	2025-04-21	2025-04-11
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	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 mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Połędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne 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	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
2. śniadanie							
Obiad	Zupa z cukini b/ml 400 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	Zupa jarzynowa z łazankami b/ml 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem b/ml 110 g Makaron orzo 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ryżem brązowym 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy b/ml 60 g Ziemniaki 170 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Schab pieczony w majeranku 100 g Kluski śląskie 170 g Sos rozmarynowy 60 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 250 ml Ciasto Izaura 80 g	Zupa jarzynowa z łazankami b/ml 300 ml Udziec z indyka pieczony 100 g Ziemniaki 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek							
Kolacja	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 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 100 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Wieprzowina z zapiecka 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 Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa		czwartek		piątek	
2025-04-12		2025-04-13		2025-04-14		2025-04-15		2025-04-16		2025-04-17		2025-04-18	
Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa	
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g 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 Polędwica 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 Polędwica 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 mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 50 g Jajko 1 szt Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g						
	2. śniadanie												
Obiad	Zupa brokułowa b/ml 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Kasza jęczmienna 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 Jabłko 1 szt	Zupa kalafiorowa b/ml 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 zacierkowa 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 z cukini b/ml 400 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	Zupa jarzynowa z łazankami b/ml 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem b/ml 110 g Makaron orzo 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt						
	Podwieczorek												
Kolacja	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	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 50 g Masło 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g						

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek		sobota	
	2025-04-19	2025-04-20	2025-04-21	2025-04-11		2025-04-12	
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne 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	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 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 Szynkowa 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie				Mus jagodowy 150 g			Biszkopty 30 g
Obiad	Zupa selerowa z ryżem brązowym 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy b/ml 60 g Ziemniaki 170 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Schab pieczony w majeranku 100 g Kluski śląskie 170 g Sos rozmarynowy 60 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 250 ml Ciasto Izaura 80 g	Zupa jarzynowa z łazankami b/ml 300 ml Udziec z indyka pieczony 100 g Ziemniaki 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gł 60 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 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 Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa brokułowa b/ml 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek				Banan 1 szt			Kiwi 1 szt
Kolacja	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 100 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Wieprzowina z zapiecka 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 Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 100 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 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 130 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 120 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela		poniedziałek		wtorek		środa
	2025-04-13		2025-04-14		2025-04-15		2025-04-16
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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 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	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 20 g Pasta z ciecierzycy a la bruschetta 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Mus truskawkowy 200 g			Kisiel z wiśniami 200 ml		Mus jabłkowo-brzoskwiniowy 200 g	Kisiel 200 ml
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	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 kalafiorowa b/ml 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 b/ml 300 ml Medalion drobiowy z pulpą mango 100 g Ryż brązowy 170 g Marchewka talarki z natką 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa zacierkowa 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 1 szt	Zupa zacierkowa 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	Zupa z cukini b/ml 400 ml pierogi z mięsem II diet. 230 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt			Banan 1 szt		Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 120 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 szwabska diet. 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 szwabska diet. 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 100 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		czwartek		piątek		sobota	
2025-04-16		2025-04-17		2025-04-18		2025-04-19	
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.
Śniadanie	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło roślinne 15 g Połędwica drobiowa 20 g Pasta z ciecierzycy a la bruschetta 60 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	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 jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Pasta jajeczna z lososiem 80 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 Pasta jajeczna z lososiem 80 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 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
		Herbatniki 50 g		Kisiel z jagodami 200 ml		Kisiel 200 ml	
2. śniadanie							
Obiad	Zupa z cukini b/ml 400 ml pierogi z mięsem II diet. 230 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa jarzynowa z łazankami b/ml 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z łazankami b/ml 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem b/ml 110 g Makaron orzo 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos z pomidorów pelati 60 g	Zupa dyniowa z ziemniakami b/ml 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem b/ml 110 g Makaron orzo 170 g Sos z pomidorów pelati 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ryżem brązowym 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy b/ml 60 g Ziemniaki 170 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z ryżem brązowym 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy b/ml 60 g Ziemniaki 170 g Kalaflor 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
Podwieczorek							
Kolacja	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	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	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 50 g Pasta warzywna 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela		poniedziałek		piątek	sobota	niedziela
	2025-04-20		2025-04-21		2025-04-11	2025-04-12	2025-04-13
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Chleb pszenny 110 g Masło roślinne 15 g Paszтет 30 g Jajko 1 szt Pomidor 70 g Salata 30 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 110 g Masło roślinne 15 g Paszтет 30 g Jajko 1 szt Pomidor 70 g Salata 30 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 70 g Salata 30 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 Salata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie		Mus jabłkowo-marchewkowy 200 g	Sok owocowy bez cukru 1 szt				
Obiad	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Schab pieczony w majeranku 100 g Kluski śląskie 170 g Sos rozmarynowy 60 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 250 ml Jabłko 1 szt	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Schab pieczony w majeranku 100 g Kluski śląskie 170 g Sos rozmarynowy 60 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udziec z indyka pieczony z jabłkami i żurawiną 100 g Ziemniaki 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udziec z indyka pieczony z jabłkami i żurawiną 100 g Ziemniaki 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
Podwieczorek		Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt				
Kolacja	Chleb pszenny 110 g Masło roślinne 15 g Wieprzowina z zapiecka 30 g Salatka jarzynowa lekkostrawna 80 g Pomidor 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 110 g Masło roślinne 15 g Wieprzowina z zapiecka 30 g Salatka jarzynowa lekkostrawna 80 g Pomidor 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Salatka z tuńczyka z jajkiem diet. 80 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Salatka z tuńczyka z jajkiem diet. 80 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 90 g Salata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-04-14	2025-04-15	2025-04-16	2025-04-17	2025-04-18	2025-04-19	2025-04-20
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	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	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 1 szt Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homog.słodzony kg 100 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Serek homogenizowany natur kg 80 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	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek							
Kolacja	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek
	2025-04-21
	Piaseczno Płynna
Śniadanie	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
Podwieczorek	
Kolacja	Herbata 1 szt Cukier 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

Posiłek nocny	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-04-11	2025-04-12	2025-04-13	2025-04-14	2025-04-15	2025-04-16	2025-04-17
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

Posiłek nocny	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela
	2025-04-18	2025-04-19	2025-04-20	2025-04-21	2025-04-11	2025-04-12	2025-04-13
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
					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 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-04-14	2025-04-15	2025-04-16	2025-04-17	2025-04-18	2025-04-19	2025-04-20
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
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 Tyrolska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-04-21	2025-04-11	2025-04-12	2025-04-13	2025-04-14	2025-04-15	2025-04-16
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Posiłek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Serek wiejski 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

Posiłek nocny	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota
	2025-04-17	2025-04-18	2025-04-19	2025-04-20	2025-04-21	2025-04-11	2025-04-12
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Pasta warzywna 40 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-04-13	2025-04-14	2025-04-15	2025-04-16	2025-04-17	2025-04-18	2025-04-19
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Posiłek nocny							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

Posiłek nocny	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-04-20	2025-04-21	2025-04-11	2025-04-12	2025-04-13	2025-04-14	2025-04-15
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
			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 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek
	2025-04-16	2025-04-17	2025-04-18	2025-04-19	2025-04-20	2025-04-21	2025-04-11
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa
Posiłek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka Maryny 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Pasta warzywna 40 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
2025-04-12		2025-04-13	2025-04-14	2025-04-15	2025-04-16	2025-04-17	2025-04-18
Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Posiłek nocny	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g
	Masło 5 g		Masło 5 g		Masło 5 g		Masło 5 g
	Serek wiejski 50 g		Szynka z kotła Gustavus 20 g		Szynka Maryny 20 g		Pasta warzywna 40 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

Posiłek nocny	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek		sobota	
	2025-04-19	2025-04-20	2025-04-21	2025-04-11		2025-04-12	
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 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 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela		poniedziałek		wtorek		środa
2025-04-13		2025-04-14		2025-04-15		2025-04-16
Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Posiłek nocny		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek		piątek		sobota	
	2025-04-16	2025-04-17		2025-04-18		2025-04-19	
	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.
Posiłek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Tyrolska 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka miódowa z Dudy 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Pasta warzywna 40 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka biała z indyka Łukosz 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela		poniedziałek		piątek	sobota	niedziela
2025-04-20		2025-04-21		2025-04-11	2025-04-12	2025-04-13
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Posiłek nocny	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Benedykta 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

Posiłek nocny	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-04-14	2025-04-15	2025-04-16	2025-04-17	2025-04-18	2025-04-19	2025-04-20
	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-11 do dnia 2025-04-21 KUCHNIA GŁÓWNA

Posiłek nocny	poniedziałek
	2025-04-21
	Piaseczno Płynna
	Kefir 1 szt