

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26	2025-04-27	2025-04-28
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Ryż brązowy na mleku 350 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta twarogowo-tuńczykowa z warzywami 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek chrzanowy 60 g Szynka piastowska 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Ogórek 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Mini muffiny 2 szt	Mus truskawkowy z jogurtem 200 ml	Kisiel z morelą 200 ml	Mus wiśniowy 200 g	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt
Obiad	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab po kaszubsku pieczony w sosie z pieczarkowym 110 g Kasza gryczana biała 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa grochowa 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Makaron kokardki 170 g Surówka z kapusty pekińskiej 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z kasza jagłaną 300 ml Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 100 g Ziemniaki 170 g Kalafor 80 g Surówka z kapusty kiszonej b/c 70 g Kompot owocowy 200 ml Sos majerankowy 60 g	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 240 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka z groszkiem 80 g Ogórek kiszony 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Brukselka 80 g Surówka czerwony collesław 70 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ziemniaczanka z dynią 400 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron spaghetti 170 g Surówka z białej kapusty 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek	Banan 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Banan 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Kiwi 1 szt	Banan 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Pieczeń wiedeńska 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 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	Ryż brązowy na mleku 350 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta twarogowo-tuńczykowa z warzywami 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek chrzanowy 60 g Szynka piastowska 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Budyń 200 ml	Mus truskawkowo-bananowy 150 g					
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem 300 ml Stripsy z kurczaka w sezamie 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty czerwonej z olejem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pejzanka 300 ml Karkówka pieczona w sosie miodowo-musztardowym 100 g Kasza pęczak 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Buraczki 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab po kaszubsku pieczony w sosie z pieczarkowym 110 g Kasza gryczana biała 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa grochowa 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron kokardki 170 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Surówka z kapusty pekińskiej 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Gruszka 1 szt	Zupa koperkowa z kaszą jaglaną 300 ml Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 70 g Kalafior 80 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 240 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 70 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka z groszkiem 80 g Ogórek kiszony 70 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek	środa	czwartek
	2025-04-27	2025-04-28	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Ogórek 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 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	Płatki jęczmienne 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	Ryż brązowy na mleku 350 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Pasta z tuńczyka 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka miodowa z Dudy 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Brukselka 80 g Surówka czerwony collesław 70 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa zalewajka grzybowa 400 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron spaghetti 170 g Surówka z białej kapusty 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ogórkowa z ryżem 300 ml Stripsy z kurczaka w sezamie 100 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty czerwonej z olejem 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa pejzanka 300 ml Karkówka pieczona w sosie miodowo-musztardowym 100 g Kasza pęczak 170 g Surówka wielowarzywna 70 g Carpaccio z buraczków 80 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab parowany 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos jarzynowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa marchwianka 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron kokardki 170 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gł 60 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem lekka 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek
	2025-04-25	2025-04-26	2025-04-27	2025-04-28	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne 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	Ryż brązowy na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta twarogowo-tuńczykowa z warzywami 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt
2. śniadanie							Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Surówka z marchwi i jabłka 70 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa ziemniaczanka z dynią 400 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron spaghetti 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z ryżem 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 brokułowa 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab po kaszubsku pieczony w sosie z pieczarkowym 110 g Kasza gryczana biała 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 80 g Mizeria z ogórków kiszonych 70 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek							Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26	2025-04-27	2025-04-28	2025-04-29
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Papryka 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek chrzanowy 60 g Szynka piastowska 20 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Ogórek 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 140 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Ogórek 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt	Płatki żytnie 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
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Jajko 1 szt Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka Maryny 20 g Pomidor 20 g
Obiad	Zupa grochowa 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron razowy 170 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa koperkowa z kaszą jęczmienną 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Kasza pęczak 170 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 70 g Kalafor 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem b/cukru 2 szt Mus truskawkowy bez cukru 60 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 170 g Ogórek kiszony 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza bulgur 170 g Surówka czerwony colleslaw b/c 70 g Brukselka 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa zalewajka grzybowa 400 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron razowy 170 g Surówka z białej kapusty b/c 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 400 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Surówka z kapusty czerwonej b/c 70 g Szpinak 80 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-04-30	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26	2025-04-27
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Śniadanie	Płatki jęczmienne 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	Ryż brązowy na mleku 350 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g Papryka 20 g						
Obiad	Zupa pejzanka 300 ml Karkówka pieczona 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 cukiniowo dyniowa b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kasza gryczana biała 170 g Sos jarzynowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa marchwianka 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron kokardki 170 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gł 60 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udźziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek	Mandarynka 2 szt						

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-04-28	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szyńka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne 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	Ryż brązowy na mleku 350 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szyńka miódowa z Dudy 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 60 g Szyńka piastowska 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron spaghetti 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z ryżem 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 Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa cukiniowo dyniowa b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Kasza gryczana biała 170 g Sos jarzynowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa marchwianka 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron kokardki 170 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gl 60 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek	
	2025-04-26	2025-04-27	2025-04-28	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22	
	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 100 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Rumianek 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne 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	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 20 g Pasta z tuńczyka b/ml 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Ryż brązowy na wodzie 250 g Chleb pszenny 130 g Masło roślinne 15 g Schab Benedykta 20 g Pasta z tuńczyka b/ml 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie							Mus jabłkowy 200 g
Obiad	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron spaghetti 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z ryżem 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 Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab parowany 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kasza gryczana biała 170 g Sos jarzynowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab parowany 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 150 g Kompot owocowy 200 ml Kasza gryczana biała 170 g Sos jarzynowy 60 g
Podwieczorek							Banan 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa		czwartek		piątek		sobota
	2025-04-23		2025-04-24		2025-04-25		2025-04-26
	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 Dzieci
Śniadanie	Kasza jaglana na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na wodzie 250 g Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka miódowa z Dudy 40 g Pomidor 70 g Sałata lodowa 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Platki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Platki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Platki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło roślinne 15 g Schab Maryny 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Platki 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	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
2. śniadanie		Mus truskawkowy 200 g		Kisiel z morelą 200 ml		Mus wiśniowy 200 g	Sok owocowy bez cukru 1 szt
Obiad	Zupa marchwianka 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gł 60 g Makaron kokardki 170 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem lekka 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa marchwianka 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gł 60 g Makaron kokardki 170 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem lekka 70 g Brokuły 80 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca b/ml 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca b/ml 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml
Podwieczorek		Jabłko 1 szt		Kiwi 1 szt		Jabłko 1 szt	Pomarańcza 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek	
2025-04-26		2025-04-27		2025-04-28		2025-04-29	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 120 g Masło roślinne 15 g Szynka biała z indyka Łukosz 60 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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 Szynka piastowska 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 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 Rumianek 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 Rumianek 1 szt Cukier 10 g
			Biszkopty 40 g		Kiwi 1 szt	Kisiel 200 ml	
Obiad	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Kalafior 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron spaghetti 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron spaghetti 170 g Brokuły 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z ryżem 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 jarzynowa z ryżem 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
			Kiwi 1 szt		Banan 1 szt	Jabłko 1 szt	
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa		wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-04-30		2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Śniadanie	Płatki jęczmienne 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 Szynka konserwowa 40 g Pomidor 70 g Sałata 30 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zupa mleczna miksowana 400 ml Jogurt naturalny 100 ml Herbata 1 szt Cukier 10 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 Serek homog.słodzony kg 100 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
2. śniadanie		Sok owocowy bez cukru 1 szt					
Obiad	Zupa brokułowa b/ml 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa brokułowa b/ml 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza bulgur 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml	Mix obiad kolacja 1 000 ml Kompot owocowy 200 ml	Kompot owocowy 200 ml Mix obiad kolacja 1 000 ml
Podwieczorek		Mandarynka 2 szt					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela				
poniedziałek				
wtorek				
środa				
2025-04-27				
2025-04-28				
2025-04-29				
2025-04-30				
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 Jogurt naturalny 1 szt herbata owocowa 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
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
Podwieczorek				

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

wtorek		środa		czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
2025-04-22		2025-04-23		2025-04-24		2025-04-25		2025-04-26		2025-04-27		2025-04-28	
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	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g	Chleb pszenny 60 g
	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 20 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 40 g
	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g
	Szynkowa 40 g	Salatka ryżowa z zielonym ogórkiem 80 g	Paszтетowa drobiowa 50 g	Pasta jajeczna ze szprotkami 60 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Szynkowa 40 g	Ser żółty 40 g	Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 60 g	Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 60 g	Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 60 g
	Pomidor 90 g	Schab Maryny 20 g	Pomidor 90 g	Polędwica z warzywami JBB 20 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Papryka 90 g	Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Rolada z kurczakiem Duda 20 g
	Salata 10 g	Ogórek kiszony 90 g	Salata 10 g	Ogórek kiszony 90 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g	Pomidor 90 g
	Herbata 1 szt	Salata 10 g	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Herbata 1 szt	Cukier 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g
	Cukier 10 g	Herbata 1 szt	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Herbata 1 szt	Cukier 10 g	Cukier 10 g	Cukier 10 g
Posilek nocny													

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Kolacja	Chleb pszenney 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 pszenney 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 pszenney 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 pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Sałatka ryżowa z zielonym ogórkiem 80 g Schab Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szprotkami 60 g Polędwica z warzywami JBB 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny			Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek	środa	czwartek
	2025-04-27	2025-04-28	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 60 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 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 pszenney 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 pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Schab Maryny 20 g Sałatka ryżowa lekkostrawna 80 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek
	2025-04-25	2025-04-26	2025-04-27	2025-04-28	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Cukrzycowa
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szprotkami 60 g Polędwica drobiowa 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor 90 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenney 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Twarożek z oliwkami 60 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 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	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
Posilek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26	2025-04-27	2025-04-28	2025-04-29
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Cukrzycowa
Kolacja	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Salatka z ryżem brązowym i zielonym ogórkiem 80 g Schab Maryny 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szprotkami 60 g Polędwica z warzywami JBB 20 g Ogórek kiszony 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Szynekowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Papryka 90 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 60 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
Posiłek nocny							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-04-30	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26	2025-04-27
	Piaseczno Cukrzycowa	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.
Kolacja	Chleb razowy 120 g Masło 15 g Salatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g Schab Maryny 20 g Papryka 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 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 pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny		Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-04-28	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25
	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wątrob.-Trzustk.	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa
Kolacja	Chleb pszenney 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 pszenney 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 pszenney 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 pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynekowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Ser biały 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica sopočka 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynek konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynek tostowa drobiowa Cedrob 20 g	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynek piastowska 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek	
2025-04-26		2025-04-27	2025-04-28	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22	
Piaseczno Wrzodowa		Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno Wrzodowa	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Kolacja	Chleb pszenney 80 g Masło 15 g Szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 100 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 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 pszenney 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 pszenney 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 pszenney 130 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 130 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 60 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocny	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Chleb pszenney 50 g Masło 5 g Szynka tostowa drobiowa Cedrob 20 g	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka piastowska 20 g	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		czwartek		piątek		sobota
2025-04-23		2025-04-24		2025-04-25		2025-04-26
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 Dzieci
KolacjaChleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Salatka ryżowa lekkostrawna 80 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Salatka ryżowa lekkostrawna 80 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Paszтетowa drobiowa 50 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Masło roślinne 15 g Pasta jajeczna ze szprotkami 60 g Polędwica drobiowa 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Pasta jajeczna ze szprotkami 60 g Polędwica drobiowa 20 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynekowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posilek nocnyChleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynek biala z indyka Łukosz 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica drobiowa 20 g		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek	
2025-04-26		2025-04-27		2025-04-28		2025-04-29	
Piaseczno L Bezmleczna 4p.		Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Kolacja	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Szynkowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenney 120 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 80 g Masło roślinne 15 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenney 100 g Masło roślinne 15 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 90 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka z kotła Gustavus 20 g	Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica sopocka 20 g		Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g			Chleb pszenney 50 g Masło roślinne 5 g Szynka Maryny 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

środa		wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
2025-04-30		2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26
Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna	Piaseczno Płynna
Kolacja	Chleb pszenny 100 g Masło roślinne 15 g Salatka kalafiorowa z jajkiem diet. 60 g Schab Maryny 20 g Pomidor 90 g Salata 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 Salata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g
	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szyнка tostowa drobiowa Cedrob 20 g	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-04-27		2025-04-28		2025-04-29		2025-04-30	
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 1 szt Cukier 10 g	Herbata 1 szt Cukier 10 g
Posiłek nocny	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Kefir 1 szt	Kefir 1 szt