

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.02.11 do dnia 2026.02.20 dla diety: Piaseczno
Podstawowa Dzieci**

| Nazwa dania/asortymentu | | Składniki |
|-------------------------|---|--|
| | | Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej) |
| Lp | Asortyment | Składniki |
| 1 | Banan 1 szt | |
| | 1 Banan | |
| 2 | Barszcz biały z ziemniakami 400 ml (1-GLU, 7-MLE, 9-SEL) | |
| | 1 Ziemniaki | |
| | 2 Żurek(1-GLU) | |
| | 3 Włoszczyzna(9-SEL) | |
| | 4 Ćwiartka z kurczaka | |
| | 5 Śmietana 18% tł.(7-MLE) | |
| | 6 Boczek wędzony | |
| | 7 Majeranek | |
| | 8 Kucharek smak natury | |
| | 9 Sól | |
| 3 | Biszkopty 30 g (1-GLU, 3-JAJ) | |
| | 1 Biszkopty(1-GLU, 3-JAJ) | |
| 4 | Bitka wieprzowa lekka 70 g (1-GLU) | |
| | 1 Schab b/k | |
| | 2 Olej | |
| | 3 Mąka pszenna(1-GLU) | |
| | 4 Sól | |
| 5 | Brokuły 120 g | |
| | 1 Brokuły mrożone | |
| | 2 Olej | |
| | 3 Sól | |
| 6 | Bułka wrocławska 30 g (1-GLU) | |
| | 1 Bułka specjalna krojona 300g(1-GLU) | |
| 7 | Buraczki 120 g (1-GLU, 9-SEL) | |
| | 1 Buraki | |
| | 2 Mąka ziemniaczana | |
| | 3 Barszcz czerwony koncentrat(1-GLU, 9-SEL) | |
| | 4 Masło roślinne 80% tł. | |
| | 5 Cukier | |
| | 6 Sól | |
| | 7 Kwasek cytrynowy | |
| 8 | Chleb pszenny 100 g (1-GLU, 5-OZI, 8-OWL, 11-SEZ) | |
| | 1 Chleb barowy 600g(1-GLU, 5-OZI, 8-OWL, 11-SEZ) | |
| 9 | Cukier 10 g | |
| | 1 Cukier | |
| 10 | Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 120 g | |
| | 1 Cukinia | |
| | 2 Oliwa z oliwek | |
| | 3 Sól | |
| 11 | Dorsz pieczony soute 100 g (1-GLU, 4-RYB) | |
| | 1 Dorsz(4-RYB) | |
| | 2 Olej | |
| | 3 Mąka pszenna(1-GLU) | |
| | 4 Koper | |
| | 5 Ziola prowansalskie | |
| | 6 Sól | |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.02.11 do dnia 2026.02.20 dla diety: Piaseczno
Podstawowa Dzieci**

| | | |
|----|--|---------------------------------|
| 12 | Eskalopki z indyka 80 g (1-GLU) | |
| | 1 | Filet z indyka |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 4 | Pieprz ziolowy |
| | 5 | Sól |
| 13 | Gołąbek po hiszpańsku 120 g (3-JAJ, 9-SEL) | |
| | 1 | Łopatka wieprzowa |
| | 2 | Kapusta biała |
| | 3 | Pomidory pelati |
| | 4 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 5 | Ryż |
| | 6 | Cebula |
| | 7 | Olej |
| | 8 | Marchewka |
| | 9 | Sól |
| | 10 | Pieprz czarny mielony |
| | 11 | Jaja(3-JAJ) |
| 14 | Herbata 1 szt | |
| | 1 | Herbata ekspresowa |
| 15 | Herbata owocowa 1 szt | |
| | 1 | Herbata owocowa |
| 16 | Herbatniki 50 g (1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE) | |
| | 1 | Herbatniki(1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE) |
| 17 | Hummus dyniowy 80 g | |
| | 1 | Ciecierzycza konserwowa |
| | 2 | Dynia mrożona |
| | 3 | Pasta tahini |
| | 4 | Cytryna |
| | 5 | Curry |
| | 6 | Kmin rzymski |
| | 7 | Czarnuszka ziarno |
| | 8 | Olej sezamowy |
| | 9 | Czosnek granulowany |
| | 10 | Sól |
| | 11 | Pieprz czarny mielony |
| | 12 | Pieprz cytrynowy |
| 18 | Jabłko 1 szt | |
| | 1 | Jabłka |
| 19 | Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt (3-JAJ) | |
| | 1 | Majonez(3-JAJ) |
| | 2 | Jaja(3-JAJ) |
| | 3 | Koper |
| 20 | Jogurt naturalny 1 szt (7-MLE) | |
| | 1 | Jogurt naturalny 2% tł.(7-MLE) |
| 21 | Jogurt owocowy 1 szt (7-MLE) | |
| | 1 | Jogurt owocowy 1,6% tł.(7-MLE) |
| 22 | Kakao 250 g (7-MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Cukier |
| | 3 | Kakao |
| 23 | Kalafior 120 g | |
| | 1 | Kalafior |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Sól |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.02.11 do dnia 2026.02.20 dla diety: Piaseczno
Podstawowa Dzieci**

| | | |
|----|---|---------------------------------------|
| 24 | Kasza bulgur 140 g (1-GLU) | |
| | 1 | Kasza bulgur(1-GLU) |
| | 2 | Margaryna 80% tł. |
| | 3 | Sól |
| 25 | Kasza jaglana na mleku 350 g (7-MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Kasza jaglana |
| 26 | Kasza jęczmienna 140 g (1-GLU) | |
| | 1 | Kasza jęczmienna(1-GLU) |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Sól |
| 27 | Kasza kuskus 140 g (1-GLU) | |
| | 1 | Kasza kuskus(1-GLU) |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Sól |
| 28 | Kasza manna na mleku 350 ml (1-GLU, 7-MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Kasza manna(1-GLU) |
| 29 | Kawa mleczna 250 g (1-GLU, 7-MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Cukier |
| | 3 | Kawa inka(1-GLU) |
| 30 | Kefir 1 szt (7-MLE) | |
| | 1 | Kefir szt. 2% tł.(7-MLE) |
| 31 | Kielbasa szynkowa 40 g (1-GLU) | |
| | 1 | Kielbasa szynkowa Extra Duda T(1-GLU) |
| 32 | Kisiel z jabłkiem 200 ml (11-SEZ) | |
| | 1 | Jabłko mrożone |
| | 2 | Kisiel(11-SEZ) |
| 33 | Kiwi 1 szt | |
| | 1 | Kiwi |
| 34 | Klopsik wieprzowy po marokańsku 100 g (1-GLU, 3-JAJ) | |
| | 1 | Łopatką wieprzowa |
| | 2 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 3 | Oliwki krojone |
| | 4 | Cebula |
| | 5 | Sól |
| | 6 | Papryka mielona |
| | 7 | Kmin rzymski |
| | 8 | Imbir mielony |
| | 9 | Pieprz czarny mielony |
| | 10 | Natka pietruszki |
| | 11 | Czosnek świeży |
| | 12 | Jaja(3-JAJ) |
| 35 | Kluski śląskie 200 g (1-GLU, 3-JAJ) | |
| | 1 | Kluski śląskie(1-GLU, 3-JAJ) |
| 36 | Kompot owocowy 250 ml | |
| | 1 | Mieszanka kompotowa |
| | 2 | Cukier |
| | 3 | Czarna porzeczka mrożona |
| | 4 | Czerwona porzeczka mrożona |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.02.11 do dnia 2026.02.20 dla diety: Piaseczno
Podstawowa Dzieci**

| | | |
|----|--|---|
| 37 | Kotlet schabowy 70 g (1-GLU, 3-JAJ) | |
| | 1 | Schab b/k |
| | 2 | Bułka tarta(1-GLU) |
| | 3 | Olej |
| | 4 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 5 | Sól |
| | 6 | Jaja(3-JAJ) |
| 38 | Kotlety jajeczne II 100 g (1-GLU, 3-JAJ) | |
| | 1 | Kotlety jajeczne(1-GLU, 3-JAJ) |
| 39 | Kruche ciastka 60 g (1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE) | |
| | 1 | Kruche ciastka(1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE) |
| 40 | Makaron pene 140 g (1-GLU) | |
| | 1 | Makaron pene(1-GLU) |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Sól |
| 41 | Mandarynka 2 szt | |
| | 1 | Mandarynka |
| 42 | Marchewka gotowana mini 120 g | |
| | 1 | Marchewka mini |
| | 2 | Masło roślinne 80% tł. |
| | 3 | Cukier |
| | 4 | Sól |
| 43 | Masło 10 g (7-MLE) | |
| | 1 | Masło 83% tł.(7-MLE) |
| 44 | Melon miódowy 150 g | |
| | 1 | Melon miódowy |
| 45 | Mini muffiny 2 szt (1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE) | |
| | 1 | Mini muffiny(1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE) |
| 46 | Mus jabłkowy 200 g | |
| | 1 | Jabłko prażone |
| 47 | Naleśniki z serem II 2 szt (1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE) | |
| | 1 | Naleśniki z serem(1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE) |
| 48 | Ogórek 30 g | |
| | 1 | Ogórek zielony |
| 49 | Ogórek kiszony 30 g | |
| | 1 | Ogórek kiszony |
| 50 | Papryka 30 g | |
| | 1 | Papryka |
| 51 | Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 80 g (4-RYB, 7-MLE) | |
| | 1 | Ser cukierniczy president 11% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Łosoś wędzony(4-RYB) |
| | 3 | Koper |
| 52 | Pasta z tuńczyka 80 g (3-JAJ, 4-RYB, 7-MLE) | |
| | 1 | Twaróg 4% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Tuńczyk(4-RYB) |
| | 3 | Jogurt naturalny 2%tł.(7-MLE) |
| | 4 | Majonez(3-JAJ) |
| | 5 | Koper |
| | 6 | Jaja(3-JAJ) |
| | 7 | Pieprz czarny mielony |
| | 8 | Sól |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.02.11 do dnia 2026.02.20 dla diety: Piaseczno
Podstawowa Dzieci**

| | | |
|----|--|---|
| 53 | Płat szynkowy Gustavus 40 g (1-GLU, 6-SOJ, 9-SEL, 10-GOR) | |
| | 1 | Płat szynkowy Gustavus(1-GLU, 6-SOJ, 9-SEL, 10-GOR) |
| 54 | Płatki jęczmienne na mleku 350 g (1-GLU, 7-MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Płatki jęczmienne(1-GLU) |
| 55 | Płatki owsiane na mleku 350 ml (1-GLU, 7-MLE) | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Płatki owsiane(1-GLU) |
| 56 | Polędwica drobiowa 40 g (1-GLU) | |
| | 1 | Polędwica drobiowa(1-GLU) |
| 57 | Polędwica sopocka 40 g (1-GLU) | |
| | 1 | Polędwica sopocka(1-GLU) |
| 58 | Pomarańcza 1 szt | |
| | 1 | Pomarańcza szt |
| 59 | Pomidor 30 g | |
| | 1 | Pomidor |
| 60 | Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 120 g | |
| | 1 | Filet z kurczaka |
| | 2 | Suszone pomidory |
| | 3 | Olej |
| | 4 | Sól |
| | 5 | Pieprz zielony |
| 61 | Rosół z makaronem 400 ml (1-GLU, 9-SEL) | |
| | 1 | Porcja rosółowa |
| | 2 | Makaron nitki(1-GLU) |
| | 3 | Pietruszka |
| | 4 | Seler(9-SEL) |
| | 5 | Marchewka |
| | 6 | Cebula |
| | 7 | Por |
| | 8 | Łata wołowa |
| | 9 | Natka pietruszki |
| | 10 | Sól |
| | 11 | Przyprawa do mięsa |
| | 12 | Pieprz czarny mielony |
| | 13 | lubczyk |
| | 14 | Cząber |
| 62 | Rzodkiewka 15 g | |
| | 1 | Rzodkiewka |
| 63 | Sałata 10 g | |
| | 1 | Sałata |
| 64 | Sałata lodowa 10 g | |
| | 1 | Sałata lodowa |
| 65 | Sałata ze śmietaną 80 g (7-MLE) | |
| | 1 | Sałata |
| | 2 | Śmietana 18% tł.(7-MLE) |
| | 3 | Koper |
| | 4 | Sól |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.02.11 do dnia 2026.02.20 dla diety: Piaseczno
Podstawowa Dzieci**

| | | |
|----|--|----------------------------------|
| 66 | Salatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 100 g (3-JAJ, 7-MLE) | |
| | 1 | Brokuły mrożone drobne |
| | 2 | Kurczak wędzony |
| | 3 | Ser feta(7-MLE) |
| | 4 | Majonez(3-JAJ) |
| | 5 | Jogurt naturalny 2%tł.(7-MLE) |
| | 6 | Twaróg 4% tł.(7-MLE) |
| | 7 | Pestki słonecznika |
| | 8 | Pieprz czarny mielony |
| | 9 | Czosnek granulowany |
| | 10 | Sól |
| 67 | Schab Benedykta 100 g (1-GLU) | |
| | 1 | Schab Benedykta(1-GLU) |
| 68 | Schab Maryny 40 g (1-GLU) | |
| | 1 | Schab Maryny Szuster(1-GLU) |
| 69 | Seler naciowy słupki 50 g | |
| | 1 | Seler naciowy |
| 70 | Ser żółty 40 g (7-MLE) | |
| | 1 | Ser żółty(7-MLE) |
| 71 | Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 50 g | |
| | 1 | Fasola biała |
| | 2 | Jabłka |
| | 3 | Cebula |
| | 4 | Olej |
| | 5 | Śliwki suszone |
| | 6 | Sól |
| | 7 | Pieprz czarny mielony |
| | 8 | Majeranek |
| | 9 | Czosnek świeży |
| 72 | Sok owocowy bez cukru 1 szt | |
| | 1 | Sok jabłkowy bez cukru |
| 73 | Sos jarzynowy 60 g (1-GLU, 9-SEL) | |
| | 1 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 4 | Margaryna 80% tł. |
| | 5 | Liść laurowy |
| | 6 | Ziele angielskie |
| | 7 | Pieprz ziółowy |
| | 8 | Sól |
| 74 | Sos jasny z ziołami prowansalskimi lekki 60 g (1-GLU, 7-MLE) | |
| | 1 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 2 | Jogurt grecki litr 10%tł.(7-MLE) |
| | 3 | Masło 83% tł.(7-MLE) |
| | 4 | Olej |
| | 5 | Ziela prowansalskie |
| | 6 | Liść laurowy |
| | 7 | Pieprz ziółowy |
| | 8 | Ziele angielskie |
| | 9 | Sól |
| 75 | Sos jogurtowo-jagodowy 60 g (7-MLE) | |
| | 1 | Jogurt naturalny 2%tł.(7-MLE) |
| | 2 | Jagoda mrożona |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.02.11 do dnia 2026.02.20 dla diety: Piaseczno
Podstawowa Dzieci**

| | | |
|----|--|-------------------------|
| 76 | Sos koperkowo-cytrynowy jasny 60 g (1-GLU, 7-MLE) | |
| | 1 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 2 | Śmietana 36%(7-MLE) |
| | 3 | Olej |
| | 4 | Koper |
| | 5 | Cytryna |
| | 6 | Czosnek świeży |
| | 7 | Sól |
| | 8 | Pieprz cytrynow |
| 77 | Sos musztardowy 60 g (1-GLU, 7-MLE, 10-GOR) | |
| | 1 | Musztarda(10-GOR) |
| | 2 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 3 | Śmietana 18% tł.(7-MLE) |
| | 4 | Masło roślinne 80% tł. |
| | 5 | Sól |
| 78 | Sos pieczarkowy 60 g (1-GLU, 7-MLE) | |
| | 1 | Pieczarki mrożone |
| | 2 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 3 | Śmietana 18% tł.(7-MLE) |
| | 4 | Masło roślinne 80% tł. |
| | 5 | Liść laurowy |
| | 6 | Ziele angielskie |
| | 7 | Pieprz ziołowy |
| | 8 | Tymianek |
| | 9 | Natka pietruszki |
| | 10 | Sól |
| 79 | Sos pomidorowy 60 g (1-GLU) | |
| | 1 | Koncentrat pomidorowy |
| | 2 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 3 | Masło roślinne 80% tł. |
| | 4 | Ziele angielskie |
| | 5 | Liść laurowy |
| | 6 | Pieprz ziołowy |
| | 7 | Sól |
| 80 | Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g | |
| | 1 | Pomidory pelati |
| | 2 | Koncentrat pomidorowy |
| | 3 | Masło roślinne 80% tł. |
| | 4 | Ziele angielskie |
| | 5 | Liść laurowy |
| | 6 | Pieprz ziołowy |
| | 7 | Bazylia |
| | 8 | Sól |
| 81 | Sos ziołowy 60 g (1-GLU) | |
| | 1 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Zioła prowansalskie |
| | 4 | Liść laurowy |
| | 5 | Ziele angielskie |
| | 6 | Pieprz ziołowy |
| | 7 | Sól |

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.02.11 do dnia 2026.02.20 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci

| | | |
|----|---|----------------------------------|
| 82 | Surówka z cukinią i marchewką lekka 120 g | |
| | 1 | Cukinia |
| | 2 | Jabłka |
| | 3 | Marchewka |
| | 4 | Olej |
| | 5 | Natka pietruszki |
| | 6 | Koper |
| | 7 | Sól |
| | 8 | Cukier |
| | 9 | Kwasek cytrynowy |
| 83 | Surówka z jarzyn mieszanych z olejem lekka 100 g (9-SEL) | |
| | 1 | Marchewka |
| | 2 | Jabłka |
| | 3 | Pietruszka |
| | 4 | Seler(9-SEL) |
| | 5 | Olej |
| | 6 | Cukier |
| | 7 | Sól |
| | 8 | Kwasek cytrynowy |
| 84 | Surówka z kapusty kiszzonej i białej 100 g | |
| | 1 | Kapusta kiszona |
| | 2 | Kapusta biała |
| | 3 | Marchewka |
| | 4 | Jabłka |
| | 5 | Olej |
| | 6 | Cukier |
| | 7 | Koper |
| | 8 | Sól |
| 85 | Surówka z marchwii z chrzanem 100 g | |
| | 1 | Marchewka |
| | 2 | Jabłka |
| | 3 | Chrzan |
| | 4 | Cukier |
| | 5 | Sól |
| 86 | Surówka z ogórka, pomidora i pietruszki 100 g | |
| | 1 | Pomidor |
| | 2 | Ogórek zielony |
| | 3 | Cebula |
| | 4 | Natka pietruszki |
| 87 | Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 80 g | |
| | 1 | Pomidor |
| | 2 | Oliwki krojone |
| | 3 | Koper |
| | 4 | Olej |
| | 5 | Sól |
| 88 | Surówka z pora (z majonezem) 100 g (3-JAJ, 7-MLE) | |
| | 1 | Por |
| | 2 | Marchewka |
| | 3 | Majonez(3-JAJ) |
| | 4 | Jabłka |
| | 5 | Jogurt grecki litr 10%tł.(7-MLE) |
| | 6 | Cukier |
| | 7 | Sól |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.02.11 do dnia 2026.02.20 dla diety: Piaseczno
Podstawowa Dzieci**

| | | |
|-----|--|--|
| 89 | Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 50 g | |
| | 1 | Pomidor |
| | 2 | Salata lodowa |
| | 3 | Seler naciowy |
| | 4 | Oliwki krojone |
| | 5 | Olej |
| | 6 | Koper |
| | 7 | Cukier |
| | 8 | Sól |
| 90 | Szpinak 120 g (1-GLU) | |
| | 1 | Szpinak liście mrożony |
| | 2 | Margaryna 80% tł. |
| | 3 | Mąka pszenna(1-GLU) |
| | 4 | Sól |
| 91 | Szynka biała z indyka Łukosz 40 g (1-GLU) | |
| | 1 | Szynka biała z indyka Łukosz(1-GLU) |
| 92 | Szynka konserwowa 40 g (1-GLU) | |
| | 1 | Szynka konserwowa(1-GLU) |
| 93 | Szynka piastowska 40 g (1-GLU) | |
| | 1 | Szynka piastowska(1-GLU) |
| 94 | Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g (1-GLU) | |
| | 1 | Szynka tostowa z kurcząt Drobimex(1-GLU) |
| 95 | Szynka z kotła Gustavus 40 g (1-GLU) | |
| | 1 | Szynka z kotła Gustavus(1-GLU) |
| 96 | Szynka zielonogórska 40 g (1-GLU, 6-SOJ, 9-SEL, 10-GOR) | |
| | 1 | Zielonogórska(1-GLU, 6-SOJ, 9-SEL, 10-GOR) |
| 97 | Twarożek z ziołami 80 g (7-MLE) | |
| | 1 | Twaróg 4% tł.(7-MLE) |
| | 2 | Rukola |
| | 3 | Koper |
| | 4 | Jogurt naturalny 2%tł.(7-MLE) |
| | 5 | Natka pietruszki |
| | 6 | Bazylija |
| | 7 | Zioła prowansalskie |
| | 8 | Sól |
| | 9 | Pieprz czarny mielony |
| 98 | Tyrolska 40 g (1-GLU) | |
| | 1 | Tyrolska(1-GLU) |
| 99 | Udziejki z kurczaka pieczone 120 g | |
| | 1 | Udziejki z kurczaka b/k, b/s |
| | 2 | Olej |
| | 3 | Sól |
| | 4 | Przyprawa do mięsa |
| 100 | Ziemniaki 140 g | |
| | 1 | Ziemniaki |
| | 2 | Ziemniaki obierane |
| | 3 | Masło roślinne 80% tł. |
| | 4 | Sól |
| | 5 | Koper |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.02.11 do dnia 2026.02.20 dla diety: Piaseczno
Podstawowa Dzieci**

| | | |
|-----|--|----------------------------|
| 101 | Zupa dyniowa z zacierką 400 ml (1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE, 9-SEL) | |
| | 1 | Dynia mrożona |
| | 2 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 3 | Zacierka(1-GLU, 3-JAJ) |
| | 4 | Śmietana 18% tł.(7-MLE) |
| | 5 | Ćwiartka z kurczaka |
| | 6 | Imbir mielony |
| | 7 | Kucharek smak natury |
| | 8 | Natka pietruszki |
| | 9 | Sól |
| | 10 | Czosnek granulowany |
| 102 | Zupa jarzynowa z ziemniakami 400 ml (7-MLE, 9-SEL) | |
| | 1 | Ziemniaki |
| | 2 | Mieszanka warzywna 3-skł. |
| | 3 | Fasolka szparagowa zielona |
| | 4 | Brukselka |
| | 5 | Śmietana 18% tł.(7-MLE) |
| | 6 | Marchewka |
| | 7 | Ćwiartka z kurczaka |
| | 8 | Pietruszka |
| | 9 | Seler(9-SEL) |
| | 10 | Natka pietruszki |
| | 11 | Liść laurowy |
| | 12 | Ziele angielskie |
| | 13 | Sól |
| 103 | Zupa kapuśniak z ziemniakami 400 ml (9-SEL) | |
| | 1 | Ziemniaki |
| | 2 | Kapusta kiszona |
| | 3 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 4 | Ćwiartka z kurczaka |
| | 5 | Boczek wędzony |
| | 6 | Cebula |
| | 7 | Natka pietruszki |
| | 8 | Olej |
| | 9 | Sól |
| 104 | Zupa krupnik jęczmienny z ziemniakami 400 ml (1-GLU, 9-SEL) | |
| | 1 | Ziemniaki |
| | 2 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 3 | Kasza jęczmienna(1-GLU) |
| | 4 | Ćwiartka z kurczaka |
| | 5 | Natka pietruszki |
| | 6 | Sól |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.02.11 do dnia 2026.02.20 dla diety: Piaseczno
Podstawowa Dzieci**

| | | |
|-----|--|----------------------------|
| 105 | Zupa meksykańska z ziemniakami 400 ml (9-SEL) | |
| | 1 | Ziemniaki |
| | 2 | Fasola czerwona konserwowa |
| | 3 | Kukurydza konserwowa |
| | 4 | Marchew talarki mrożona |
| | 5 | Papryka mrożona |
| | 6 | Pieczarki mrożone |
| | 7 | Ćwiartka z kurczaka |
| | 8 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 9 | Pomidory pelati |
| | 10 | Cebula |
| | 11 | Koncentrat pomidorowy |
| | 12 | Olej |
| | 13 | Natka pietruszki |
| | 14 | Sól |
| | 15 | Czosnek granulowany |
| | 16 | Pieprz czarny mielony |
| | 17 | Papryka mielona |
| | 18 | Czosnek świeży |
| | 19 | Papryka wędzona |
| | 20 | Kukrkuma mielona |
| 106 | Zupa pomidorowa z ryżem 400 ml (7-MLE, 9-SEL) | |
| | 1 | Ryż |
| | 2 | Koncentrat pomidorowy |
| | 3 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 4 | Śmietana 18% tł.(7-MLE) |
| | 5 | Ćwiartka z kurczaka |
| | 6 | Masło roślinne 80% tł. |
| | 7 | Koper |
| | 8 | Natka pietruszki |
| | 9 | Kucharek smak natury |
| | 10 | Sól |
| | 11 | lubczyk |
| | 12 | Cząber |
| 107 | Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 400 ml (7-MLE, 9-SEL) | |
| | 1 | Ziemniaki |
| | 2 | Fasolka szparagowa zielona |
| | 3 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 4 | Śmietana 18% tł.(7-MLE) |
| | 5 | Ćwiartka z kurczaka |
| | 6 | Natka pietruszki |
| | 7 | Kucharek smak natury |
| | 8 | Sól |
| 108 | Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami 500 ml (9-SEL, 13-LUB) | |
| | 1 | Włoszczyzna(9-SEL) |
| | 2 | Soczewica(13-LUB) |
| | 3 | Cebula |
| | 4 | Koncentrat pomidorowy |
| | 5 | Ćwiartka z kurczaka |
| | 6 | Sól |
| | 7 | Pieprz czarny mielony |
| | 8 | Majeranek |