Dussmann Polska sp. z o.o. Dora Metal ul. Racjonalizacji 5, 02-673, Warszawa

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-01 do dnia 2026-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2026-11-01	2026-11-02	2026-11-03	2026-11-04	2026-11-05	2026-11-06	2026-11-07
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Schab Maryny 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Twarożek bazyliowy 60 g Polędwica drobiowa 20 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Ser żółty 20 g Szynka bankietowa 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka od górali 40 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Kefir 1 szt	Biszkopty 30 g	Mus truskawkowy 150 g	Mus bananowo-jabłkowy 150 g	Kisiel z wiśniami 200 ml	Herbatniki 40 g	Mus jabłkowo-marchewkowy 150 g
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Mizeria 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami diet. 400 ml Eskalopki z indyka 80 g Sos pomidorowy 60 g Kasza kuskus 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa z makaronem orzo 300 ml Kotlet schabowy (smażony) 80 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Leczo z ciecierzycą 150 g Ryż brązowy 170 g Surówka z marchwi i jabłka 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z ziemniakami i mlekiem kokosowym 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 80 g Sos musztardowy 60 g Kasza bulgur 170 g Surówka z kapusty pekińskiej 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ogórkowa z ryżem 300 ml Miruna panierowana (smażona) 80 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszonej 150 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz ukraiński 300 ml Pulpet brokułowy wieprzowy 80 g Sos ziołowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml
P	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt	Gruszka 1 szt	Kiwi 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Winogrona 100 g	Mandarynka 2 szt
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Sałatka szwabska 60 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka od górali 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 20 g Hummus z mango i sezamem 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pasta jajeczna z pieczarkami 60 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pasztet z pieca 50 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn							

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-01 do dnia 2026-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2026-11-08	2026-11-09	2026-11-10	2026-11-01	2026-11-02	2026-11-03	2026-11-04
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Rzodkiewka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pieczeń wiedeńska 40 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Schab Maryny 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Jogurt naturalny 1 szt	Wafle kukurydziane 2 szt	Budyń 200 ml				
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec z kurczaka pieczony z/k 130 g Ziemniaki 170 g Marchewka z groszkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml	Żurek z ziemniakami 300 ml Rolada drobiowa z morelą 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą bulgur i ziemniakami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 80 g Ziemniaki 170 g Surówka czerwony collesław 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Mizeria 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami diet. 400 ml Eskalopki z indyka 80 g Sos pomidorowy 60 g Kasza kuskus 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa kalafiorowa z makaronem orzo 300 ml Kotlet schabowy (smażony) 80 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Gruszka 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Leczo z ciecierzycą 150 g Ryż brązowy 170 g Surówka z marchwi i jabłka 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt
P	Gruszka 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt				
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Papryka 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pasta z tuńczyka diet. 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Sałatka szwabska 60 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka od górali 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn				Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g	Jogurt naturalny 1 szt

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-01 do dnia 2026-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela
	2026-11-05	2026-11-06	2026-11-07	2026-11-08	2026-11-09	2026-11-10	2026-11-01
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Twarożek bazyliowy 60 g Polędwica drobiowa 20 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Ser żółty 20 g Szynka bankietowa 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka od górali 40 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Rzodkiewka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pieczeń wiedeńska 40 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa cukiniowo dyniowa z ziemniakami i mlekiem kokosowym 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 80 g Sos musztardowy 60 g Kasza bulgur 170 g Surówka z kapusty pekińskiej 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa ogórkowa z ryżem 300 ml Miruna panierowana (smażona) 80 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszonej 150 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g	Barszcz ukraiński 300 ml Pulpet brokułowy wieprzowy 80 g Sos ziołowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec z kurczaka pieczony z/k 130 g Ziemniaki 170 g Marchewka z groszkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Gruszka 1 szt	Żurek z ziemniakami 300 ml Rolada drobiowa z morelą 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą bulgur i ziemniakami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 80 g Ziemniaki 170 g Surówka czerwony collesław 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 20 g Hummus z mango i sezamem 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pasta jajeczna z pieczarkami 60 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pasztet z pieca 50 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Papryka 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pasta z tuńczyka diet. 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-01 do dnia 2026-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2026-11-02	2026-11-03	2026-11-04	2026-11-05	2026-11-06	2026-11-07	2026-11-08
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Schab Maryny 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Twarożek bazyliowy 60 g Polędwica drobiowa 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Szynka bankietowa 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka od górali 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami diet. 300 ml Eskalopki z indyka 80 g Sos pomidorowy 60 g Kasza kuskus 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa kalafiorowa z makaronem orzo 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 80 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Leczo z soczewicą lekkie 150 g Ryż brązowy 170 g Surówka z marchwi i jabłka 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa cukiniowo dyniowa z ziemniakami i mlekiem kokosowym 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 80 g Sos jarzynowy 60 g Kasza bulgur 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa koperkowa z ryżem b/ml 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Barszcz ukraiński diet. b/ml 300 ml Pulpet brokułowy wieprzowy 80 g Sos ziołowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziec z kurczaka pieczony z/k 130 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Sałatka szwabska diet. 60 g Polędwica sopocka 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka od górali 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 20 g Hummus z mango i sezamem 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pasta jajeczna z natką diet. 60 g Polędwica sopocka 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pasztet z pieca 50 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Ser biały 80 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt
Pn	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt naturalny 1 szt

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-01 do dnia 2026-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2026-11-09	2026-11-10	2026-11-01	2026-11-02	2026-11-03	2026-11-04	2026-11-05
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pieczeń wiedeńska 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 60 g Schab Benedykta 20 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Schab Maryny 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek bazyliowy 60 g Polędwica drobiowa 20 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
II Ś			Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Łopatka z pietruszką 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g Papryka 20 g
Obiad	Żurek z ziemniakami diet. b/ml 300 ml Rolada drobiowa z morelą 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Kasza jęczmienna 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa brokułowa z kaszą bulgur i ziemniakami b/ml 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 80 g Ziemniaki 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Kasza pęczak 170 g Mizeria 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami diet. 400 ml Eskalopki z indyka 80 g Sos pomidorowy 60 g Kasza orkiszowa 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa kalafiorowa z makaronem razowym 300 ml Schab pieczony w majeranku 80 g Kasza gryczana 170 g Surówka z ogórka kiszonego, groszku i marchewki b/c 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Leczo z ciecierzycą 150 g Ryż brązowy 170 g Surówka z marchwi i jabłka b/c 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z ziemniakami i mlekiem kokosowym 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 80 g Sos musztardowy 60 g Kasza bulgur 170 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
P			Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt	Gruszka 1 szt	Kiwi 1 szt	Pomarańcza 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pasta z tuńczyka diet. 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Sałatka szwabska 60 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od górali 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 20 g Hummus klasyczny z pietruszką 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt naturalny 1 szt					

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-01 do dnia 2026-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek
	2026-11-06	2026-11-07	2026-11-08	2026-11-09	2026-11-10	2026-11-01	2026-11-02
	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Ser żółty 20 g Szynka bankietowa 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od górali 40 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Rzodkiewka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pieczeń wiedeńska 40 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek homogenizowany z koperkiem 50 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 40 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 20 g		
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym b/ml 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Kasza pęczak 170 g Surówka z kapusty kiszonej b/c 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Barszcz ukraiński 300 ml Pulpet brokułowy wieprzowy 80 g Sos ziołowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziec z kurczaka pieczony z/k 130 g Kasza orkiszowa 170 g Brukselka 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Żurek z ziemniakami 300 ml Rolada drobiowa z morelą 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Kasza jęczmienna 170 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem b/c 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą bulgur i ziemniakami 400 ml Gołąbek po hiszpańsku z ryżem brązowym 80 g Ryż brązowy 170 g Surówka czerwony colleslaw b/c 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa zacierkowa 300 ml Eskalopki z indyka 80 g Sos pomidorowy 60 g Kasza kuskus 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
P	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Gruszka 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt		
Kolacja	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna z pieczarkami 60 g Polędwica sopocka 20 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasztet z pieca 50 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Papryka 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta z tuńczyka diet. 60 g Szynka piastowska 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn						Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt naturalny 1 szt

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-01 do dnia 2026-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2026-11-03	2026-11-04	2026-11-05	2026-11-06	2026-11-07	2026-11-08	2026-11-09
	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Twarożek bazyliowy 60 g Polędwica drobiowa 20 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Szynka bankietowa 20 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem orzo b/ml 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 80 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Filet z kurczaka gotowany 80 g Ryż brązowy 170 g Marchewka gotowana 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa cukiniowo dyniowa z ziemniakami i mlekiem kokosowym 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 80 g Sos jarzynowy 60 g Kasza bulgur 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa koperkowa z ryżem b/ml 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Barszcz ukraiński diet. b/ml 300 ml Pulpet brokułowy wieprzowy 80 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziec z kurczaka pieczony z/k 130 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Żurek z ziemniakami diet. b/ml 300 ml Rolada drobiowa z morelą 80 g Kasza jęczmienna 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło 10 g Pasztet z pieca 50 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-01 do dnia 2026-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2026-11-10	2026-11-01	2026-11-02	2026-11-03	2026-11-04	2026-11-05	2026-11-06
	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pieczeń wiedeńska 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Ser biały 60 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Schab Benedykta 20 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Schab Maryny 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Twarożek bazyliowy 60 g Polędwica drobiowa 20 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Zacierka na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Szynka bankietowa 20 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa brokułowa z kaszą bulgur i ziemniakami b/ml 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 80 g Ziemniaki 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa zacierkowa 300 ml Eskalopki z indyka 80 g Sos pomidorowy 60 g Kasza kuskus 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa kalafiorowa z makaronem orzo b/ml 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 80 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Filet z kurczaka gotowany 80 g Ryż brązowy 170 g Marchewka gotowana 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa cukiniowo dyniowa z ziemniakami i mlekiem kokosowym 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 80 g Sos jarzynowy 60 g Kasza bulgur 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa koperkowa z ryżem b/ml 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Maryny 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g	Jogurt naturalny 1 szt

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-01 do dnia 2026-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela		poniedziałek
	2026-11-07	2026-11-08	2026-11-09	2026-11-10	2026-11-01		2026-11-02
	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pieczeń wiedeńska 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś						Banan 1 szt	Biszkopty 30 g
Obiad	Barszcz ukraiński diet. b/ml 300 ml Pulpet brokułowy wieprzowy 80 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziec z kurczaka pieczony z/k 130 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Żurek z ziemniakami diet. b/ml 300 ml Rolada drobiowa z morelą 80 g Kasza jęczmienna 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa brokułowa z kaszą bulgur i ziemniakami b/ml 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 80 g Ziemniaki 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami diet. 300 ml Eskalopki z indyka 80 g Sos pomidorowy 60 g Kasza kuskus 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml
P						Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Masło 10 g Pasztet z pieca 50 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Ser biały 80 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka piastowska 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Sałatka szwabska diet. 60 g Polędwica sopocka 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g		

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-01 do dnia 2026-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek		środa		czwartek	
	2026-11-02	2026-11-03		2026-11-04		2026-11-05	
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Schab Benedykta 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Schab Maryny 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kasza manna na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Schab Maryny 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś		Mus truskawkowy 150 g		Mus bananowo-jabłkowy 150 g		Kisiel z wiśniami 200 ml	
Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami diet. 300 ml Eskalopki z indyka 80 g Sos pomidorowy 60 g Kasza kuskus 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa kalafiorowa z makaronem orzo b/ml 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 80 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa z makaronem orzo b/ml 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 80 g Ziemniaki 170 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Leczo z soczewicą lekkie 150 g Ryż brązowy 170 g Surówka z marchwi i jabłka 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Leczo z soczewicą lekkie 150 g Ryż brązowy 170 g Surówka z marchwi i jabłka 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa cukiniowo dyniowa z ziemniakami i mlekiem kokosowym 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 80 g Sos jarzynowy 60 g Kasza bulgur 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z ziemniakami i mlekiem kokosowym 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 80 g Sos jarzynowy 60 g Kasza bulgur 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt
P		Banan 1 szt		Kiwi 1 szt		Pomarańcza 1 szt	
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Sałatka szwabska diet. 60 g Polędwica sopocka 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka od górali 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka od górali 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Rolada z kurczakiem Duda 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Łopatka z pietruszką 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Łopatka z pietruszką 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Płat szynkowy Gustavus 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Łopatka z pietruszką 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Benedykta 20 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-01 do dnia 2026-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek		sobota		niedziela		poniedziałek
	2026-11-06		2026-11-07		2026-11-08		2026-11-09
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka od górali 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka od górali 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Wafle ryżowe 2 szt		Mus jabłkowy 150 g			Mus truskawkowy 150 g	
Obiad	Zupa koperkowa z ryżem b/ml 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa koperkowa z ryżem b/ml 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Barszcz ukraiński diet. b/ml 300 ml Pulpet brokułowy wieprzowy 80 g Sos ziołowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml	Barszcz ukraiński diet. b/ml 300 ml Pulpet brokułowy wieprzowy 80 g Sos ziołowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziec z kurczaka pieczony z/k 130 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziec z kurczaka pieczony z/k 130 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml	Żurek z ziemniakami diet. b/ml 300 ml Rolada drobiowa z morelą 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Kasza jęczmienna 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
P	Jabłko 1 szt		Mandarynka 2 szt			Banan 1 szt	
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Pasta jajeczna z natką diet. b/ml 60 g Polędwica sopocka 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Pasta jajeczna z natką diet. b/ml 60 g Polędwica sopocka 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Pasztet z pieca 50 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Pasztet z pieca 50 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 15 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynkowa 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Rolada z kurczakiem Duda 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica drobiowa 20 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-01 do dnia 2026-11-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	
	2026-11-09	2026-11-10	
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Płatki owsiane na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Pieczeń wiedeńska 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Pieczeń wiedeńska 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Wafle kukurydziane 2 szt	Kisiel 200 ml	
Obiad	Żurek z ziemniakami diet. b/ml 300 ml Rolada drobiowa z morelą 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/ml b/gl 60 g Kasza jęczmienna 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brokułowa z kaszą bulgur i ziemniakami b/ml 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 80 g Ziemniaki 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g	Zupa brokułowa z kaszą bulgur i ziemniakami b/ml 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 80 g Ziemniaki 170 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g
P	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt	
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka konserwowa 20 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone