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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2026-10-11	2026-10-12	2026-10-13	2026-10-14	2026-10-15	2026-10-16	2026-10-17
	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 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	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 Szynka od górali 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 Schab Benedykta 20 g Twarożek z jabłkiem i orzechami 60 g Ogórek 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 biała z indyka Łukosz 40 g Ogórek kiszony 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	Mus jabłkowy 150 g	Jogurt naturalny 1 szt	Biszkopty 30 g	Wafle kukurydziane 2 szt
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec z kurczaka b/k pieczony z jabłkami 130 g Ziemniaki 170 g Marchewka z groszkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml	Żurek z ziemniakami 300 ml Gulasz węgierski 130 g Kasza pęczak 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 Papryka faszerowana mięsem 300 g Ziemniaki 170 g Surówka czerwony colleslaw 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g	Krem z dyni. 300 ml Pyzy z mięsem i okrasą 260 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z ciecierzycy z ziemniakami i mlekiem kokosowym 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 80 g Makaron kokardki 170 g Ratatouille 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pieczarkowa z orzo 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym (smażony) 80 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszonej 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Schab pieczony w majeranku 80 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml
P	Gruszka 1 szt	Melon Kantalupe 150 g	Jabłko 1 szt	Śliwki 130 g	Banan 1 szt	Gruszka 1 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 Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 60 g Kiełbasa szynkowa 20 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Tyrolska 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Rzodkiewka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Ser żółty 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 zielonogórska 40 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn							

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2026-10-18	2026-10-19	2026-10-20	2026-10-21	2026-10-11	2026-10-12	2026-10-13
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica sopocka 40 g Papryka 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 tostowa drobiowa Drobimex 20 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 Ser biały 60 g Dżem 20 g Papryka 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 Twarożek z ziołami 60 g Szynka konserwowa 20 g Seler naciowy słupki 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
II Ś	Kisiel z jagodami 200 ml	Jogurt owocowy 1 szt	Herbatniki 50 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml			
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kapuśniak z ziemniakami 300 ml Zawijańce z szynką w panierce (smażone) 80 g Kasza bulgur 170 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos chrzanowy 60 g	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Kotlet pożarski drobiowy smażony 80 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty czerwonej z olejem 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa fasolowa z ziemniakami 300 ml Kluski leniwe 240 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec z kurczaka b/k pieczony z jabłkami 130 g Ziemniaki 170 g Marchewka z groszkiem 150 g Kompot owocowy 200 ml Gruszka 1 szt	Żurek z ziemniakami 300 ml Gulasz węgierski 130 g Kasza pęczak 170 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą bulgur i ziemniakami 300 ml Papryka faszerowana mięsem 300 g Ziemniaki 170 g Surówka czerwony collesław 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g
P	Melon Kantalupe 150 g	Winogrona 100 g	Gruszka 1 szt	Śliwki 130 g			
Kolacja	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	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka Maryny 20 g Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 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 Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Pasta twarogowo-tuńczykowa z selerem i szczypiorkiem 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 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
Pn					Jogurt naturalny 1 szt	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 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2026-10-14	2026-10-15	2026-10-16	2026-10-17	2026-10-18	2026-10-19	2026-10-20
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
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 Szynka od górali 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 Schab Benedykta 20 g Twarożek z jabłkiem i orzechami 60 g Ogórek 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 biała z indyka Łukosz 40 g Ogórek kiszony 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica sopocka 40 g Papryka 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 tostowa drobiowa Drobimex 20 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 Ser biały 60 g Dżem 20 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Krem z dyni. 300 ml Pyzy z mięsem i okrasą 260 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Śliwki 130 g	Zupa z ciecierzycy z ziemniakami i mlekiem kokosowym 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 80 g Makaron kokardki 170 g Ratatouille 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa pieczarkowa z orzo 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym (smażony) 80 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszonej 150 g Kompot owocowy 200 ml Gruszka 1 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Schab pieczony w majeranku 80 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa kapuśniak z ziemniakami 300 ml Zawijańce z szynką w panierce (smażone) 80 g Kasza bulgur 170 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 150 g Kompot owocowy 200 ml Winogrona 100 g Sos chrzanowy 60 g	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Kotlet pożarski drobiowy smażony 80 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty czerwonej z olejem 150 g Kompot owocowy 200 ml Gruszka 1 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 60 g Kiełbasa szynkowa 20 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Tyrolska 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Rzodkiewka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Ser żółty 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 zielonogórska 40 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 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	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka Maryny 20 g Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 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 Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 40 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2026-10-21	2026-10-11	2026-10-12	2026-10-13	2026-10-14	2026-10-15	2026-10-16
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Twarożek z ziołami 60 g Szynka konserwowa 20 g Seler naciowy słupki 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 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	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 Szynka od górali 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 Schab Benedykta 20 g Twarożek z jabłkiem prażonym 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Zupa fasolowa z ziemniakami 300 ml Kluski leniwe 240 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Śliwki 130 g	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziec z kurczaka b/k pieczony z jabłkami 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 Gulasz wieprzowy lekkostrawny 130 g Kasza kuskus 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 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	Krem z dyni. 300 ml Pyzy z mięsem diet. 260 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami diet. 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 80 g Makaron kokardki 170 g Ratatouille lekkostrawne 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z orzo b/ml 300 ml Dorsz pieczony soute 80 g Sos bazyliowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Pasta twarogowo-tuńczykowa z selerem i szczypiorkiem 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 Ser biały 80 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Cukier 10 g Herbata 1 szt	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 pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Pasta z soczewicy czerwonej diet. 60 g Kiełbasa szynkowa 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 Tyrolska 20 g Pasta drobiowo warzywna 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 Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Szynka piastowska 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn	Jogurt naturalny 1 szt	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 Tyrolska 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	niedziela	poniedziałek
	2026-10-17	2026-10-18	2026-10-19	2026-10-20	2026-10-21	2026-10-11	2026-10-12
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Polędwica sopocka 40 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 natką pietruszki 60 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 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 Ser biały 60 g Dżem 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g herbata owocowa 1 szt Cukier 10 g	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Twarożek z ziołami 60 g Szynka konserwowa 20 g Seler naciowy słupki 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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
II Ś						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
Obiad	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Schab pieczony w majeranku 80 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa kalafiorowa z ziemniakami b/ml 300 ml Zawijańce z szynką diet. (z pieca) 80 g Kasza bulgur 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt Sos jarzynowy 60 g	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Kotlet pożarski drobiowy z pieca 80 g Ziemniaki 170 g Cukinia pieczona z bazylią 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa brokułowa z ziemniakami b/ml 300 ml Kluski leniwe 240 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziec z kurczaka b/k pieczony z jabłkami 130 g Kasza orkiszowa 170 g Brukselka 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Żurek z ziemniakami 300 ml Gulasz węgierski 130 g Kasza pęczak 170 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem b/c 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
P						Gruszka 1 szt	Kiwi 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka zielonogórska 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 Płat szynkowy Gustavus 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 Szynka Maryny 20 g Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 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 Polędwica drobiowa 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Pasta twarogowo-tuńczykowa z selerem i koperkiem 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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
Pn	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 40 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt naturalny 1 szt		

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2026-10-13	2026-10-14	2026-10-15	2026-10-16	2026-10-17	2026-10-18	2026-10-19
	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 Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Śniadanie	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	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 Szynka od górali 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Schab Benedykta 20 g Twarożek z jabłkiem i orzechami b/c 60 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Ogórek kiszony 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Polędwica sopocka 40 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Ser żółty 20 g Szynka tostowa drobiowa Drobimex 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
II Ś	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka konserwowa 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka piastowska 20 g Ogórek 30 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Pomidor 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser biały 40 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 40 g Papryka 20 g
Obiad	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą bulgur i ziemniakami 400 ml Papryka faszerowana mięsem i ryżem brązowym 300 g Ryż brązowy 170 g Surówka czerwony collesław b/c 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g	Krem z dyni. 300 ml Bitka z kurczaka 80 g Sos rozmarynowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Mizeria 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa z ciecierzycy z ziemniakami i mlekiem kokosowym 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku (z pieca) 80 g Makaron razowy 170 g Ratatouille 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem brązowym 300 ml Dorsz pieczony soute 80 g Sos bazyliowy 60 g Kasza gryczana biała 170 g Surówka z kapusty kiszonej b/c 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Schab pieczony w majeranku 80 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa selerowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Kasza orkiszowa 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa kapuśniak z ziemniakami 300 ml Zawijańce z szynką w panierce (smażone) 80 g Kasza bulgur 170 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim b/c 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml Sos chrzanowy 60 g
P	Jabłko 1 szt	Śliwki 130 g	Kiwi 1 szt	Gruszka 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt
Kolacja	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 60 g Kiełbasa szynkowa 20 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Tyrolska 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Rzodkiewka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Ser żółty 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka zielonogórska 40 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Płat szynkowy Gustavus 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka Maryny 20 g Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt
Pn							

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2026-10-20	2026-10-21	2026-10-11	2026-10-12	2026-10-13	2026-10-14	2026-10-15
	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Piaseczno Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	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 razowy 80 g Masło 10 g Ser biały 80 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z ziołami 60 g Szynka konserwowa 20 g Seler naciowy słupki 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	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	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 Szynka od górali 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g Papryka 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Schab Benedykta 20 g Papryka 20 g					
Obiad	Zupa minestrone z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Kotlet pożarski drobiowy z pieca 80 g Kasza pęczak 170 g Surówka z kapusty czerwonej b/c 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa fasolowa z ziemniakami 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem b/cukru 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziec z kurczaka b/k pieczony z jabłkami 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 Gulasz wieprzowy lekkostrawny 130 g Kasza kuskus 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 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	Krem z dyni. 300 ml Pyzy z mięsem diet. 260 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 80 g Makaron kokardki 170 g Ratatouille lekkostrawne 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt
P	Gruszka 1 szt	Śliwki 130 g					
Kolacja	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Polędwica drobiowa 40 g Ogórek 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Pasta twarogowo-tuńczykowa z selerem i szczypiorkiem 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	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 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Kiełbasa szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Tyrolska 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn			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 Tyrolska 20 g	Jogurt naturalny 1 szt

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	niedziela
	2026-10-16	2026-10-17	2026-10-18	2026-10-19	2026-10-20	2026-10-21	2026-10-11
	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 substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Schab Benedykta 40 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 biała z indyka Łukosz 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 Polędwica sopocka 40 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 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 Ser biały 60 g Dżem 20 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 Szynka konserwowa 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
II Ś							
Obiad	Zupa jarzynowa z orzo b/ml 300 ml Dorsz pieczony soute 80 g Sos bazyliowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Schab pieczony w majeranku 80 g Kasza jęczmienna 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa kalafiorowa z ziemniakami b/ml 300 ml Zawijańce z szynką diet. (z pieca) 80 g Kasza bulgur 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Kotlet pożarski drobiowy z pieca 80 g Ziemniaki 170 g Cukinia pieczona z bazylią 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa brokułowa z ziemniakami b/ml 300 ml Kluski leniwe 240 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziec z kurczaka b/k pieczony z jabłkami 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 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 Szynka zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 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	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka Maryny 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 Szynka z kotła Gustavus 40 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
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 40 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2026-10-12	2026-10-13	2026-10-14	2026-10-15	2026-10-16	2026-10-17	2026-10-18
	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	Piaseczno Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
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 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	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 Szynka od górali 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 Schab Benedykta 40 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 biała z indyka Łukosz 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 Polędwica sopocka 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Żurek z ziemniakami diet. b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 130 g Kasza kuskus 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 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	Krem z dyni. 300 ml Pyzy z mięsem diet. 260 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 80 g Makaron kokardki 170 g Ratatouille lekkostrawne 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa jarzynowa z orzo b/ml 300 ml Dorsz pieczony soute 80 g Sos bazyliowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Schab pieczony w majeranku 80 g Kasza jęczmienna 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g
P							
Kolacja	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 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Kiełbasa szynkowa 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Tyrolska 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 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 Szynka zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 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
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica drobiowa 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Ser biały 40 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	niedziela		poniedziałek	
	2026-10-19	2026-10-20	2026-10-21	2026-10-11		2026-10-12	
	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 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Zacierka na mleku 250 ml 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 Ser biały 60 g Dżem 20 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 Szynka konserwowa 40 g Pomidor b/ skórki 50 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	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					Mus truskawkowy 150 g		Wafle kukurydziane 2 szt
Obiad	Zupa kalafiorowa z ziemniakami b/ml 300 ml Zawijańce z szynką diet. (z pieca) 80 g Kasza bulgur 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt Sos jarzynowy 60 g	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Kotlet pożarski drobiowy z pieca 80 g Ziemniaki 170 g Cukinia pieczona z bazylią 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa brokułowa z ziemniakami b/ml 300 ml Kluski leniwe 240 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Udziec z kurczaka b/k pieczony z jabłkami 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 b/k pieczony z jabłkami 130 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 150 g Kompot owocowy 200 ml	Żurek z ziemniakami diet. b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 130 g Kasza kuskus 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Żurek z ziemniakami diet. b/ml 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 130 g Kasza kuskus 170 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 150 g Kompot owocowy 200 ml
P					Banan 1 szt		Melon Kantalupe 150 g
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka Maryny 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 Szynka z kotła Gustavus 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 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	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn	Jogurt naturalny 1 szt	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Tyrolska 20 g	Jogurt naturalny 1 szt	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 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek		środa		czwartek		piątek
	2026-10-13		2026-10-14		2026-10-15		2026-10-16
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	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	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 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 Szynka od górali 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 od górali 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 Schab Benedykta 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Kisiel 200 ml			Mus jabłkowy 150 g		Sok owocowy bez cukru 1 szt	Biszkopty 30 g
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 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	Krem z dyni. 300 ml Pyzy z mięsem diet. 260 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Krem z dyni. 300 ml Pyzy z mięsem diet. 260 g Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami diet. 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 80 g Makaron kokardki 170 g Ratatouille lekkostrawne 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt	Zupa z soczewicy czerwonej z ziemniakami diet. 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 80 g Makaron kokardki 170 g Ratatouille lekkostrawne 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z orzo b/ml 300 ml Dorsz pieczony soute 80 g Sos bazyliowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml
P	Jabłko 1 szt			Kiwi 1 szt		Banan 1 szt	Pomarańcza 1 szt
Kolacja	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 Pasta z soczewicy czerwonej diet. 60 g Kiełbasa szynkowa 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Pasta z soczewicy czerwonej diet. 60 g Kiełbasa szynkowa 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Tyrolska 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Tyrolska 20 g Pasta drobiowo warzywna 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Jajko 1 szt Szynka piastowska 20 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 Tyrolska 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka piastowska 20 g		

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota		niedziela		poniedziałek	
	2026-10-16	2026-10-17		2026-10-18		2026-10-19	
	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	Płatki żytnie 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	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Polędwica sopocka 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Polędwica sopocka 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	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			Wafle kukurydziane 2 szt		Kisiel z jagodami 200 ml	Mus mango z jabłkiem 150 ml	
Obiad	Zupa jarzynowa z orzo b/ml 300 ml Dorsz pieczony soute 80 g Sos bazyliowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Schab pieczony w majeranku 80 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Schab pieczony w majeranku 80 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 170 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 150 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami b/ml 300 ml Zawijańce z szynką diet. (z pieca) 80 g Kasza bulgur 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Sos jarzynowy 60 g	Zupa kalafiorowa z ziemniakami b/ml 300 ml Zawijańce z szynką diet. (z pieca) 80 g Kasza bulgur 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Banan 1 szt Sos jarzynowy 60 g
P			Jabłko 1 szt		Melon Kantalupe 150 g	Banan 1 szt	
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Jajko 1 szt Szynka piastowska 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka zielonogórska 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka zielonogórska 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	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka Maryny 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica sopocka 20 g	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Maryny 20 g			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 20 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek		środa	
	2026-10-20		2026-10-21	
	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci
Śniadanie	Płatki owsiane 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 owsiane 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 konserwowa 40 g Seler naciowy słupki 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 konserwowa 40 g Seler naciowy słupki 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś		Biszkopty 30 g		Kisiel z jabłkiem 200 ml
Obiad	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Kotlet pożarski drobiowy z pieca 80 g Ziemniaki 170 g Cukinia pieczona z bazylią 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Kotlet pożarski drobiowy z pieca 80 g Ziemniaki 170 g Cukinia pieczona z bazylią 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brokułowa z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt	Zupa brokułowa z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z jabłkiem prażonym b/ml b/jaj 2 szt Mus truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml
P		Jabłko 1 szt		Pomarańcza 1 szt
Kolacja	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 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 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
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Tyrolska 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Benedykta 20 g	

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone