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

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci

| Lp | | Nazwa dania/asortymentu<br>Asortyment | Składniki<br>Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)<br>Składniki |
|---|---|---|---|
| 1 | Banan 1 szt | | |
| | 1 | Banan | |
| 2 | **Biszkopty 30 g (*1-GLU, 3-JAJ*)** | | |
| | 1 | Biszkopty(***1-GLU, 3-JAJ***) | |
| 3 | **Budyń 200 ml (*1-GLU, 6-SOJ, 7-MLE, 10-GOR, 11-SEZ, 12-S02*)** | | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(***7-MLE***) | |
| | 2 | Budyń(***1-GLU, 6-SOJ, 10-GOR, 11-SEZ, 12-S02***) | |
| | 3 | Cukier | |
| 4 | **Bułka wrocławska 30 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Bułka specjalna krojona 320g(***1-GLU***) | |
| 5 | **Buraczki 120 g (*1-GLU, 9-SEL*)** | | |
| | 1 | Buraki | |
| | 2 | Mąka ziemniaczana | |
| | 3 | Barszcz czerwony koncentrat(***1-GLU, 9-SEL***) | |
| | 4 | Masło roślinne 80% tł. | |
| | 5 | Cukier | |
| | 6 | Sól | |
| | 7 | Kwasek cytynowy | |
| 6 | **Chleb pszenny 100 g (*1-GLU, 5-OZI, 8-OWŁ, 11-SEZ*)** | | |
| | 1 | Chleb barowy 600g(***1-GLU, 5-OZI, 8-OWŁ, 11-SEZ***) | |
| 7 | Cukier 10 g | | |
| | 1 | Cukier | |
| 8 | **Dorsz w cieście bazyliowym (smażony) 120 g ( *1-GLU, 3-JAJ, 4-RYB, 7-MLE*)** | | |
| | 1 | Dorsz(***4-RYB***) | |
| | 2 | Olej | |
| | 3 | Mąka pszenna(***1-GLU***) | |
| | 4 | Śmietana 18% tł.(***7-MLE***) | |
| | 5 | Cebula | |
| | 6 | Bazylia | |
| | 7 | Pieprz czarny mielony | |
| | 8 | Sól | |
| | 9 | Cytryna | |
| | 10 | Jaja(***3-JAJ***) | |
| 9 | Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 120 g | | |
| | 1 | Dynia mrożona | |
| | 2 | Seler mrożony | |
| | 3 | Masło roślinne 80% tł. | |
| | 4 | Rozmaryn | |
| | 5 | Oregano | |
| | 6 | Sól | |
| 10 | Dżem 20 g | | |
| | 1 | Dżem | |
| 11 | **Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 70 g ( *1-GLU*)** | | |
| | 1 | Filet z kurczaka | |
| | 2 | Szpinak liście mrożony | |
| | 3 | Olej | |
| | 4 | Mąka pszenna(***1-GLU***) | |
| | 5 | Suszone pomidory | |
| | 6 | Papryka mielona | |
| | 7 | Sól | |

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci

| | | | |
|---|---|---|---|
| 12 | Gruszka 1 szt | | |
| | 1 | Gruszka | |
| 13 | **Gulasz węgierski 200 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Łopatka wieprzowa | |
| | 2 | Papryka mrożona | |
| | 3 | Pieczarka świeża | |
| | 4 | Boczek wędzony | |
| | 5 | Pieczarki mrożone | |
| | 6 | Marchew talarki mrożona | |
| | 7 | Cebula | |
| | 8 | Koncentrat pomidorowy | |
| | 9 | Mąka pszenna(*1-GLU*) | |
| | 10 | Olej | |
| | 11 | Sól | |
| | 12 | Sos sojowy | |
| | 13 | Pieprz czarny mielony | |
| | 14 | Papryka mielona | |
| | 15 | Liść laurowy | |
| | 16 | Ziele angielskie | |
| | 17 | Czosnek świeży | |
| 14 | Herbata 1 szt | | |
| | 1 | Herbata expresowa | |
| 15 | **Herbatniki 50 g (*1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE*)** | | |
| | 1 | Herbatniki(*1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE*) | |
| 16 | Jabłko 1 szt | | |
| | 1 | Jabłka | |
| 17 | **Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt (*3-JAJ*)** | | |
| | 1 | Majonez(*3-JAJ*) | |
| | 2 | Jaja(*3-JAJ*) | |
| | 3 | Koper | |
| 18 | **Jogurt naturalny 1 szt (*7-MLE*)** | | |
| | 1 | Jogurt naturalny 2% szt.(*7-MLE*) | |
| 19 | **Jogurt owocowy 1 szt (*7-MLE*)** | | |
| | 1 | Jogurt owocowy 1,6% tł.(*7-MLE*) | |
| 20 | **Kakao 250 g (*7-MLE*)** | | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(*7-MLE*) | |
| | 2 | Cukier | |
| | 3 | Kakao | |
| 21 | **Kasza bulgur 140 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Kasza bulgur(*1-GLU*) | |
| | 2 | Olej | |
| | 3 | Sól | |
| 22 | **Kasza jaglana na mleku 350 g (*7-MLE*)** | | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(*7-MLE*) | |
| | 2 | Kasza jaglana | |
| 23 | **Kasza jęczmienna 140 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Kasza jęczmienna(*1-GLU*) | |
| | 2 | Masło roślinne 80% tł. | |
| | 3 | Sól | |
| 24 | **Kasza manna na mleku 350 ml (*1-GLU, 7-MLE*)** | | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(*7-MLE*) | |
| | 2 | Kasza manna(*1-GLU*) | |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | **Kasza pęczak 140 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Kasza pęczak(***1-GLU***) | |
| | 2 | Olej | |
| | 3 | Sól | |
| 26 | **Kawa mleczna 250 g (*1-GLU, 7-MLE*)** | | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(***7-MLE***) | |
| | 2 | Cukier | |
| | 3 | Kawa inka(***1-GLU***) | |
| 27 | **Kiełbasa szynkowa 40 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Kiełbasa szynkowa Extra Duda T(***1-GLU***) | |
| 28 | **Kisiel z jabłkiem 200 ml (*11-SEZ*)** | | |
| | 1 | Jabłko mrożone | |
| | 2 | Kisiel(***11-SEZ***) | |
| 29 | **Kisiel z jagodami 200 ml (*11-SEZ*)** | | |
| | 1 | Kisiel(***11-SEZ***) | |
| | 2 | Jagoda mrożona | |
| 30 | **Kluski leniwe 170 g (*1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE*)** | | |
| | 1 | Kluski leniwe(***1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE***) | |
| | 2 | Margaryna 80% tł. | |
| | 3 | Bułka tarta(***1-GLU***) | |
| | 4 | Olej | |
| | 5 | Sól | |
| 31 | Kompot owocowy 250 ml | | |
| | 1 | Mieszanka kompotowa | |
| | 2 | Cukier | |
| | 3 | Czarna porzeczka mrożona | |
| | 4 | Czerwona porzeczka mrożona | |
| 32 | **Kotlet pożarski drobiowy smażony 100 g ( *1-GLU, 3-JAJ*)** | | |
| | 1 | Udziec z kurczaka b/k, b/s | |
| | 2 | Bułka specjalna krojona 320g(***1-GLU***) | |
| | 3 | Bułka tarta(***1-GLU***) | |
| | 4 | Olej | |
| | 5 | Natka pietruszki | |
| | 6 | Jaja(***3-JAJ***) | |
| 33 | **Krem z dyni. 400 ml (*9-SEL*)** | | |
| | 1 | Dynia mrożona | |
| | 2 | Ziemniaki | |
| | 3 | Włoszczyzna(***9-SEL***) | |
| | 4 | Pulpa mango | |
| | 5 | Pestki dyni | |
| | 6 | Sok pomarańczowy | |
| | 7 | Sól | |
| | 8 | Curry | |
| | 9 | Kucharek smak natury | |
| | 10 | Czosnek świeży | |
| | 11 | Imbir mielony | |
| 34 | **Makaron kokardki 140 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Makaron kokardki(***1-GLU***) | |
| | 2 | Olej | |
| | 3 | Sól | |
| 35 | Marchewka z groszkiem 120 g | | |
| | 1 | Marchewka z groszkiem | |
| | 2 | Masło roślinne 80% tł. | |
| | 3 | Sól | |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 36 | **Masło 10 g (*7-MLE*)** | | |
| | 1 | Masło 83% tł.(***7-MLE***) | |
| 37 | Melon Kantalupe 150 g | | |
| | 1 | Melon Kantalupe | |
| 38 | Mus jabłkowy 200 g | | |
| | 1 | Jabłko prażone | |
| 39 | Ogórek 30 g | | |
| | 1 | Ogórek zielony | |
| 40 | Ogórek kiszony 30 g | | |
| | 1 | Ogórek kiszony | |
| 41 | **Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt ( *10-GOR*)** | | |
| | 1 | Pałki z kurczaka | |
| | 2 | Miód | |
| | 3 | Musztarda(***10-GOR***) | |
| | 4 | Sól | |
| 42 | Papryka 30 g | | |
| | 1 | Papryka | |
| 43 | **Papryka faszerowana mięsem 300 g ( *3-JAJ, 9-SEL*)** | | |
| | 1 | Łopatka wieprzowa | |
| | 2 | Włoszczyzna(***9-SEL***) | |
| | 3 | Ryż | |
| | 4 | Cebula | |
| | 5 | Papryka wydrylowana | |
| | 6 | Czosnek świeży | |
| | 7 | Sól | |
| | 8 | Jaja(***3-JAJ***) | |
| | 9 | Pieprz czarny mielony | |
| 44 | **Pasta drobiowo warzywna 100 g ( *9-SEL*)** | | |
| | 1 | Udziec z kurczaka b/k, b/s | |
| | 2 | Włoszczyzna(***9-SEL***) | |
| | 3 | Olej | |
| | 4 | Natka pietruszki | |
| | 5 | Sól | |
| | 6 | Pieprz cytrynow | |
| 45 | **Pasta twarogowo-tuńczykowa z selerem i szczypiorkiem 80 g ( *3-JAJ, 4-RYB, 7-MLE, 9-SEL, 10-GOR*)** | | |
| | 1 | Tuńczyk(***4-RYB***) | |
| | 2 | Jogurt naturalny 2% kg(***7-MLE***) | |
| | 3 | Seler konserwowy(***9-SEL***) | |
| | 4 | Twaróg 4% tł.(***7-MLE***) | |
| | 5 | Ogórek kiszony | |
| | 6 | Majonez(***3-JAJ***) | |
| | 7 | Musztarda(***10-GOR***) | |
| | 8 | Cebula | |
| | 9 | Szczypiorek | |
| | 10 | Pieprz czarny mielony | |
| | 11 | Sól | |
| 46 | **Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 80 g ( *5-OZI, 7-MLE, 8-OWŁ, 11-SEZ, 13-ŁUB*)** | | |
| | 1 | Ciecierzyca konserwowa | |
| | 2 | Pesto bazyliowe(***5-OZI, 7-MLE, 8-OWŁ, 11-SEZ***) | |
| | 3 | Soczewica(***13-ŁUB***) | |
| | 4 | Sól | |
| | 5 | Pieprz czarny mielony | |
| | 6 | Kwasek cytynowy | |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 47 | **Pasta z tuńczyka diet. 80 g (*4-RYB, 7-MLE*)** | | |
| | 1 | Twaróg 4% tł.(***7-MLE***) | |
| | 2 | Tuńczyk(***4-RYB***) | |
| | 3 | Jogurt naturalny 2% kg(***7-MLE***) | |
| | 4 | Koper | |
| | 5 | Sól | |
| 48 | **Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 80 g ( *3-JAJ, 7-MLE*)** | | |
| | 1 | Groszek mrożony | |
| | 2 | Twaróg 4% tł.(***7-MLE***) | |
| | 3 | Ser żółty wiórki(***7-MLE***) | |
| | 4 | Papryka | |
| | 5 | Majonez(***3-JAJ***) | |
| | 6 | Ziarno słonecznika | |
| | 7 | Natka pietruszki | |
| | 8 | Pieprz czarny mielony | |
| | 9 | Sól | |
| 49 | **Pieczeń wiedeńska 40 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Pieczeń wiedeńska(***1-GLU***) | |
| 50 | **Płat szynkowy Gustavus 40 g ( *1-GLU, 6-SOJ, 9-SEL, 10-GOR*)** | | |
| | 1 | Płat szynkowy Gustavus(***1-GLU, 6-SOJ, 9-SEL, 10-GOR***) | |
| 51 | **Płatki jęczmienne na mleku 350 g ( *1-GLU, 7-MLE*)** | | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(***7-MLE***) | |
| | 2 | Płatki jęczmienne(***1-GLU***) | |
| 52 | **Płatki owsiane na mleku 350 ml ( *1-GLU, 7-MLE*)** | | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(***7-MLE***) | |
| | 2 | Płatki owsiane(***1-GLU***) | |
| 53 | **Polędwica drobiowa 40 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Polędwica drobiowa(***1-GLU***) | |
| 54 | **Polędwica sopocka 40 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Polędwica sopocka(***1-GLU***) | |
| 55 | Pomidor 30 g | | |
| | 1 | Pomidor | |
| 56 | **Pyzy z mięsem i okrasą 260 g ( *1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE*)** | | |
| | 1 | Kluski śląskie z mięsem(***1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE***) | |
| | 2 | Cebula | |
| | 3 | Słonina | |
| | 4 | Olej | |
| | 5 | Sól | |
| 57 | Ratatouille 250 g | | |
| | 1 | Papryka mrożona | |
| | 2 | Pomidory pelati | |
| | 3 | Cukinia plastry mrożona | |
| | 4 | Cukinia świeża | |
| | 5 | Marchewka mini | |
| | 6 | Papryka | |
| | 7 | Olej | |
| | 8 | Cebula | |
| | 9 | Sól | |
| | 10 | Natka pietruszki | |
| | 11 | Tymianek | |
| | 12 | Zioła prowansalskie | |
| | 13 | Czosnek świeży | |
| | 14 | Pieprz czarny mielony | |
| | 15 | Papryka mrożona | |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 58 | **Rosół z makaronem 400 ml (*1-GLU, 9-SEL*)** | | |
| | 1 | Porcja rosołowa | |
| | 2 | Makaron nitki(***1-GLU***) | |
| | 3 | Pietruszka | |
| | 4 | Seler(***9-SEL***) | |
| | 5 | Marchewka | |
| | 6 | Cebula | |
| | 7 | Por | |
| | 8 | Łata wołowa | |
| | 9 | Natka pietruszki | |
| | 10 | Sól | |
| | 11 | Przyprawa do mięsa | |
| | 12 | Pieprz czarny mielony | |
| | 13 | lubczyk | |
| | 14 | Cząber | |
| 59 | Rzodkiewka 15 g | | |
| | 1 | Rzodkiewka | |
| 60 | Sałata 10 g | | |
| | 1 | Sałata | |
| 61 | Sałata lodowa 10 g | | |
| | 1 | Sałata lodowa | |
| 62 | **Schab Benedykta 100 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Schab Benedykta(***1-GLU***) | |
| 63 | Schab pieczony w majeranku 100 g | | |
| | 1 | Schab b/k | |
| | 2 | Olej | |
| | 3 | Kucharek smak natury | |
| | 4 | Majeranek | |
| 64 | Seler naciowy słupki 50 g | | |
| | 1 | Seler naciowy | |
| 65 | **Ser biały 80 g (*7-MLE*)** | | |
| | 1 | Twaróg 4% tł.(***7-MLE***) | |
| 66 | **Ser żółty 40 g (*7-MLE*)** | | |
| | 1 | Ser żółty(***7-MLE***) | |
| 67 | **Sos chrzanowy 60 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Mąka pszenna(***1-GLU***) | |
| | 2 | Chrzan | |
| | 3 | Masło roślinne 80% tł. | |
| | 4 | Koper | |
| | 5 | Sól | |
| 68 | **Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g (*7-MLE*)** | | |
| | 1 | Jogurt naturalny 2% kg(***7-MLE***) | |
| | 2 | Truskawki mrożone | |
| 69 | **Sos pieczeniowy diet. 60 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Mąka pszenna(***1-GLU***) | |
| | 2 | Olej | |
| | 3 | Pieprz czarny mielony | |
| | 4 | Ziele angielskie | |
| | 5 | Liść laurowy | |
| | 6 | Sól | |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 70 | Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g | | |
| | 1 | Pomidory pelati | |
| | 2 | Koncentrat pomidorowy | |
| | 3 | Masło roślinne 80% tł. | |
| | 4 | Ziele angielskie | |
| | 5 | Liść laurowy | |
| | 6 | Pieprz ziołowy | |
| | 7 | Bazylia | |
| | 8 | Sól | |
| 71 | Surówka czerwony collesław 120 g | | |
| | 1 | Kapusta czerwona | |
| | 2 | Marchew żółta | |
| | 3 | Marchewka | |
| | 4 | Por | |
| | 5 | Jabłka | |
| | 6 | Olej | |
| | 7 | Cukier | |
| | 8 | Sól | |
| 72 | Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 100 g | | |
| | 1 | Kapusta biała | |
| | 2 | Ogórek kiszony | |
| | 3 | Marchewka | |
| | 4 | Groszek konserwowy | |
| | 5 | Cebula | |
| | 6 | Olej | |
| | 7 | Cukier | |
| | 8 | Koper | |
| | 9 | Sól | |
| 73 | Surówka z kapusty czerwonej z olejem 100 g | | |
| | 1 | Kapusta czerwona | |
| | 2 | Jabłka | |
| | 3 | Cebula | |
| | 4 | Olej | |
| | 5 | Cukier | |
| | 6 | Sól | |
| 74 | Surówka z kapusty kiszonej 100 g | | |
| | 1 | Kapusta kiszona | |
| | 2 | Marchewka | |
| | 3 | Jabłka | |
| | 4 | Olej | |
| | 5 | Cukier | |
| | 6 | Koper | |
| | 7 | Sól | |
| 75 | Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 120 g | | |
| | 1 | Marchewka | |
| | 2 | Jabłka | |
| | 3 | Fenkuł włoski | |
| | 4 | Olej | |
| | 5 | Cukier | |
| | 6 | Koper | |
| | 7 | Sól | |
| | 8 | Kwasek cytynowy | |
| 76 | **Szpinak 120 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Szpinak liście mrożony | |
| | 2 | Margaryna 80% tł. | |
| | 3 | Mąka pszenna(***1-GLU***) | |
| | 4 | Sól | |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 77 | **Szynka biała z indyka Łukosz 40 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Szynka biała z indyka Łukosz(***1-GLU***) | |
| 78 | **Szynka konserwowa 40 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Szynka konserwowa(***1-GLU***) | |
| 79 | **Szynka Maryny 40 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Szynka Maryny Stanisławów(***1-GLU***) | |
| 80 | Szynka od górali 40 g | | |
| | 1 | Szynka od górali Chabura | |
| 81 | **Szynka piastowska 40 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Szynka piastowska(***1-GLU***) | |
| 82 | **Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Szynka tostowa z kurcząt Drobimex(***1-GLU***) | |
| 83 | **Szynka z kotła Gustavus 40 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Szynka z kotła Gustavus(***1-GLU***) | |
| 84 | **Szynka zielonogórska 40 g (*1-GLU, 6-SOJ, 9-SEL, 10-GOR*)** | | |
| | 1 | Zielonogórska(***1-GLU, 6-SOJ, 9-SEL, 10-GOR***) | |
| 85 | Śliwki 130 g | | |
| | 1 | Śliwki | |
| 86 | **Twarożek z jabłkiem i orzechami 80 g (*7-MLE, 8-OWŁ*)** | | |
| | 1 | Twaróg 4% tł.(***7-MLE***) | |
| | 2 | Twaróg do wypieków Piątnica(***7-MLE***) | |
| | 3 | Jabłko prażone | |
| | 4 | Jogurt naturalny 2% kg(***7-MLE***) | |
| | 5 | Orzechy włoskie(***8-OWŁ***) | |
| | 6 | Cukier | |
| | 7 | Cukier waniliowy | |
| | 8 | Cynamon | |
| 87 | **Twarożek z ziołami 80 g (*7-MLE*)** | | |
| | 1 | Twaróg 4% tł.(***7-MLE***) | |
| | 2 | Jogurt grecki litr 10%tł.(***7-MLE***) | |
| | 3 | Twaróg do wypieków Piątnica(***7-MLE***) | |
| | 4 | Rukola | |
| | 5 | Koper | |
| | 6 | Natka pietruszki | |
| | 7 | Bazylia | |
| | 8 | Zioła prowansalskie | |
| | 9 | Sól | |
| | 10 | Pieprz czarny mielony | |
| 88 | **Tyrolska 40 g (*1-GLU*)** | | |
| | 1 | Tyrolska(***1-GLU***) | |
| 89 | Udziec z kurczaka b/k pieczony z jabłkami 120 g | | |
| | 1 | Udziec z kurczaka b/k, b/s | |
| | 2 | Jabłka | |
| | 3 | Sól | |
| | 4 | Olej | |
| | 5 | Przyprawa do mięsa | |
| 90 | Wafle kukurydziane 2 szt | | |
| | 1 | Wafle kukurydziane | |
| 91 | Winogrona 100 g | | |
| | 1 | Winogrona | |

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 92 | **Zacierka na mleku 350 ml (*1-GLU, 7-MLE*)** | | |
| | 1 | Mleko 3,2% tł.(***7-MLE***) | |
| | 2 | Zacierka(***1-GLU***) | |
| | 3 | Cukier | |
| | 4 | Sól | |
| 93 | **Zawijańce z szynką w panierce (smażone) 120 g ( *1-GLU, 3-JAJ, 10-GOR*)** | | |
| | 1 | Schab b/k | |
| | 2 | Szynka konserwowa(***1-GLU***) | |
| | 3 | Bułka tarta(***1-GLU***) | |
| | 4 | Cebula | |
| | 5 | Ogórek kiszony | |
| | 6 | Mąka pszenna(***1-GLU***) | |
| | 7 | Musztarda(***10-GOR***) | |
| | 8 | Olej | |
| | 9 | Sól | |
| | 10 | Pieprz czarny mielony | |
| | 11 | Jaja(***3-JAJ***) | |
| 94 | Ziemniaki 140 g | | |
| | 1 | Ziemniaki obierane | |
| | 2 | Ziemniaki | |
| | 3 | Masło roślinne 80% tł. | |
| | 4 | Koper | |
| | 5 | Sól | |
| 95 | **Zupa fasolowa z ziemniakami 400 ml ( *9-SEL*)** | | |
| | 1 | Ziemniaki | |
| | 2 | Fasola biała | |
| | 3 | Włoszczyzna(***9-SEL***) | |
| | 4 | Ćwiartka z kurczaka | |
| | 5 | Boczek wędzony | |
| | 6 | Cebula | |
| | 7 | Olej | |
| | 8 | Majeranek | |
| | 9 | Kucharek smak natury | |
| | 10 | Natka pietruszki | |
| | 11 | Sól | |
| 96 | **Zupa kapuśniak z ziemniakami 400 ml ( *9-SEL*)** | | |
| | 1 | Ziemniaki | |
| | 2 | Kapusta kiszona | |
| | 3 | Włoszczyzna(***9-SEL***) | |
| | 4 | Ćwiartka z kurczaka | |
| | 5 | Boczek wędzony | |
| | 6 | Cebula | |
| | 7 | Natka pietruszki | |
| | 8 | Olej | |
| | 9 | Sól | |

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci

| | | | |
|---|---|---|---|
| 97 | **Zupa minestrone z makaronem muszelki 400 ml ( *1-GLU, 9-SEL*)** | | |
| | 1 | Ziemniaki | |
| | 2 | Makaron muszelka(***1-GLU***) | |
| | 3 | Włoszczyzna(***9-SEL***) | |
| | 4 | Cukinia plastry mrożona | |
| | 5 | Pomidory pelati | |
| | 6 | Kapusta biała | |
| | 7 | Marchewka kostka mrożona | |
| | 8 | Fasolka szparagowa zielona | |
| | 9 | Ćwiartka z kurczaka | |
| | 10 | Koncentrat pomidorowy | |
| | 11 | Fasola biała | |
| | 12 | Groszek mrożony | |
| | 13 | Masło roślinne 80% tł. | |
| | 14 | Natka pietruszki | |
| | 15 | Liść laurowy | |
| | 16 | Sól | |
| | 17 | Czosnek świeży | |
| | 18 | Pieprz czarny mielony | |
| 98 | **Zupa pieczarkowa z orzo 400 ml ( *1-GLU, 7-MLE, 9-SEL*)** | | |
| | 1 | Pieczarki mrożone | |
| | 2 | Makaron orzo(***1-GLU***) | |
| | 3 | Włoszczyzna(***9-SEL***) | |
| | 4 | Śmietana 18% tł.(***7-MLE***) | |
| | 5 | Ćwiartka z kurczaka | |
| | 6 | Natka pietruszki | |
| | 7 | Koper | |
| | 8 | Ziele angielskie | |
| | 9 | Liść laurowy | |
| | 10 | Kucharek smak natury | |
| | 11 | Sól | |
| 99 | **Zupa pomidorowa z makaronem 400 ml ( *1-GLU, 7-MLE, 9-SEL*)** | | |
| | 1 | Makaron świderki(***1-GLU***) | |
| | 2 | Koncentrat pomidorowy | |
| | 3 | Włoszczyzna(***9-SEL***) | |
| | 4 | Śmietana 18% tł.(***7-MLE***) | |
| | 5 | Ćwiartka z kurczaka | |
| | 6 | Cukier | |
| | 7 | Koper | |
| | 8 | Kucharek smak natury | |
| | 9 | Natka pietruszki | |
| | 10 | Sól | |
| | 11 | Cząber | |
| | 12 | lubczyk | |

## Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-10-11 do dnia 2026-10-21 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci

| | | | |
|---|---|---|---|
| 100 | **Zupa z ciecierzycy z ziemniakami i mlekiem kokosowym 400 ml ( *8-OWŁ, 9-SEL*)** | | |
| | 1 | Ziemniaki | |
| | 2 | Ciecierzyca konserwowa | |
| | 3 | Pomidory pelati | |
| | 4 | Włoszczyzna(***9-SEL***) | |
| | 5 | Marchewka kostka mrożona | |
| | 6 | Cebula | |
| | 7 | Koncentrat pomidorowy | |
| | 8 | Ćwiartka z kurczaka | |
| | 9 | Masło roślinne 80% tł. | |
| | 10 | Seler mrożony | |
| | 11 | Mleko kokosowe(***8-OWŁ***) | |
| | 12 | Seler naciowy | |
| | 13 | Liść laurowy | |
| | 14 | Ziele angielskie | |
| | 15 | Imbir mielony | |
| | 16 | Natka pietruszki | |
| | 17 | Cytryna | |
| | 18 | Pieprz czarny mielony | |
| | 19 | Sól | |
| | 20 | Papryka mielona | |
| | 21 | Majeranek | |
| 101 | **Zupa z fasolki szparagowej z kaszą bulgur i ziemniakami 400 ml ( *1-GLU, 7-MLE, 9-SEL*)** | | |
| | 1 | Ziemniaki | |
| | 2 | Włoszczyzna(***9-SEL***) | |
| | 3 | Fasolka szparagowa zielona | |
| | 4 | Kasza bulgur(***1-GLU***) | |
| | 5 | Śmietana 18% tł.(***7-MLE***) | |
| | 6 | Ćwiartka z kurczaka | |
| | 7 | Natka pietruszki | |
| | 8 | Kucharek smak natury | |
| | 9 | Sól | |
| 102 | **Zupa ziemniaczanka z natką 400 ml ( *9-SEL*)** | | |
| | 1 | Ziemniaki | |
| | 2 | Włoszczyzna(***9-SEL***) | |
| | 3 | Marchewka kostka mrożona | |
| | 4 | Ćwiartka z kurczaka | |
| | 5 | Natka pietruszki | |
| | 6 | Sól | |
| | 7 | lubczyk | |
| | 8 | Koper | |
| 103 | **Żurek z ziemniakami 300 ml ( *1-GLU, 7-MLE, 9-SEL*)** | | |
| | 1 | Ziemniaki | |
| | 2 | Żurek(***1-GLU***) | |
| | 3 | Włoszczyzna(***9-SEL***) | |
| | 4 | Śmietana 18% tł.(***7-MLE***) | |
| | 5 | Ćwiartka z kurczaka | |
| | 6 | Kiełbasa podwawelska wyborowa swojski stragan(***1-GLU***) | |
| | 7 | Mąka pszenna(***1-GLU***) | |
| | 8 | Chrzan | |
| | 9 | Boczek wędzony | |
| | 10 | Kwasek cytynowy | |
| | 11 | Majeranek | |
| | 12 | Kucharek smak natury | |
| | 13 | Sól | |