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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2026-11-11	2026-11-12	2026-11-13	2026-11-14	2026-11-15	2026-11-16	2026-11-17
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci
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 Pasztet z pieca 60 g Dżem 20 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Mus jabłkowy 150 g	Jogurt naturalny 1 szt	Biszkopty 30 g	Wafle kukurydziane 2 szt	Kisiel z jagodami 200 ml	Jogurt owocowy 1 szt	Herbatniki 50 g
Obiad	Krem z dyni. 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa brukselkowa z ziemniakami 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 80 g Kasza kuskus 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa neapolitanka z makaronem orzo 300 ml Miruna w cieście bazyliowym (smażona) 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	Rosół z makaronem 300 ml Bitka z kurczaka z pulpą mango 80 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa kapuśniak z ziemniakami 300 ml Zawijańce z szynką w panierce (smażone) 130 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
P	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Melon Kantalupe 150 g	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Winogrona 100 g	Jabłko 1 szt
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Kiełbasa szynkowa 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 Tyrolska 20 g Sałatka z ryżem brązowym, kurczakiem, edamame i ogórkiem 80 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							

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2026-11-18	2026-11-19	2026-11-20	2026-11-11	2026-11-12	2026-11-13	2026-11-14
	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa Dzieci	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa
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	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka biała z indyka Łukosz 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 Tyrolska 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 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	Kisiel z jabłkiem 200 ml	Jogurt naturalny 1 szt	Mini muffiny 2 szt				
Obiad	Zupa fasolowa z ziemniakami 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Filet z indyka w sezamie (smażony) 80 g Ryż brązowy 170 g Ratatouille 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowo-cytrynowy jasny 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszonej 150 g Kompot owocowy 200 ml	Krem z dyni. 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa brukselkowa z ziemniakami 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 80 g Kasza kuskus 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa neapolitanka z makaronem orzo 300 ml Miruna w cieście bazyliowym (smażona) 80 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszonej 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	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
P	Pomarańcza 1 szt	Melon Kantalupe 150 g	Jabłko 1 szt				
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka z kotła Gustavus 20 g Pasta jajeczna z tuńczykiem 60 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 Kiełbasa szynkowa 20 g Ser biały 60 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Hummus dyniowy z czarnuszką 60 g Szynka zielonogórska 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 Kiełbasa szynkowa 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 Tyrolska 20 g Sałatka z ryżem brązowym, kurczakiem, edamame i ogórkiem 80 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				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

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	środa
	2026-11-15	2026-11-16	2026-11-17	2026-11-18	2026-11-19	2026-11-20	2026-11-11
	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Podstawowa	Piaseczno Lekkostrawna
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 Pasztet z pieca 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	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka biała z indyka Łukosz 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 Tyrolska 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 Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś							
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Bitka z kurczaka z pulpą mango 80 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa kapuśniak z ziemniakami 300 ml Zawijańce z szynką w panierce (smażone) 130 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 Jabłko 1 szt	Zupa fasolowa z ziemniakami 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Filet z indyka w sezamie (smażony) 80 g Ryż brązowy 170 g Ratatouille 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowo-cytrynowy jasny 60 g Ziemniaki 170 g Surówka z kapusty kiszonej 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Krem z dyni. 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt
P							
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 jajeczna z tuńczykiem 60 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 Kiełbasa szynkowa 20 g Ser biały 60 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Hummus dyniowy z czarnuszką 60 g Szynka zielonogórska 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 Kiełbasa szynkowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn	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	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 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 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2026-11-12	2026-11-13	2026-11-14	2026-11-15	2026-11-16	2026-11-17	2026-11-18
	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna	Piaseczno Lekkostrawna
Śniadanie	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	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 Pasztet z pieca 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
II Ś							
Obiad	Zupa marchwianka z ziemniakami 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 80 g Kasza kuskus 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa jarzynowa z orzo b/ml 300 ml Miruna pieczona soute 80 g Sos bazyliowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	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 Bitka z kurczaka z pulpą mango 80 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	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 Kiwi 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 Banan 1 szt	Zupa brokułowa z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Pomarańcza 1 szt
P							
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Tyrolska 20 g Sałatka ryżowa z kurczakiem diet. 80 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	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 jajeczna z tuńczykiem 60 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 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

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2026-11-19	2026-11-20	2026-11-11	2026-11-12	2026-11-13	2026-11-14	2026-11-15
	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	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka biała z indyka Łukosz 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 Tyrolska 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	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
II Ś			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
Obiad	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Ryż brązowy 170 g Ratatouille lekkostrawne 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa grysikowa z lubczykiem i ziemniakami 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowo-cytrynowy jasny 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	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 brukselkowa z ziemniakami 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku (z pieca) 80 g Makaron razowy 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa neapolitanka z makaronem razowym 300 ml Miruna pieczona 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 Bitka z kurczaka 80 g Kasza orkiszowa 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml
P			Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt
Kolacja	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Kiełbasa szynkowa 20 g Ser biały 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Hummus dyniowy z czarnuszką 60 g Szynka zielonogórska 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Kiełbasa szynkowa 40 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Tyrolska 20 g Sałatka z ryżem brązowym, kurczakiem, edamame i ogórkiem 80 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
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g	Jogurt naturalny 1 szt					

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	środa	czwartek
	2026-11-16	2026-11-17	2026-11-18	2026-11-19	2026-11-20	2026-11-11	2026-11-12
	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 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	Płatki owsiane na mleku 250 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasztet z pieca 60 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	Płatki jęczmienne na mleku 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Płatki żytnie na mleku 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Tyrolska 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt	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 Serek homogenizowany z natką pietruszki 40 g Papryka 20 g	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	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Ser żółty 20 g Ogórek 20 g	Chleb razowy 50 g Masło 5 g Szynka bankietowa 20 g Papryka 20 g		
Obiad	Zupa kapuśniak z ziemniakami 300 ml Zawijańce z szynką w panierce (smażone) 130 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	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 selerowa z ziemniakami 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Ryż brązowy 170 g Ratatouille 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem brązowym 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowo-cytrynowy jasny 60 g Kasza bulgur 170 g Surówka z kapusty kiszonej b/c 150 g Kompot owocowy bez cukru 200 ml	Krem z dyni. 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa marchwianka z ziemniakami 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 80 g Kasza kuskus 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
P	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt		
Kolacja	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	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 jajeczna z tuńczykiem 60 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Kiełbasa szynkowa 20 g Ser biały 60 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Hummus dyniowy z czarnuszką 60 g Szynka zielonogórska 20 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt	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 Sałatka ryżowa z kurczakiem diet. 80 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn						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 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2026-11-13	2026-11-14	2026-11-15	2026-11-16	2026-11-17	2026-11-18	2026-11-19
	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	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	Płatki jęczmienne na mleku 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
II Ś							
Obiad	Zupa jarzynowa z orzo b/ml 300 ml Miruna pieczona soute 80 g Sos bazyliowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	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 Bitka z kurczaka z pulpą mango 80 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	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 Kiwi 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 Banan 1 szt	Zupa brokułowa z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Ryż brązowy 170 g Ratatouille lekkostrawne 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 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 Kiełbasa szynkowa 40 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	Chleb pszenny 50 g Masło 5 g Polędwica sopocka 20 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2026-11-20	2026-11-11	2026-11-12	2026-11-13	2026-11-14	2026-11-15	2026-11-16
	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 manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Tyrolska 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	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
II Ś							
Obiad	Zupa grysikowa z lubczykiem i ziemniakami 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowo-cytrynowy b/ml 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Krem z dyni. 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Zupa marchwianka z ziemniakami 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 80 g Kasza kuskus 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	Zupa jarzynowa z orzo b/ml 300 ml Miruna pieczona soute 80 g Sos bazyliowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	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 Bitka z kurczaka z pulpą mango 80 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt	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 Kiwi 1 szt Sos jarzynowy 60 g
P							
Kolacja	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 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 Sałatka ryżowa z kurczakiem diet. 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 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
Pn	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	Jogurt naturalny 1 szt

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	środa		czwartek
	2026-11-17	2026-11-18	2026-11-19	2026-11-20	2026-11-11		2026-11-12
	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 Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Piaseczno L Bezmleczna 4p.	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	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	Płatki jęczmienne na mleku 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	Kasza manna na mleku 250 ml Chleb pszenny 60 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Tyrolska 40 g Pomidor b/ skórki 50 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
II Ś						Mus jabłkowy 150 g	
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 Banan 1 szt	Zupa brokułowa z ziemniakami b/ml 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Ryż brązowy 170 g Ratatouille lekkostrawne 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa grysikowa z lubczykiem i ziemniakami 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowo-cytrynowy b/ml 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt	Krem z dyni. 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml Kiwi 1 szt	Krem z dyni. 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Buraczki 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa marchwianka z ziemniakami 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 80 g Kasza kuskus 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
P						Kiwi 1 szt	
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 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 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 Szynka zielonogórska 40 g Pomidor b/ skórki 50 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Kiełbasa szynkowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Kiełbasa szynkowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Tyrolska 20 g Sałatka ryżowa z kurczakiem diet. 80 g Pomidor 40 g Sałata 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 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 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek		sobota		niedziela	
	2026-11-12	2026-11-13		2026-11-14		2026-11-15	
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	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 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	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
II Ś	Sok owocowy bez cukru 1 szt		Biszkopty 30 g		Wafle kukurydziane 2 szt	Kisiel z jagodami 200 ml	
Obiad	Zupa marchwianka z ziemniakami 300 ml Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 80 g Kasza kuskus 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa jarzynowa z orzo b/ml 300 ml Miruna pieczona soute 80 g Sos bazyliowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g	Zupa jarzynowa z orzo b/ml 300 ml Miruna pieczona soute 80 g Sos bazyliowy 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 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 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 Bitka z kurczaka z pulpą mango 80 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml	Rosół z makaronem 300 ml Bitka z kurczaka z pulpą mango 80 g Ziemniaki 170 g Szpinak 150 g Kompot owocowy 200 ml Mandarynka 2 szt
P	Mandarynka 2 szt		Melon Kantalupe 150 g		Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Tyrolska 20 g Sałatka ryżowa z kurczakiem diet. 80 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	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
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

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek		wtorek		środa		czwartek
	2026-11-16		2026-11-17		2026-11-18		2026-11-19
	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 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 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	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka biała z indyka Łukosz 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś		Mus mango z jabłkiem 150 ml		Biszkopty 30 g		Kisiel z jabłkiem 200 ml	
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 Kiwi 1 szt 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 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 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	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	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Ryż brązowy 170 g Ratatouille lekkostrawne 150 g Kompot owocowy 200 ml Melon Kantalupe 150 g
P		Kiwi 1 szt		Banan 1 szt		Pomarańcza 1 szt	
Kolacja	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	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	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Kiełbasa szynkowa 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
Pn	Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Tyrolska 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Schab Benedykta 20 g		Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Polędwica sopocka 20 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	
	2026-11-19	2026-11-20	
	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna Dzieci	Piaseczno L Bezmleczna 4p.
Śniadanie	Płatki jęczmienne na wodzie 250 g Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Szynka biała z indyka Łukosz 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 Tyrolska 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g	Płatki żytnie na wodzie 250 ml Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 g Tyrolska 40 g Pomidor 40 g Sałata lodowa 10 g Herbata 1 szt Cukier 10 g
II Ś	Mus truskawkowy 150 g	Wafle ryżowe 2 szt	
Obiad	Zupa selerowa z ziemniakami b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Ryż brązowy 170 g Ratatouille lekkostrawne 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa grysikowa z lubczykiem i ziemniakami 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowo-cytrynowy b/ml 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml	Zupa grysikowa z lubczykiem i ziemniakami 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowo-cytrynowy b/ml 60 g Ziemniaki 170 g Jarzynki po grecku 150 g Kompot owocowy 200 ml Jabłko 1 szt
P	Melon Kantalupe 150 g	Jabłko 1 szt	
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Masło roślinne 10 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 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
Pn			Chleb pszenny 50 g Masło roślinne 5 g Szynka bankietowa 20 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone