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

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci

Nazwa dania/asortymentu			Składniki Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)
Lp		Asortyment	Składniki
1	**Biszkopty 30 g (*1-GLU, 3-JAJ*)**		
	1	Biszkopty(***1-GLU, 3-JAJ***)	
2	**Bitka z kurczaka z pulpą mango 120 g (*1-GLU*)**		
	1	Filet z kurczaka	
	2	Pulpa mango	
	3	Mąka pszenna(***1-GLU***)	
	4	Pieprz ziołowy	
	5	Sól	
	6	Olej	
3	Bukiet warzyw 3-skł. 120 g		
	1	Mieszanka warzywna 3-skł.	
	2	Masło roślinne 80% tł.	
	3	Sól	
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	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	
9	Dżem 20 g		
	1	Dżem	
10	**Filet z indyka w sezamie (smażony) 100 g (*1-GLU, 3-JAJ, 11-SEZ*)**		
	1	Filet z indyka	
	2	Olej	
	3	Bułka tarta(***1-GLU***)	
	4	Sezam ziarna(***11-SEZ***)	
	5	Sól	
	6	Pieprz czarny mielony	
	7	Jaja(***3-JAJ***)	

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci

11	**Filet z kurczaka po toskańsku diet. (z pieca) 100 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	
12	Herbata 1 szt		
	1	Herbata expresowa	
13	**Herbatniki 50 g (*1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE*)**		
	1	Herbatniki(***1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE***)	
14	Hummus dyniowy z czarnuszką 80 g		
	1	Ciecierzyca konserwowa	
	2	Dynia mrożona	
	3	Pasta tahini	
	4	Cytryna	
	5	Curry	
	6	Kmin rzymski	
	7	Czarnuszka ziarno	
	8	Olej sezamowy	
	9	Czosnek granulowany	
	10	Sól	
	11	Pieprz czarny mielony	
	12	Pieprz cytrynow	
15	Jabłko 1 szt		
	1	Jabłka	
16	**Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt (*3-JAJ*)**		
	1	Majonez(***3-JAJ***)	
	2	Jaja(***3-JAJ***)	
	3	Koper	
17	**Jogurt naturalny 1 szt (*7-MLE*)**		
	1	Jogurt naturalny 2% szt.(***7-MLE***)	
18	**Jogurt owocowy 1 szt (*7-MLE*)**		
	1	Jogurt owocowy 1,6% tł.(***7-MLE***)	
19	**Kakao 250 g (*7-MLE*)**		
	1	Mleko 3,2% tł.(***7-MLE***)	
	2	Cukier	
	3	Kakao	
20	**Kartacze z mięsem 3 szt (*1-GLU, 3-JAJ, 6-SOJ*)**		
	1	Cebula	
	2	Słonina	
	3	Kartacze z mięsem(***1-GLU, 3-JAJ, 6-SOJ***)	
	4	Olej	
	5	Sól	
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	

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci

23	**Kasza jęczmienna 140 g (*1-GLU*)**		
	1	Kasza jęczmienna(***1-GLU***)	
	2	Masło roślinne 80% tł.	
	3	Sól	
24	**Kasza kuskus 140 g (*1-GLU*)**		
	1	Kasza kuskus(***1-GLU***)	
	2	Olej	
	3	Sól	
25	**Kasza manna na mleku 350 ml (*1-GLU, 7-MLE*)**		
	1	Mleko 3,2% tł.(***7-MLE***)	
	2	Kasza manna(***1-GLU***)	
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	Kiwi 1 szt		
	1	Kiwi	
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	Mandarynka 2 szt		
	1	Mandarynka	
35	**Masło 10 g (*7-MLE*)**		
	1	Masło 83% tł.(***7-MLE***)	

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci

36	Melon Kantalupe 150 g		
	1	Melon Kantalupe	
37	**Mini muffiny 2 szt (*1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE*)**		
	1	Mini muffiny(***1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE***)	
38	**Miruna pieczona z koperkiem 100 g (*4-RYB*)**		
	1	Miruna Nowozel. Unifrezze(***4-RYB***)	
	2	Olej	
	3	Koper	
	4	Zioła prowansalskie	
	5	Sól	
39	**Miruna w cieście bazyliowym (smażona) 120 g (*1-GLU, 3-JAJ, 4-RYB, 7-MLE*)**		
	1	Miruna Nowozel. Unifrezze(***4-RYB***)	
	2	Olej	
	3	Mąka pszenna(***1-GLU***)	
	4	Cebula	
	5	Śmietana 18% tł.(***7-MLE***)	
	6	Bazylia	
	7	Sól	
	8	Pieprz czarny mielony	
	9	Cytryna	
	10	Jaja(***3-JAJ***)	
40	Mus jabłkowy 200 g		
	1	Jabłko prażone	
41	**Naleśniki z serem II 2 szt (*1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE*)**		
	1	Naleśniki z serem(***1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE***)	
42	Ogórek 30 g		
	1	Ogórek zielony	
43	Ogórek kiszony 30 g		
	1	Ogórek kiszony	
44	Papryka 30 g		
	1	Papryka	
45	**Pasta jajeczna z tuńczykiem 80 g (*3-JAJ, 4-RYB*)**		
	1	Tuńczyk(***4-RYB***)	
	2	Majonez(***3-JAJ***)	
	3	Koper	
	4	Jaja(***3-JAJ***)	
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	
47	**Pasztet z pieca 30 g (*1-GLU, 3-JAJ*)**		
	1	Pasztet z pieca(***1-GLU, 3-JAJ***)	
48	**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***)	
49	**Płatki jęczmienne na mleku 350 g (*1-GLU, 7-MLE*)**		
	1	Mleko 3,2% tł.(***7-MLE***)	
	2	Płatki jęczmienne(***1-GLU***)	
50	**Płatki owsiane na mleku 350 ml (*1-GLU, 7-MLE*)**		
	1	Mleko 3,2% tł.(***7-MLE***)	
	2	Płatki owsiane(***1-GLU***)	

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci

51	**Polędwica drobiowa 40 g (*1-GLU*)**		
	1	Polędwica drobiowa(***1-GLU***)	
52	**Polędwica sopocka 40 g (*1-GLU*)**		
	1	Polędwica sopocka(***1-GLU***)	
53	Pomarańcza 1 szt		
	1	Pomarańcza szt	
54	Pomidor 30 g		
	1	Pomidor	
55	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	
56	**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	
57	Ryż brązowy 140 g		
	1	Ryż brązowy	
	2	Margaryna 80% tł.	
	3	Sól	
58	Rzodkiewka 15 g		
	1	Rzodkiewka	
59	Sałata 10 g		
	1	Sałata	
60	Sałata lodowa 10 g		
	1	Sałata lodowa	

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci

61	**Sałatka z ryżem brązowym, kurczakiem, edamame i ogórkiem 100 g (*3-JAJ, 11-SEZ*)**		
	1	Filet z kurczaka	
	2	Ryż brązowy	
	3	Majonez(***3-JAJ***)	
	4	Ogórek zielony	
	5	Fasola edamame	
	6	Papryka	
	7	Kukurydza konserwowa	
	8	Awokado kostka mrożone	
	9	Szczypiorek	
	10	Sezam ziarna(***11-SEZ***)	
	11	Sól	
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 koperkowo-cytrynowy jasny 60 g (*1-GLU, 7-MLE*)**		
	1	Mąka pszenna(***1-GLU***)	
	2	Śmietana 36%(***7-MLE***)	
	3	Olej	
	4	Koper	
	5	Cytryna	
	6	Czosnek świeży	
	7	Sól	
	8	Pieprz cytrynow	
70	**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 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci

71	Surówka z kapusty czerwonej z olejem 100 g		
	1	Kapusta czerwona	
	2	Jabłka	
	3	Cebula	
	4	Olej	
	5	Cukier	
	6	Sól	
72	Surówka z kapusty kiszonej 100 g		
	1	Kapusta kiszona	
	2	Marchewka	
	3	Jabłka	
	4	Olej	
	5	Cukier	
	6	Koper	
	7	Sól	
73	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	
74	**Szpinak 120 g (*1-GLU*)**		
	1	Szpinak liście mrożony	
	2	Margaryna 80% tł.	
	3	Mąka pszenna(***1-GLU***)	
	4	Sól	
75	**Szynka biała z indyka Łukosz 40 g (*1-GLU*)**		
	1	Szynka biała z indyka Łukosz(***1-GLU***)	
76	**Szynka konserwowa 40 g (*1-GLU*)**		
	1	Szynka konserwowa(***1-GLU***)	
77	**Szynka Maryny 40 g (*1-GLU*)**		
	1	Szynka Maryny Stanisławów(***1-GLU***)	
78	Szynka od górali 40 g		
	1	Szynka od górali Chabura	
79	**Szynka tostowa drobiowa Drobimex 40 g (*1-GLU*)**		
	1	Szynka tostowa z kurcząt Drobimex(***1-GLU***)	
80	**Szynka z kotła Gustavus 40 g (*1-GLU*)**		
	1	Szynka z kotła Gustavus(***1-GLU***)	
81	**Szynka zielonogórska 40 g (*1-GLU, 6-SOJ, 9-SEL, 10-GOR*)**		
	1	Zielonogórska(***1-GLU, 6-SOJ, 9-SEL, 10-GOR***)	
82	**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	

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci

83	**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	
84	**Tyrolska 40 g (*1-GLU*)**		
	1	Tyrolska(***1-GLU***)	
85	Wafle kukurydziane 2 szt		
	1	Wafle kukurydziane	
86	Winogrona 100 g		
	1	Winogrona	
87	**Zacierka na mleku 350 ml (*1-GLU, 7-MLE*)**		
	1	Mleko 3,2% tł.(***7-MLE***)	
	2	Zacierka(***1-GLU***)	
	3	Cukier	
	4	Sól	
88	**Zawijańce z szynką w panierce (smażone) 120 g (*1-GLU, 3-JAJ, 10-GOR*)**		
	1	Schab b/k	
	2	Szynka konserwowa(***1-GLU***)	
	3	Ogórek kiszony	
	4	Olej	
	5	Mąka pszenna(***1-GLU***)	
	6	Bułka tarta(***1-GLU***)	
	7	Cebula	
	8	Musztarda(***10-GOR***)	
	9	Sól	
	10	Pieprz czarny mielony	
	11	Jaja(***3-JAJ***)	
89	Ziemniaki 140 g		
	1	Ziemniaki obierane	
	2	Ziemniaki	
	3	Masło roślinne 80% tł.	
	4	Koper	
	5	Sól	
90	**Zupa brukselkowa z ziemniakami 400 ml (*7-MLE, 9-SEL*)**		
	1	Ziemniaki	
	2	Brukselka	
	3	Włoszczyzna(***9-SEL***)	
	4	Śmietana 18% tł.(***7-MLE***)	
	5	Ćwiartka z kurczaka	
	6	Natka pietruszki	
	7	Koper	
	8	Sól	
	9	Czosnek granulowany	
	10	Gałka muszkatołowa	
	11	Ocet winny	
	12	lubczyk	

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci

91	**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	
92	**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	
93	**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	
94	**Zupa neapolitanka z makaronem orzo 400 ml (*1-GLU, 7-MLE, 9-SEL*)**		
	1	Makaron orzo(***1-GLU***)	
	2	Ser topiony(***7-MLE***)	
	3	Włoszczyzna(***9-SEL***)	
	4	Śmietana 18% tł.(***7-MLE***)	
	5	Ćwiartka z kurczaka	
	6	Natka pietruszki	
	7	Kucharek smak natury	
	8	Sól	

Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026-11-11 do dnia 2026-11-20 dla diety: Piaseczno Podstawowa Dzieci

95	**Zupa pieczarkowa z łazankami 400 ml (*1-GLU, 7-MLE, 9-SEL*)**		
	1	Pieczarki mrożone	
	2	Makaron łazanki(***1-GLU***)	
	3	Włoszczyzna(***9-SEL***)	
	4	Śmietana 18% tł.(***7-MLE***)	
	5	Ćwiartka z kurczaka	
	6	Koper	
	7	Natka pietruszki	
	8	Ziele angielskie	
	9	Liść laurowy	
	10	Kucharek smak natury	
	11	Sól	
96	**Zupa selerowa z ziemniakami 400 ml (*7-MLE, 9-SEL*)**		
	1	Ziemniaki	
	2	Seler(***9-SEL***)	
	3	Włoszczyzna(***9-SEL***)	
	4	Ćwiartka z kurczaka	
	5	Śmietana 18% tł.(***7-MLE***)	
	6	Kucharek smak natury	
	7	Natka pietruszki	
	8	Sól	
97	**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	