Dussmann Polska sp. z o.o. Tabita 8035 ul. Długa 43, 05-510, Konstancin Jeziorna

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	21.10.2023	22.10.2023	23.10.2023	24.10.2023	25.10.2023	26.10.2023	27.10.2023	28.10.2023
	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU
Śniadanie	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 15 g Ser PKU 40 g Pomidor 30 g Sałata 10 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 15 g Sałatka jarzynowa niskobiałkowa 100 g Papryka 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 15 g Pasta warzywna 120 g Ogórek 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka jarzynowa niskobiałkowa 100 g Rzodkiewka 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 250 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Ser PKU 40 g Pomidor 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 15 g Pasta warzywna 120 g Pomidor 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Ser PKU 40 g Dżem szt 1 szt Rzodkiewka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 15 g Sałata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 120 g Ser PKU 40 g Dżem szt 1 szt Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Banan 1 szt	Śliwki 100 g	Gruszka 1 szt	Jabłko 1 szt	Śliwki 100 g	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Mus truskawkowy 200 g	Jabłko 1 szt
Obiad	Zupa marchwianka 300 ml Warzywa pieczone 150 g Makaron niskobiałkowy 170 g Sos pomidorowy b/gl 60 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem niskobiałkowym 300 ml Ryż niskobiałkowy 160 g Placki warzywne PKU 4 szt Kompot owocowy 250 ml Sos pietruszkowy b/gl 60 g	Żurek b/ml 300 ml Naleśniki PKU 2 szt Dżem 50 g Mus wiśniowy 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa b/ml, b/gl 300 ml kopytka ziemniaczano-warzywne PKU 200 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/gl 60 g Marchewka gotowana mini b/glut 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ryżanka niskobiałkowa 300 ml kotlety warzywne PKU 120 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skł. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Naleśniki PKU 2 szt Dżem 50 g Mus borówkowy 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Ryż niskobiałkowy 170 g Placki warzywne PKU 4 szt Kompot owocowy 250 ml sos ziołowy b/glut 60 g	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Leczo warzywne z pomidorami pelati 150 g Ziemniaki 170 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Kisiel z jabłkiem 200 ml	Gruszka 1 szt	Mus z owoców leśnych 150 g	Kiwi 1 szt	Mus bananowy 150 g	Kisiel 200 ml	Gruszka 1 szt	Budyń na mleku PKU 200 ml

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	29.10.2023	30.10.2023	21.10.2023	22.10.2023	23.10.2023	24.10.2023	25.10.2023	26.10.2023
	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Śniadanie	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 15 g Sałatka jarzynowa niskobiałkowa 100 g Rzodkiewka 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Pasta warzywna 80 g Pomidor 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 60 g Rzodkiewka 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Schab na kartki 40 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Twarożek z truskawkami 80 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Serek homogenizowany waniliowy 80 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Kiwi 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Śliwki 100 g	Gruszka 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Kefir 1 szt
Obiad	Zupa krupnik niskobiałkowy 300 ml Ryż niskobiałkowy 160 g Gulasz warzywny z pomidorami pelati diet. 200 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml kopytka ziemniaczano-warzywne PKU 200 g Marchewka gotowana mini b/glut 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy b/gl 60 g	Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem 300 ml Klopsik wieprzowy 80 g Kasza gryczana 140 g Bukiet warzyw 3-skł. 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek z ziemniakami 300 ml Pierogi z mięsem II 220 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron spaghetti 140 g Surówka z ogórka kiszonego 100 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z dyni 300 ml Filet z kurczaka panier.w sezamie 80 g Ziemniaki 140 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Kotlet schabowy 100 g Surówka z kapusty pekińskiej 120 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki 140 g
Podwieczorek	Mus truskawkowy 200 g	Mus malinowy 150 g	Kisiel z jabłkiem 200 ml	Rogalik z serem i szpinakiem 2 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Kiwi 1 szt	Mini ciastko mix 1 szt	Budyń jaglany czekoladowo-bananowy 200 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota		niedziela	
	27.10.2023	28.10.2023	29.10.2023	30.10.2023	21.10.2023		22.10.2023	
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 30 g Chleb pszenno-żytni 50 g Masło 10 g Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Rzodkiewka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa Animex Mazury 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Rzodkiewka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Twarożek 80 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 40 g Ser żółty 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 60 g Rzodkiewka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Ser biały 80 g Dżem szt 1 szt Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kefir 1 szt Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 2 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Śliwki 100 g	Śliwki 100 g
Obiad	Zupa z fasolki szparagowej 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 80 g Kasza jęczmienna 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos jarzynowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Kotlet pożarski z serem 80 g Ziemniaki 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa porowo serowa z ziemniakami 300 ml Schab pieczony w pesto bazyliowym 100 g Ryż 140 g Kapusta modra zasmażana z żurawiną 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa marchwianka 300 ml Klopsik wieprzowy 80 g Kasza gryczana 140 g Bukiet warzyw 3-skł. 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 60 g	Zupa marchwianka 300 ml Klopsik wieprzowy 80 g Kasza gryczana 140 g Bukiet warzyw 3-skł. 120 g Bukiet warzyw 3-skł. 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos pomidorowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Brokuły 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Gruszka 1 szt	Drożdzówka z serem 1 szt	Budyń 200 ml	Kisiel 200 ml	Deser chia z mlekiem kokosowym i orzechami 200 g	Deser chia z mlekiem kokosowym i orzechami 200 g	Rogalik z serem i szpinakiem 2 szt	Rogalik z serem i szpinakiem 2 szt

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek		wtorek		środa		czwartek	
	23.10.2023		24.10.2023		25.10.2023		26.10.2023	
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Schab na kartki 50 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 40 g Ogórek 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa Animex Mazury 40 g Twarożek z truskawkami 100 g Rzodkiewka 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z papryką 80 g Rzodkiewka 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 50 g Ser biały 80 g Pomidor 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 50 g Serek homogenizowany waniliowy 80 g Ogórek 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z papryką 80 g Ogórek 70 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Gruszka 1 szt	Gruszka 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Mini muffiny 2 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Kefir 1 szt	Kiwi 1 szt
Obiad	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Pierogi z mięsem II 220 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek z ziemniakami 300 ml Schab parowany 80 g Ryż brązowy 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa selerowa 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 150 g Makaron spaghetti 140 g Surówka z ogórka kiszonego 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron razowy 140 g Surówka z ogórka kiszonego 100 g Sałata ze śmietaną 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z dyni 300 ml Bitka z kurczaka 120 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skł. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z dyni 300 ml Bitka z kurczaka 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza bulgur 140 g Bukiet warzyw 3-skł. 120 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Kotlet schabowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki 140 g	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Surówka z kapusty pekińskiej 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Ziemniaki 140 g
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Kiwi 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Kiwi 1 szt	Mini ciastko mix 1 szt Kefir 1 szt	Mini ciastko mix 1 szt	Budyń jaglany czekoladowo-bananowy 200 g	Budyń jaglany czekoladowo-bananowy 200 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
	27.10.2023		28.10.2023		29.10.2023		30.10.2023	
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Pierś z kurnej półki 40 g Rzodkiewka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Rzodkiewka 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa Animex Mazury 60 g Twarożek z pomidorami 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka bankietowa Animex Mazury 60 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Ser biały 80 g Dżem szt 1 szt Rzodkiewka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Rzodkiewka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 50 g Twarożek 80 g Papryka 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z oliwkami 80 g Papryka 70 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 2 szt	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 2 szt	Jabłko 1 szt Jogurt owocowy 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 2 szt	Kiwi 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Banan 1 szt
Obiad	Zupa jarzynowa 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszonej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Kasza jęczmienna 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos jarzynowy 60 g	Zupa kalafiorowa 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 80 g Kasza jęczmienna 140 g Buraczki 120 g Buraczki 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos jarzynowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z ziemniakami 300 ml Kotlet pożarski z pieca 80 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Kalafior 120 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Schab pieczony w pesto bazyliowym 100 g Sos ziołowy 60 g Ryż 140 g Bukiet warzyw 3-skł. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa porowo serowa z ziemniakami 300 ml Schab pieczony w pesto bazyliowym 100 g Sos ziołowy 60 g Ryż brązowy 140 g Buraczki 120 g Surówka z pomidora z cebulą 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Gruszka 1 szt	Gruszka 1 szt	Drożdżówka z serem 1 szt	Drożdżówka z serem 1 szt	Budyń 250 ml	Budyń bez cukru 200 ml	Kisiel z jabłkiem 200 ml Mini ciastko z jabłkami 1 szt	Kisiel z jabłkiem 200 ml Mini ciastko mix 1 szt

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	21.10.2023	22.10.2023	23.10.2023	24.10.2023	25.10.2023	26.10.2023	27.10.2023	28.10.2023
	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Śniadanie	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 60 g Rzodkiewka 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Papryka 50 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Schab na kartki 40 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek z papryką 80 g Rzodkiewka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek z papryką 80 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Rzodkiewka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka bankietowa Animex Mazury 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Twarożek z oliwkami 50 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka bankietowa Animex Mazury 20 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany z papryką 50 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 20 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany z koperkiem 50 g Papryka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Twarożek z pomidorami 50 g Papryka 50 g
Obiad	Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem 300 ml Klopsik wieprzowy 80 g Kasza gryczana 140 g Bukiet warzyw 3-skł. 120 g Cukinia gotowana 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos pomidorowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Kasza jęczmienna 140 g Kalafior 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Żurek z ziemniakami 300 ml Schab parowany 80 g Ryż brązowy 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos pieczeniowy diet. 60 g	Zupa ogórkowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron razowy 140 g Surówka z ogórka kiszonego 100 g Sałata ze śmietaną 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z dyni 300 ml Bitka z kurczaka 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza bulgur 140 g Bukiet warzyw 3-skł. 120 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Surówka z kapusty pekińskiej 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Ziemniaki 140 g	Zupa z fasolki szparagowej 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 80 g Kasza jęczmienna 140 g Cukinia gotowana 120 g Mizeria 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos jarzynowy 60 g
Podwieczorek	Kisiel z jabłkiem b/cukru 200 ml	Rogalik z serem i szpinakiem 2 szt	Gruszka 1 szt	Kiwi 1 szt	Śliwki 100 g	Budyń jaglany czekoladowo-bananowy 200 g	Gruszka 1 szt	Mus truskawkowy bez cukru 150 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	29.10.2023	30.10.2023	21.10.2023	22.10.2023	23.10.2023	24.10.2023	25.10.2023	26.10.2023
	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11
Śniadanie	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Rzodkiewka 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek z oliwkami 80 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Pomidor 40 g Filet z kurczaka gotowany 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Twarożek 0% 80 g Papryka 50 g Dżem 20 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 0% 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Twarożek 0% 80 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 0% 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Filet z kurczaka gotowany 50 g Rzodkiewka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 0% 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Schab parowany 40 g Miód szt. 1 szt Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Zacierka na mleku 0% 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Schab parowany 40 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 20 g Pomidor 50 g	Banan 1 szt	Śliwki 100 g	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Jabłko 1 szt	jogurt naturalny 0% 1 szt	Kiwi 1 szt
Obiad	Zupa krupnik z ziemniakami 300 ml Kotlet pożarski z pieca 80 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Kalafior 120 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa porowo serowa z ziemniakami 300 ml Schab pieczony w pesto bazyliowym 100 g Sos ziołowy 60 g Ryż brązowy 140 g Brokuły 100 g Surówka z pomidora z cebulą 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa marchwianka 300 ml Makaron kokardki 140 g Twarożek 0% 80 g Mus jabłkowy 150 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Schab parowany 80 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek z ziemniakami diet. b/ml 300 ml Filet z kurczaka gotowany 80 g Ziemniaki 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa b/ml, b/gl 300 ml Schab parowany 80 g Ziemniaki 140 g Surówka z ogórka kiszonego 100 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z dyni 300 ml Filet z kurczaka gotowany 80 g Ziemniaki 170 g Bukiet warzyw 3-skł. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem b/ml 300 ml Schab parowany 80 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki 140 g
Podwieczorek	Budyń bez cukru 200 ml	Kisiel bez cukru 200 ml	Kisiel z jabłkiem 200 ml	jogurt naturalny 0% 1 szt	Mus z owoców leśnych 200 g	Kiwi 1 szt	Mus bananowy 200 g	Kisiel 200 ml

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	27.10.2023	28.10.2023	29.10.2023	30.10.2023
	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 0% 300 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g ser biały chudy 80 g Rzodkiewka 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Schab parowany 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Twarożek 0% 80 g Rzodkiewka 50 g Dżem 20 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 0% 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Twarożek 0% 80 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Mus truskawkowy 200 g	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Banan 1 szt
Obiad	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Schab parowany 80 g Ziemniaki 140 g Kompot owocowy 250 ml Jarzynki po grecku 100 g	Zupa kalafiorowa b/ml 300 ml Filet z kurczaka gotowany 80 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z ziemniakami wege 300 ml Makaron pene 140 g Twarożek 0% 80 g Mus malinowy 150 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka wege 300 ml Filet z kurczaka gotowany 80 g Ziemniaki 140 g Buraczki b/tłuszczu 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Gruszka 1 szt	jogurt naturalny 0% 1 szt	Mus truskawkowy 200 g	Mus malinowy 200 g

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	21.10.2023	22.10.2023	23.10.2023	24.10.2023	25.10.2023	26.10.2023	27.10.2023	28.10.2023
	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU
Kolacja	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Pasta warzywna 100 g Pomidor 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka brokułowa niskobiałkowa 100 g Pomidor 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 15 g Sałata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 100 g Pomidor 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 100 g Pomidor 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka kalafiorowa niskobiałkowa 100 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 15 g Sałata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 100 g Serek wegański 40 g Pomidor 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka kalafiorowa niskobiałkowa 100 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 15 g Pasta warzywna 100 g Ogórek 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	29.10.2023	30.10.2023	21.10.2023	22.10.2023	23.10.2023	24.10.2023	25.10.2023	26.10.2023
	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Kolacja	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka kalafiorowa niskobiałkowa 100 g Pomidor 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 100 g Ogórek kiszony 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 30 g Chleb pszenny 70 g Masło 10 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml Pierś z kurnej półki 40 g	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Sałatka z kurczakiem wędzonym, ryżem, ananasem i żurawiną suszoną 100 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta z fasoli czerwonej 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota		niedziela	
	27.10.2023	28.10.2023	29.10.2023	30.10.2023	21.10.2023		22.10.2023	
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Kolacja	Chleb razowy 25 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Pasta jajeczna z tuńczykiem 80 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 30 g Chleb pszenny 70 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Schab na kartki 40 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Twarożek z oliwkami 80 g Piers z kurnej półki 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pomidor 70 g Herbata b/cukru 250 ml Pierś z kurnej półki 40 g	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka od szwagra 50 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Ogórek kiszony 70 g Herbata b/cukru 250 ml

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek		wtorek		środa		czwartek	
	23.10.2023		24.10.2023		25.10.2023		26.10.2023	
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Kolacja	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 50 g Sałatka z kurczakiem wędzonym, ryżem, ananasem i żurawiną suszoną 100 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Sałatka z kurczakiem wędzonym z ryżem brązowym i papryką 100 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta z fasoli czerwonej 80 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta z fasoli czerwonej 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta drobiowo warzywna 100 g Szynka z kotła Gustavus 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Papryka 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 40 g Szynka bankietowa Animex Mazury 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka bankietowa Animex Mazury 40 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
	27.10.2023		28.10.2023		29.10.2023		30.10.2023	
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Kolacja	Bułka wrocławska 25 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Pasta jajeczna z tuńczykiem 80 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna z tuńczykiem 80 g Ogórek kiszony 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Papryka 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka od szwagra 50 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 80 g Pomidor 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 50 g Schab na kartki 40 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Schab na kartki 40 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	21.10.2023	22.10.2023	23.10.2023	24.10.2023	25.10.2023	26.10.2023	27.10.2023	28.10.2023
	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Kolacja	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml Pierś z kurnej półki 40 g	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Sałatka z kurczakiem wędzonym z ryżem brązowym i papryką 100 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta z fasoli czerwonej 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka bankietowa Animex Mazury 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna z tuńczykiem 80 g Ogórek kiszony 40 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	29.10.2023	30.10.2023	21.10.2023	22.10.2023	23.10.2023	24.10.2023	25.10.2023	26.10.2023
	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11
Kolacja	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 80 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Schab na kartki 40 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Schab parowany 40 g Pomidor 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Filet z kurczaka gotowany 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Schab parowany 50 g Pomidor 40 g Dżem szt 1 szt Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Twarożek 0% 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g ser biały chudy 80 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g ser biały chudy 80 g Pomidor 40 g Dżem szt 1 szt Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-10-21 do dnia 2023-10-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	27.10.2023	28.10.2023	29.10.2023	30.10.2023
	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11
Kolacja	Bułka wrocławska 25 g Chleb pszenny 50 g Filet z kurczaka gotowany 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Bułka wrocławska 30 g Chleb pszenny 70 g ser biały chudy 80 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Filet z kurczaka gotowany 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Schab parowany 50 g Ogórek kiszony 40 g Dżem szt 1 szt Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Własność (...). Wszelkie prawa zastrzeżone