

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	10.11.2023	11.11.2023	12.11.2023	13.11.2023	14.11.2023	15.11.2023	16.11.2023	17.11.2023
	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety
<b>Śniadanie</b>	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Łopatką z pietruszką 40 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Szynka bankietowa 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 40 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż na mleku 300 g Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 40 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Pasta z zielonego groszku 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 120 g Masło 15 g Schab parowany 40 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pasta twarogowa z warzywami 80 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml
<b>2. śniadanie</b>								
<b>Obiad</b>	Zupa krupnik z ziemniakami 300 ml Knedle z nadzieniem z moreli 220 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 120 g Kasza bulgur 140 g Surówka collesław 100 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa pomidorowa z kaszą jaglaną 300 ml Karkówka pieczona w sosie miodowo-musztardowym 80 g Ziemniaki 140 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa fasolowa 300 ml Makaron pene 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos szpinakowy 60 g Filet z kurczaka panier. w płatkach kukurydzianych 100 g	Zupa dyniowa z zacierką 300 ml Gołąbek po hiszpańsku 120 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Udziec z indyka pieczony 80 g Sos chrzanowy 60 g Kasza gryczana 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 100 g Kompot owocowy 250 ml Sos chrzanowy 60 g	Zupa brukselkowa 300 ml Schab po toskańsku 100 g Sos ziołowy 60 g Gnocci z maselkiem roślinnym i posypane płatkami drożdżowymi 140 g Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy 400 ml Miruna panierowana 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty kiszzonej 100 g Kompot owocowy 250 ml
<b>Podwieczorek</b>								

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	18.11.2023	19.11.2023	10.11.2023	11.11.2023	12.11.2023	13.11.2023	14.11.2023	15.11.2023
	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
<b>Śniadanie</b>	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Pyszka schabowa 60 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 30 g Chleb pszenno-żytni 50 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 40 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 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 Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta z zielonego groszku 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml
<b>2. śniadanie</b>			Mini muffiny 2 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 2 szt	Kefir 1 szt	Kisiel 200 ml
<b>Obiad</b>	Zupa szczawiowy krupnik z kaszą pęczak 300 ml Kotlet mielony wieprzowy (smazony) 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos pietruszkowy 60 g Ryż 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z ziemniakami 300 ml Knedle z nadzieniem z moreli 220 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 120 g Kasza bulgur 140 g Surówka collesław 100 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa pomidorowa z kaszą jaglana 300 ml Karkówka pieczona w sosie miodowo-musztardowym 80 g Ziemniaki 140 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa fasolowa 300 ml Makaron pene 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos szpinakowy 60 g Filet z kurczaka panier. w płatkach kukurydzianych 100 g	Zupa dyniowa z zacierką 300 ml Gołąbek po hiszpańsku 120 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Udziec z indyka pieczony 80 g Sos chrzanowy 60 g Kasza gryczana 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 100 g Kompot owocowy 250 ml Sos chrzanowy 60 g
<b>Podwieczorek</b>			Jabłko 1 szt	Drożdżówka z jabłkiem 1 szt	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Mandarynka 1 szt	Banan 1 szt	Mus aronia z bananem 200 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	piątek		sobota	
	16.11.2023	17.11.2023	18.11.2023	19.11.2023	10.11.2023		11.11.2023	
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
<b>Śniadanie</b>	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Schab parowany 40 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb razowy 30 g Chleb pszenno-żytni 50 g Masło 10 g Pasta twarogowa z warzywami 80 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 60 g Ogórek 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	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 40 g Papryka 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 60 g Łopatka z pietruszką 40 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 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 60 g Papryka 80 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
<b>2. śniadanie</b>	Deser chia z mlekiem kokosowym i orzechami 150 g	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Winogrona 100 g	Mini muffiny 2 szt	Mini muffiny 2 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt
<b>Obiad</b>	Zupa brukselkowa 300 ml Schab po tokańsku 80 g Sos ziołowy 60 g Gnocci z masłem roślinnym i posypane płatkami drożdżowymi 140 g Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy 300 ml Miruna panierowana 80 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty kiszonej 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa szczawiowy krupnik z kaszą pęczak 300 ml Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos pietruszkowy 60 g Ryż 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z ziemniakami 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos ziołowy 60 g Ryż brązowy 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszonej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik z ziemniakami 300 ml Knedle z nadzieniem z moreli 220 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 120 g Kasza bulgur 140 g Surówka collesław 100 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa brokułowa 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 120 g Kasza bulgur 140 g Szpinak 120 g Surówka collesław 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos majerankowy 60 g
<b>Podwieczorek</b>	Jabłko 1 szt	Krucze ciastka 60 g	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Rogalik z serem i szpinakiem 2 szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Drożdżówka z jabłkiem 1 szt	Drożdżówka z jabłkiem 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
	12.11.2023		13.11.2023		14.11.2023		15.11.2023	
	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
<b>Śniadanie</b>	Kakao 250 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Szynka piastowska 40 g Miód szt. 1 szt Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Papryka 80 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 70 g Herbata b/cukru 250 ml Schab na kartki 40 g Pomidor 30 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 50 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Ogórek 40 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Ogórek 70 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka na kartki Nikpol 40 g Pasta z zielonego groszku 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta z zielonego groszku 80 g Pomidor 70 g Herbata b/cukru 250 ml
<b>2. śniadanie</b>	Jogurt owocowy 1 szt	Ciasteczka bez mleka i cukru z owocami 40 g	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 2 szt	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 2 szt	Kefir 1 szt	Kefir 1 szt	Kisiel 200 ml	Kisiel z jabłkiem 200 ml
<b>Obiad</b>	Zupa pomidorowa z kaszą jaglaną 300 ml Karkówka pieczona w sosie miodowo-musztardowym 80 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z kaszą jaglaną 300 ml Karkówka pieczona w sosie miodowo-musztardowym 80 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza gryczana 170 g Brokuły 120 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Makaron pene 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos szpinakowy 60 g Filet z kurczaka panier. w płatkach kukurydzianych 100 g	Zupa jarzynowa 300 ml Makaron razowy 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos szpinakowy 60 g Filet z kurczaka panier. w płatkach kukurydzianych 100 g	Zupa dyniowa z zacierką 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 120 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa dyniowa z zacierką 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 120 g Sos pomidorowy 60 g Kasza pęczak 170 g Bukiet warzyw 3-skt. 120 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Udziec z indyka pieczony 80 g Sos chrzanowy 60 g Kasza gryczana 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos chrzanowy 60 g	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Udziec z indyka pieczony 80 g Sos chrzanowy 60 g Kasza gryczana 140 g Kalafior 120 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos chrzanowy 60 g
<b>Podwieczorek</b>	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Mandarynka 1 szt	Mandarynka 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Mini ciastko mix 2 szt	Mini ciastko mix 2 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek		piątek		sobota		niedziela	
	16.11.2023		17.11.2023		18.11.2023		19.11.2023	
	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
<b>Śniadanie</b>	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Schab parowany 40 g Twarożek z koperkiem 80 g Papryka 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Schab parowany 40 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Pasta twarogowa z warzywami 80 g Schab na kartki 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 60 g Mini sucharki pełnoziarniste 20 g Masło 10 g Pasta twarogowa z warzywami 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 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 Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szyńka 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 Szyńka z indyka 60 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
<b>2. śniadanie</b>	Deser chia z mlekiem kokosowym i orzechami 150 g	Deser chia z mlekiem kokosowym i orzechami 150 g	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Winogrona 100 g	Winogrona 100 g
<b>Obiad</b>	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Schab po toskańsku 100 g Sos ziołowy 60 g Gnocci z masłem roślinnym i posypane płatkami drożdżowymi 140 g Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Schab po toskańsku 80 g Sos ziołowy 60 g Ryż brązowy 140 g Kalafor 120 g Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy 300 ml Miruna panierowana 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Jarzynki po grecku 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy 300 ml Miruna panierowana 100 g Kasza bulgur 140 g Sos koperkowy 60 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszony 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jaglanej 300 ml Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jaglanej 300 ml Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos pietruszkowy 60 g Ryż 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos pietruszkowy 60 g Ryż brązowy 140 g Brokuły 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
<b>Podwieczorek</b>	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Krucze ciastka 60 g	Krucze ciastka 60 g	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Rogalik z serem i szpinakiem 2 szt	Rogalik z serem i szpinakiem 2 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	10.11.2023	11.11.2023	12.11.2023	13.11.2023	14.11.2023	15.11.2023	16.11.2023	17.11.2023
	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
<b>Śniadanie</b>	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Łopatką z pietruszką 40 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka bankietowa 60 g Pomidor 40 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 40 g Papryka 40 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta z zielonego groszku 80 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Schab parowany 40 g Papryka 40 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 60 g Mini sucharki pełnoziarniste 20 g Masło 10 g Pasta twarogowa z warzywami 80 g Ogórek kiszony 50 g Herbata b/cukru 250 ml
<b>2. śniadanie</b>	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 50 g Ogórek 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Twarożek z pomidorami 50 g Papryka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka piastowska 30 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka na kartki Nikpol 20 g Ogórek 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 40 g Ogórek 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Twarożek z koperkiem 50 g Ogórek 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 Ser żółty 20 g Ogórek 50 g
<b>Obiad</b>	Zupa krupnik z ziemniakami 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos ziołowy 60 g Ryż brązowy 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszony b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 120 g Kasza bulgur 140 g Szpinak 120 g Surówka colleslaw 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa pomidorowa z kaszą jaglaną 300 ml Karkówka pieczona w sosie miódowo-musztardowym 80 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza gryczana 140 g Brokuły 120 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Makaron pene 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos szpinakowy 60 g Filet z kurczaka panier. w płatkach kukurydzianych 100 g	Zupa dyniowa z zacierką 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 120 g Sos pomidorowy 60 g Kasza pęczak 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z ogórka kiszony b/cukru 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Sos chrzanowy 60 g Zupa selerowa 300 ml Udziec z indyka pieczony 80 g Kasza gryczana 140 g Brokuły 120 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos chrzanowy 60 g	Zupa brukselkowa 300 ml Schab po toskańsku 80 g Sos ziołowy 60 g Ryż brązowy 140 g Kalafior 120 g Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Kasza bulgur 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszony 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
<b>Podwieczorek</b>	Jabłko 1 szt	Ciasteczka bez mleka i cukru z owocami 50 g	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Mandarynka 1 szt	Sok pomidorowy 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jabłko 1 szt	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 2 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	18.11.2023	19.11.2023	10.11.2023	11.11.2023	12.11.2023	13.11.2023	14.11.2023	15.11.2023
	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
<b>Śniadanie</b>	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pyszdra schabowa 60 g Ogórek 40 g Salata 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 Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 0% 300 ml Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g ser biały chudy 80 g Papryka 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 Salata 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	Płatki jęczmienne na mleku 0% 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Filet z kurczaka gotowany 40 g Ogórek 40 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż na mleku 0% 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Filet z kurczaka gotowany 40 g Ogórek 40 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Zacierka na mleku 0% 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g ser biały chudy 80 g Pomidor 30 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml
<b>2. śniadanie</b>	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	Mus truskawkowy 200 g	jogurt naturalny 0% 1 szt	Winogrona 100 g	Mus jabłkowy 200 g	Mus truskawkowy 200 g	Kisiel 200 ml
<b>Obiad</b>	Zupa szczawiowy krupnik z kaszą pęczak 300 ml Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Ryż brązowy 140 g Marchewka talarki mix 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik z ziemniakami wege 300 ml Schab parowany 80 g Ziemniaki 140 g Kompot owocowy 250 ml Jarzynki po grecku 100 g	Zupa brokułowa b/ml, b/gl 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Ziemniaki 140 g Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Filet z kurczaka gotowany 80 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Makaron kokardki 140 g Mus malinowy 150 g Twarożek 0% 80 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa dyniowa z zacierką 300 ml Schab parowany 80 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Sos pieczeniowy diet. 60 g Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Ziemniaki 140 g Kalań 120 g Kompot owocowy 250 ml
<b>Podwieczorek</b>	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Rogalik z serem i szpinakiem 2 szt	Jabłko 1 szt	Mus malinowy 200 g	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Mandarynka 1 szt	Banan 1 szt	Mus jagodowy 200 g

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	16.11.2023	17.11.2023	18.11.2023	19.11.2023	10.11.2023	11.11.2023	12.11.2023	13.11.2023
	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU
<b>Śniadanie</b>	Płatki owsiane na mleku 0% 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Filet z indyka pieczony 40 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 0% 300 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g ser biały chudy 80 g Pomidor 50 g Dżem 20 g Herbata z cukrem 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% 100 g Papryka 70 g Dżem 40 g 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 Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml Sos ziołowy b/ml 60 g	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	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 15 g Sałata jarzynowa niskobiałkowa 120 g Pomidor 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 10 g Pasta warzywna 100 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml
<b>2. śniadanie</b>	jogurt naturalny 0% 1 szt	Kiwi 1 szt	Mus owocowo bananowy 200 g	Winogrona 100 g	Mus truskawkowy 200 g	Kiwi 1 szt	Winogrona 100 g	Mus jabłkowy 200 g
<b>Obiad</b>	Zupa ziemniaczanka wege 300 ml Schab parowany 100 g Ryż 140 g Marchewka talarki z natką 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml, b/gl 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jaglanej 300 ml Makaron kokardki 140 g Twarożek 0% 80 g Mus jabłkowy 150 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Filet z kurczaka gotowany 120 g Ryż 170 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik niskobiałkowy 300 ml Ryż niskobiałkowy 170 g Placki warzywne PKU 4 szt Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa b/ml, b/gl 300 ml Leczo warzywne z pomidorami pelati 150 g Ziemniaki 170 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Makaron niskobiałkowy 140 g Mus malinowy 150 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa wege b/ml 300 ml kopytka ziemniaczano-warzywne PKU 250 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos szpinakowy b/glut 60 g
<b>Podwieczerek</b>	Jabłko 1 szt	Mus jabłkowy 200 g	Sałatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	jogurt naturalny 0% 1 szt	Jabłko 1 szt	Mus malinowy 200 g	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Mandarynka 1 szt



**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	14.11.2023	15.11.2023	16.11.2023	17.11.2023	18.11.2023	19.11.2023
	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
<b>Śniadanie</b>	Kaszka PKU 250 ml Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 10 g Ser PKU 40 g Dżem szt 1 szt Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka jarzynowa niskobiałkowa 100 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 250 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Ser PKU 40 g Dżem szt 1 szt Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka kalafiorowa niskobiałkowa 100 g Ogórek kiszony 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	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
<b>2. śniadanie</b>	Mus truskawkowy 200 g	Kisiel 200 ml	Mus mango 150 ml	Kiwi 1 szt	Mus owocowo bananowy 200 g	Winogrona 100 g
<b>Obiad</b>	Zupa dyniowa z zacierką b/ml 300 ml kotlety warzywne PKU 80 g Sos pomidorowy b/gl 60 g Ryż niskobiałkowy 140 g Bukiet warzyw 3-skt. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami wege b/ml 300 ml Gulasz warzywny z pomidorami pelati diet. 150 g sos pieczeniowy b/glut 60 g Makaron niskobiałkowy 140 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka wege 300 ml Ryż niskobiałkowy 170 g kotlety warzywne PKU 80 g Sos ziołowy b/ml 60 g Marchewka talarki z natką 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml, b/gl 300 ml kopytka ziemniaczano-warzywne PKU 200 g Sos koperkowy 60 g Jarzynki po grecku b/gl 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jaglanej 300 ml Warzywa pieczone 150 g Makaron niskobiałkowy 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/gl b/ml 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Ryż niskobiałkowy 160 g Placki warzywne PKU 4 szt Kompot owocowy 250 ml Sos pietruszkowy b/gl 60 g
<b>Podwieczorek</b>	Banan 1 szt	Mus aronia z bananem 200 ml	Jabłko 1 szt	Mus jabłkowy 150 g	Sałatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Mus truskawkowy 200 g

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	10.11.2023	11.11.2023	12.11.2023	13.11.2023	14.11.2023	15.11.2023	16.11.2023	17.11.2023
	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pasta jajeczna z makrelą 80 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Pasta warzywna 80 g Ser żółty 30 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Pyszka schabowa 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Szynka na kartki Nikipol 20 g Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pyszka schabowa 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Pyszka szynkowa 40 g Szynka tostowa z kurcząt 20 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Szynka z indyka 20 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 40 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	18.11.2023	19.11.2023	10.11.2023	11.11.2023	12.11.2023	13.11.2023	14.11.2023	15.11.2023
	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa 1A Kobiety	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Twarożek z oliwkami 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 80 g Chleb razowy 50 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 25 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Pasta jajeczna z makrelą 80 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 30 g Chleb pszenny 70 g Masło 10 g Pasta warzywna 80 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 60 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Szynka na kartki Nikpol 20 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	piątek		sobota	
	16.11.2023	17.11.2023	18.11.2023	19.11.2023	10.11.2023		11.11.2023	
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 40 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 25 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Pierś z kurnej pólki 20 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 30 g Chleb pszenny 70 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	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 razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna z makrelą 80 g Ogórek kiszony 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Bułka wrocławska 25 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Pasta jajeczna z makrelą 80 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Ser żółty 50 g Pasta warzywna 80 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta warzywna 80 g Pomidor 80 g Herbata b/cukru 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
	12.11.2023		13.11.2023		14.11.2023		15.11.2023	
	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
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 50 g Szynka z indyka 60 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 60 g Pomidor 80 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka na kartki Nikpol 40 g Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka na kartki Nikpol 20 g Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 50 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Jajko 1 szt Pyzdra schabowa 20 g Pomidor 70 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 40 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 40 g Ogórek kiszony 80 g Herbata b/cukru 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek		piątek		sobota		niedziela	
	16.11.2023		17.11.2023		18.11.2023		19.11.2023	
	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
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 40 g Ogórek 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Bułka wrocławska 25 g Chleb pszenny 50 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 50 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 60 g Pumpernikiel 20 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 20 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Twarożek z oliwkami 80 g Szynka tostowa z kurcząt 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 40 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	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

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	10.11.2023	11.11.2023	12.11.2023	13.11.2023	14.11.2023	15.11.2023	16.11.2023	17.11.2023
	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
<b>Kolacja</b>	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna z makrelą 80 g Ogórek kiszony 30 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta warzywna 80 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 60 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 60 g Pumpernikiel 20 g Masło 10 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Pierś z kurnej półki 20 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	18.11.2023	19.11.2023	10.11.2023	11.11.2023	12.11.2023	13.11.2023	14.11.2023	15.11.2023
	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
<b>Kolacja</b>	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml Szynka tostowa z kurcząt 40 g	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Bułka wrocławska 25 g Chleb pszenny 50 g Filet z kurczaka gotowany 40 g Pomidor 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 Schab parowany 40 g Pomidor 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 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 50 g Bułka wrocławska 30 g Twarożek 0% 80 g Dżem szt 1 szt Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Schab parowany 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml



**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	16.11.2023	17.11.2023	18.11.2023	19.11.2023	10.11.2023	11.11.2023	12.11.2023	13.11.2023
	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g ser biały chudy 80 g Ogórek 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Bułka wrocławska 25 g Chleb pszenny 50 g Schab parowany 40 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 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 Schab parowany 60 g Ogórek kiszony 70 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Salatka kalafiorowa niskobiałkowa 100 g Pomidor 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	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 15 g Salatka brokułowa niskobiałkowa 100 g Dżem szt 1 szt Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 10 g Salatka kalafiorowa niskobiałkowa 100 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-10 do dnia 2023-11-19 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	14.11.2023	15.11.2023	16.11.2023	17.11.2023	18.11.2023	19.11.2023
	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
<b>Kolacja</b>	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 10 g Pasta warzywna z dynią 100 g Pomidor 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka brokułowa niskobiałkowa 100 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Pasta warzywna 80 g Ogórek 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka jarzynowa niskobiałkowa 100 g Dżem szt 1 szt Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	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