

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	21.11.2023	22.11.2023	23.11.2023	24.11.2023	25.11.2023	26.11.2023	27.11.2023	28.11.2023
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	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>	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	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 30 g Chleb pszenno-żytni 50 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 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 Szynka z indyka 60 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne 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	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
<b>2. śniadanie</b>	Mini muffiny 2 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Kefir 1 szt	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 2 szt	Jabłko 1 szt	Winogrona 100 g	Jogurt owocowy 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt
<b>Obiad</b>	Zupa ogórkowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron spaghetti 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z dyni 300 ml Bitka z kurczaka z serem żółtym i pieczarką 80 g Kasza gryczana 140 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Kotlet schabowy 80 g Surówka z kapusty pekińskiej 120 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki 140 g	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 Sałatka z buraka 100 g Kompot owocowy 250 ml Sos jarzynowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Kotlet pożarski z serem 80 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 100 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 minestrone z łazankami 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 80 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot owocowy 250 ml
<b>Podwieczorek</b>	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Banan 1 szt	Gruszka 1 szt	Drożdżówka z serem 1 szt	Budyń 200 ml	Kisiel 200 ml	Banan 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek	wtorek		środa		czwartek	
	29.11.2023	30.11.2023	21.11.2023		22.11.2023		23.11.2023	
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	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>	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka na kartki Nikpol 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna 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	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Twarożek z truskawkami 100 g Papryka 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 Salata 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
<b>2. śniadanie</b>	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Winogrona 100 g	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Kefir 1 szt	Kiwi 1 szt
<b>Obiad</b>	Zupa pieczarkowa 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Surówka z kapusty z ogórkiem i kukurydzą 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa grochowa 300 ml Pieczeń rzymska 80 g Kasza bulgur 140 g Sos pieczeniowy 60 g Sałatka z buraka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 150 g Makaron spaghetti 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron razowy 140 g Kalafior 120 g Surówka wielowarzynna 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 Kasza owsiana 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z dyni 300 ml Bitka z kurczaka 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza owsiana 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 80 g Sos pietruszkowy 60 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki 140 g	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 80 g Sos pietruszkowy 60 g Surówka z kapusty pekińskiej 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Kasza gryczana biała 140 g
<b>Podwieczorek</b>	Rogalik z serem i szpinakiem 2 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt Kefir 1 szt	Mandarynka 2 szt	Banan 1 szt	Jabłko 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
	24.11.2023		25.11.2023		26.11.2023		27.11.2023	
	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 jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 70 g Herbata b/cukru 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 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 Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne 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	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z oliwkami 80 g Papryka 70 g Herbata b/cukru 250 ml
<b>2. śniadanie</b>	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 2 szt	Mus truskawkowy 150 g	Jabłko 1 szt Jogurt owocowy 1 szt	Jabłko 1 szt	Winogrona 100 g	Winogrona 100 g	Jogurt owocowy 1 szt	Banan 1 szt
<b>Obiad</b>	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 b/cukru 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Kasza jęczmienna 140 g Sałatka z buraka 100 g Kompot owocowy 250 ml Sos jarzynowy 60 g	Zupa kalafiorowa 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 80 g Kasza jęczmienna 140 g Mizeria 100 g Sałatka z buraka 100 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 Marchewka gotowana mini 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 Cukinia gotowana 120 g Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 100 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-skl. 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
<b>Podwieczorek</b>	Gruszka 1 szt	Gruszka 1 szt	Drożdżówka z serem 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Budyń 250 ml	Budyń bez cukru 200 ml	Kisiel z jabłkiem 200 ml Mini ciastko z jabłkami 1 szt	Kiwi 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek		środa		czwartek		wtorek	środa
	28.11.2023		29.11.2023		30.11.2023		21.11.2023	22.11.2023
	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 Cukrzykowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzykowa Dzieci 3.6A
<b>Śniadanie</b>	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Papryka 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Platki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Szynka na kartki Nikpol 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Platki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka na kartki Nikpol 40 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 50 g Serek homogenizowany waniliowy 80 g Ogórek 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Platki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z papryką 80 g Ogórek 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek z papryką 80 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Platki 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
<b>2. śniadanie</b>	Serek homogenizowany szt. 1 szt Kruche ciastka 60 g	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Kiwi 1 szt	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka bankietowa 20 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany z papryką 50 g Pomidor 50 g
<b>Obiad</b>	Zupa minestrone z łazankami lekkostrawna 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa minestrone b/makaronu 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 80 g Sos jarzynowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Kalafior 120 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa selerowa 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Brokuły 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml Wieprzowina duszona 80 g Sos majerankowy 60 g Kasza gryczana biała 140 g Brokuły 120 g Surówka z kapusty z ogórkiem i kukurydzą 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z cukini 300 ml Pieczeń rzymska 80 g Kasza bulgur 140 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Sałatka z buraka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa grochowa 300 ml Pieczeń rzymska 80 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Sałatka z buraka 100 g Surówka z selera (z majonezem) 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Kasza bulgur 140 g	Zupa ogórkowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron razowy 140 g Kalafior 120 g Surówka wielowarzywna 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z dyni 300 ml Bitka z kurczaka z serem żółtym i pieczarką 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza owsiana 140 g Bukiet warzyw 3-skt. 120 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
<b>Podwieczorek</b>	Nektarynka 1 szt	Banan 1 szt	Rogalik z serem i szpinakiem 2 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt Herbatniki 50 g	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	23.11.2023	24.11.2023	25.11.2023	26.11.2023	27.11.2023	28.11.2023	29.11.2023	30.11.2023
	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 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 Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 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 Szynka z indyka 60 g Ogórek 40 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek z oliwkami 80 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Papryka 40 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka na kartki Nikpol 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek z papryką 80 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml
<b>2. śniadanie</b>	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	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	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 60 g Rzodkiewka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 20 g Pomidor 50 g
<b>Obiad</b>	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 80 g Sos pietruszkowy 60 g Surówka z kapusty pekińskiej 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Kasza gryczana biała 140 g	Zupa z fasolki szparagowej 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem b/cukru 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 Fasolka gotowana 100 g Mizeria 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos jarzynowy 60 g	Zupa krupnik z ziemniakami 300 ml Kotlet pożarski z pieca 80 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Cukinia gotowana 120 g Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 100 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 minestrone b/makaronu 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 80 g Sos jarzynowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Kalafior 120 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml Wieprzowina duszona 80 g Sos majerankowy 60 g Kasza gryczana biała 140 g Brokuły 120 g Surówka z kapusty z ogórkiem i kukurydzą 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa grochowa 300 ml Pieczeń rzymska 80 g Kasza bulgur 140 g Sos pieczeniowy 60 g Surówka z selera (z majonezem) 100 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
<b>Podwieczorek</b>	Jabłko 1 szt	Gruszka 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Budyń bez cukru 200 ml	Kisiel bez cukru 200 ml	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	21.11.2023	22.11.2023	23.11.2023	24.11.2023	25.11.2023	26.11.2023	27.11.2023	28.11.2023
	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	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>	Kasza jaglana na mleku 0% 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Filet z kurczaka gotowany 50 g Papryka 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	Płatki jęczmienne na mleku 0% 300 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g ser biały chudy 80 g Pomidor 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 Ogórek 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 Twarożek 0% 80 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 0% 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Filet z kurczaka gotowany 40 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
<b>2. śniadanie</b>	Winogrona 100 g	jogurt naturalny 0% 1 szt	Kiwi 1 szt	Mus truskawkowy 150 g	Jabłko 1 szt	Winogrona 100 g	Banan 1 szt	jogurt naturalny 0% 1 szt
<b>Obiad</b>	Zupa ogórkowa b/ml, b/gl 300 ml Schab parowany 80 g Ziemniaki 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z dyni 300 ml Filet z kurczaka gotowany 80 g Kasza gryczana 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 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	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 Sałatka z buraka 100 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	Zupa brokułowa b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Ziemniaki 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml
<b>Podwieczorek</b>	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt	Gruszka 1 szt	jogurt naturalny 0% 1 szt	Mus truskawkowy 200 g	Mus malinowy 200 g	Banan 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	29.11.2023	30.11.2023	21.11.2023	22.11.2023	23.11.2023	24.11.2023	25.11.2023	26.11.2023
	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	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU
<b>Śniadanie</b>	Zacierka na mleku 0% 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Schab parowany 60 g Ogórek kiszony 30 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna 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	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Salatka jarzynowa niskobiałkowa 100 g Papryka 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 Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 15 g Salata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 120 g Ser PKU 40 g Dżem szt 1 szt Pomidor 40 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 15 g Salatka jarzynowa niskobiałkowa 100 g Ogórek 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml
<b>2. śniadanie</b>	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Kiwi 1 szt	Winogrona 100 g	Gruszka 1 szt	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Mus truskawkowy 150 g	Jabłko 1 szt	Winogrona 100 g
<b>Obiad</b>	Zupa selerowa b/ml 300 ml Makaron kokardki 140 g Twarożek 0% 80 g Mus truskawkowy 150 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z cukinii b/ml, b/gl 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Ziemniaki 140 g Salatka z buraka 100 g Kompot owocowy 250 ml Kasza bulgur 140 g Sos pieczeniowy 60 g	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-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem niskobiałkowym b/ml b/gl 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	Zupa krupnik niskobiałkowy 300 ml Ryż niskobiałkowy 160 g Gulasz warzywny z pomidorami pelati diet. 200 g Kompot owocowy 250 ml
<b>Podwieczorek</b>	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt	Gruszka 1 szt	Budyń na mleku PKU 200 ml	Mus truskawkowy 200 g

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	27.11.2023	28.11.2023	29.11.2023	30.11.2023
	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 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	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 jarzynowa niskobiałkowa 100 g Ogórek kiszony 50 g 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
<b>2. śniadanie</b>	Banan 1 szt	Mus jabłkowy 150 g	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Kiwi 1 szt
<b>Obiad</b>	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 minestrone niskobiałkowa 300 ml kotlety warzywne PKU 80 g Ziemniaki 140 g Kalafor 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa b/ml 300 ml Leczo warzywne z pomidorami pelati 150 g Makaron niskobiałkowy 140 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z cukinii b/ml, b/gl 300 ml Ryż niskobiałkowy 140 g Placki warzywne PKU 4 szt Sos pieczeniowy diet. 60 g Kompot owocowy 250 ml
<b>Podwieczorek</b>	Mus malinowy 150 g	Banan 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt



**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	21.11.2023	22.11.2023	23.11.2023	24.11.2023	25.11.2023	26.11.2023	27.11.2023	28.11.2023
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	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 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 Pyszka schabowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	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 - lososiowa 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 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek	wtorek		środa		czwartek	
	29.11.2023	30.11.2023	21.11.2023		22.11.2023		23.11.2023	
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	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 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Ser biały 40 g Pierś z kurnej półki 20 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 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 Pyszka schabowa 40 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
	24.11.2023		25.11.2023		26.11.2023		27.11.2023	
	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>	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 70 g Herbata b/cukru 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 Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Schab na kartki 40 g Ogórek kiszony 60 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek		środa		czwartek		wtorek	środa
	28.11.2023		29.11.2023		30.11.2023		21.11.2023	22.11.2023
	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 Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 40 g Pomidor 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pierś z kurnej półki 40 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Ser biały 40 g Pierś z kurnej półki 20 g Ogórek 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 60 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

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	23.11.2023	24.11.2023	25.11.2023	26.11.2023	27.11.2023	28.11.2023	29.11.2023	30.11.2023
	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 100 g Masło 15 g Szynka bankietowa 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	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta twarogowo - lososiowa 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 razowy 80 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Ser biały 40 g Pierś z kurnej półki 20 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	21.11.2023	22.11.2023	23.11.2023	24.11.2023	25.11.2023	26.11.2023	27.11.2023	28.11.2023
	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	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 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	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	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g ser biały chudy 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml Dżem szt 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	29.11.2023	30.11.2023	21.11.2023	22.11.2023	23.11.2023	24.11.2023	25.11.2023	26.11.2023
	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	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 Pomidor 50 g Dżem 20 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 Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Salata 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 Salatka kalafiorowa niskobiałkowa 100 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 15 g Salata 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 Salatka 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	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Salatka kalafiorowa niskobiałkowa 100 g Pomidor 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-11-21 do dnia 2023-11-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	27.11.2023	28.11.2023	29.11.2023	30.11.2023
	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 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 niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Pasta warzywna 80 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 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