

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	
	2024-06-21	2024-06-22	2024-06-23	2024-06-24	2024-06-25	2024-06-26	2024-06-27	
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Pasta warzywna z dynią 60 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Ser biały 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pyzdra schabowa 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 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 Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor 40 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany z pomidorami 80 g Pyzdra szynkowa 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	
2. śniadanie								
Obiad	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Ryż 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Ziemniaki 140 g Marchewka gotowana 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos ziołowy 60 g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron spaghetti 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Botwina 300 ml Filet z kurczaka pieczony 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz biały z ziemniakami 300 ml Medalion wieprzowy 80 g Kasza bulgur 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot rabarbarowy 250 ml	
Podwieczorek								

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2024-06-28	2024-06-29	2024-06-30	2024-06-21	2024-06-22	2024-06-23	2024-06-24
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynkowa extra 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 40 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Polędwica z piersi indyka 60 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Serek wiejski z koperkiem 80 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 Pyzdra schabowa 20 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie				Deser z jogurtu, kakao i banana 200 g	Jogurt naturalny 1 szt	Nektarynka 1 szt	Krucze ciastka 60 g
Obiad	Zupa minestrone z łazankami lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Jarzyny po grecku 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 80 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 140 g Marchewka talarki z natką 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Sos majerankowy 60 g Ryż 140 g Surówka z sałaty i pomidora 100 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Ziemniaki 140 g Marchewka z groszkiem 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos ziołowy 60 g	Zupa z młodej kapusty 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron spaghetti 140 g Fasolka gotowana 100 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek				Drożdżówka z serem 1 szt	Kiwi 1 szt	Kisiel 200 ml	Melon Kantalupe 100 g

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	piątek
	2024-06-25	2024-06-26	2024-06-27	2024-06-28	2024-06-29	2024-06-30	2024-06-21
	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 Lekkostrawna Dzieci 2A
Śniadanie	Ryż na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Ser biały 80 g Papryka 40 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynkowa extra 40 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 20 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 30 g Ser żółty 30 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Deser z jogurtu, kakao i banana 200 g	Deser z jogurtu, kakao i banana 200 g
Obiad	Botwina 300 ml Filet z kurczaka panier.w sezamie 80 g Ziemniaki 140 g Mizeria z koperkiem 100 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz biały z ziemniakami 300 ml Medalion wieprzowy z cebulką i pieczarkami 80 g Kasza gryczana 140 g Ogórek małosolny 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Surówka z pietruszki z brzoskwinia 100 g Kompot rabarbarowy 250 ml	Zupa minestrone z łazankami 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 80 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty kiszonej młodej 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 80 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty z ogórkiem i kukurydzą 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Banan 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Arbuz 200 g	Morele 2 szt	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Budyń 200 ml	Drożdżówka z serem 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2024-06-22	2024-06-23	2024-06-24	2024-06-25	2024-06-26	2024-06-27	2024-06-28
	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 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 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pyzdra schabowa 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 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 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Ser biały 80 g Pomidor 40 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany z pomidorami 80 g Pomidor 50 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynkowa extra 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Jogurt naturalny 1 szt	Nektarynka 1 szt	Krucze ciastka 60 g	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Jogurt naturalny 1 szt
Obiad	Zupa jarzynowa 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Ryż 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Ziemniaki 140 g Marchewka gotowana 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos ziołowy 60 g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron spaghetti 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Botwina 300 ml Filet z kurczaka pieczony 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz biały z ziemniakami 300 ml Medalion wieprzowy 80 g Kasza bulgur 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot rabarbarowy 250 ml	Zupa minestrone z łazankami lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Kisiel 200 ml	Melon Kantalupe 100 g	Banan 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Arbuz 200 g	Morele 2 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2024-06-29	2024-06-30	2024-06-21	2024-06-22	2024-06-23	2024-06-24	2024-06-25
	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 20 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta warzywna z dynią 80 g Serek wiejski z koperkiem 80 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 40 g Ser biały 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Szynka bankietowa 40 g Miód szt. 1 szt Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Serek wiejski 80 g Ogórek 50 g Ogórek 30 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 50 g Ser biały 80 g Papryka 40 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Jogurt naturalny 1 szt	Deser z jogurtu, kakao i banana 200 g	Deser z jogurtu, kakao i banana 200 g	Jogurt naturalny 1 szt	Nektarynka 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Kefir 1 szt
Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 80 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 140 g Marchewka talarki z natką 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Kalafor 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Ryż 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Ziemniaki 140 g Marchewka z groszkiem 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos ziołowy 60 g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron spaghetti 140 g Kalafor 120 g Kompot owocowy 250 ml	Botwina 300 ml Filet z kurczaka pieczony 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Budyń 200 ml	Drożdżówka z serem 1 szt	Kiwi 1 szt	Kisiel 200 ml Preceł bez mleka i jaja 1 szt	Melon Kantalupe 100 g	Banan 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	piątek	sobota
	2024-06-26	2024-06-27	2024-06-28	2024-06-29	2024-06-30	2024-06-21	2024-06-22
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany z pomidorami 80 g Pyzdra szynkowa 40 g Pomidor 50 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynkowa extra 40 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 40 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Ser żółty 40 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Papryka 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka bankietowa 60 g Papryka 80 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Deser z jogurtu, kakao i banana 200 g	Mus wiśniowy b/c 150 g	Jogurt naturalny 1 szt
Obiad	Barszcz biały z ziemniakami 300 ml Medalion wieprzowy 80 g Kasza gryczana 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Surówka z pietruszki z brzoskwinią 100 g Kompot rabarbarowy 250 ml	Zupa minestrone z łazankami 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Jarzynki po grecku 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 80 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Marchewka talarki z natką 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Kalań 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Naleśniki pełnoziarniste z serem b/cukru 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Sos majerankowy 60 g Ryż brązowy 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z sałaty i pomidora 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Brzoskwinia 1 szt	Arbuz 200 g	Morele 2 szt	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Budyń 200 ml	Nektarynka 1 szt	Kiwi 1 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2024-06-23	2024-06-24	2024-06-25	2024-06-26	2024-06-27	2024-06-28	2024-06-29
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Pyzdra schabowa 20 g Papryka 80 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szyńka tostowa z kurczątką 40 g Ogórek 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Ser biały 80 g Papryka 70 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 70 g Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szyńka od szwagra 40 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szyńkowa extra 40 g Ogórek 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 20 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 70 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Nektarynka 1 szt	Mus jabłkowy 200 g	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Mus wiśniowy 200 g	Mus jabłkowy b/c 200 g	Jogurt naturalny 1 szt
Obiad	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Kasza gryczana 170 g Kalafor 120 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos ziołowy 60 g	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron razowy 140 g Fasolka gotowana 100 g Kalafor 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Botwina 400 ml Filet z kurczaka pieczony 80 g Sos koperkowy 60 g Kasza pęczak 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Mizeria z koperkiem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 400 ml Medalion wieprzowy z cebulką i pieczarkami 80 g Kasza gryczana 140 g Buraczki 120 g Ogórek małosolny 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Schab parowany 80 g Sos jarzynowy 60 g Kasza owsiana 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z pietruszki z brzoskwinia 100 g Kompot rabarbarowy bez cukru 250 ml	Zupa minestrone z łazankami 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 80 g Ryż brązowy 140 g Sos koperkowy 60 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszonyj młodej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Szyńka pieczona z jabłkami 80 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Marchewka talarki z natką 120 g Surówka kopenhaska 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Melon Kantalupe 100 g	Kiwi 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Arbuz 200 g	Morele 2 szt	Mus malinowy b/c 200 g

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2024-06-30	2024-06-21	2024-06-22	2024-06-23	2024-06-24	2024-06-25	2024-06-26
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	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	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z indyka 30 g Ser żółty 30 g Papryka 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka bankietowa 60 g Pomidor 40 g Sałata 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 Pyzdra schabowa 20 g	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurczątką 40 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Ser biały 80 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g Herbata owocowa b/cukru 250 g
2. śniadanie	Nektarynka 1 szt	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser żółty 20 g Ogórek 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 50 g Papryka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka od szwagra 20 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka na kartki 20 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Schab parowany 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 40 g Papryka 50 g
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z kapusty z ogórkiem i kukurydzą 100 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ryż brązowy 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty młodej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Rolada schabowa ze szpinakiem 100 g Ryż brązowy 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z sałaty i pomidora 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Kasza gryczana 140 g Kalafior 120 g Surówka z kapusty pekińskiej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos ziołowy 60 g	Zupa z młodej kapusty 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron razowy 140 g Kalafior 120 g Surówka z ogórka kiszzonego b/cukru 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brokułowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z kurczaka pieczony 80 g Sos koperkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Mizeria z koperkiem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300 ml Medalion wieprzowy z cebulką i pieczarkami 80 g Kasza gryczana 140 g Brokuły 120 g Ogórek małosolny 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Budyń bez cukru 200 ml	Nektarynka 1 szt	Kiwi 1 szt	Kisiel bez cukru 200 ml	Morele 2 szt	Kiwi 1 szt	Brzoskwinia 1 szt



**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2024-06-27	2024-06-28	2024-06-29	2024-06-30
	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 15 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynkowa extra 40 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml
<b>2. śniadanie</b>	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Schab na kartki 40 g Papryka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g
<b>Obiad</b>	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Schab parowany 80 g Sos jarzynowy 60 g Kasza owsiana 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z pietruszki z pomarańczą b/c 100 g Kompot rabarbarowy bez cukru 250 ml	Zupa minestrone 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ryż brązowy 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszzonej miodowej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 80 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka kopenhaska 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Kasza jęczmienna 140 g Surówka z kapusty z ogórkiem i kukurydzą 100 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
<b>Podwieczorek</b>	Jabłko 1 szt	Morele 2 szt	Mus malinowy b/c 200 g	Budyń bez cukru 200 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2024-06-21	2024-06-22	2024-06-23	2024-06-24	2024-06-25	2024-06-26	2024-06-27
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta z makreli 80 g Szynkowa extra 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Polędwica z piersi indyka 40 g Szynka od szwagra 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 40 g Jajko 1 szt Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka od szwagra 20 g Twarożek z natką pietruszki 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Jajko 1 szt Pyzdra schabowa 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 100 g Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 20 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2024-06-28	2024-06-29	2024-06-30	2024-06-21	2024-06-22	2024-06-23	2024-06-24
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 20 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 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 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Pasta z makreli 80 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Połędwica z piersi indyka 40 g Pomidor 50 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	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 60 g Szynka od szwagra 20 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	piątek
	2024-06-25	2024-06-26	2024-06-27	2024-06-28	2024-06-29	2024-06-30	2024-06-21
	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 Lekkostrawna Dzieci 2A
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka na kartki 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 50 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta z makreli 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2024-06-22	2024-06-23	2024-06-24	2024-06-25	2024-06-26	2024-06-27	2024-06-28
	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Poledwica z piersi indyka 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Szynka z indyka 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 20 g Twarożek z natką pietruszki 60 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Jajko 1 szt Pyszta schabowa 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 100 g Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 50 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 20 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2024-06-29	2024-06-30	2024-06-21	2024-06-22	2024-06-23	2024-06-24	2024-06-25
	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta z makreli 80 g Ser żółty 20 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Połędwica z piersi indyka 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Jajko 1 szt Szynka z indyka 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 40 g Szynka na kartki 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	piątek	sobota
	2024-06-26	2024-06-27	2024-06-28	2024-06-29	2024-06-30	2024-06-21	2024-06-22
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Pomidor 40 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Twarożek z oliwkami 80 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta z makreli 80 g Ogórek kiszony 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Połędwica z piersi indyka 40 g Pomidor 80 g Herbata b/cukru 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2024-06-23	2024-06-24	2024-06-25	2024-06-26	2024-06-27	2024-06-28	2024-06-29
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Kolacja	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 40 g Pomidor 80 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 20 g Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 60 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka na kartki 40 g Pomidor 70 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 80 g Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Papryka 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Papryka 70 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml



**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2024-06-30	2024-06-21	2024-06-22	2024-06-23	2024-06-24	2024-06-25	2024-06-26
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	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 100 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta z makreli 80 g Ogórek kiszony 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Polędwica z piersi indyka 40 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 40 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 80 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka na kartki 40 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Salatka kalafiorowa z jajkiem diet. 100 g Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 50 g Herbata owocowa b/cukru 250 g

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-06-21 do dnia 2024-06-30 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2024-06-27	2024-06-28	2024-06-29	2024-06-30
	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Kolacja	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szyńka z indyka 40 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szyńka tostowa z kurcząt 40 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szyńka bankietowa 40 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml