

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2024-09-21	2024-09-22	2024-09-23	2024-09-24	2024-09-25	2024-09-26	2024-09-27
	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	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 30 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Pomidor 60 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 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem diet. 80 g Szynka od szwagra 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Bułka wrocławska 50 g Chleb pszenny 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany natur 80 g Dżem szt 1 szt Miód szt. 1 szt Pomidory koktajlowe 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 80 g Szynkowa extra 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 30 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml Pomidory koktajlowe 50 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie							
Obiad	Zupa jarzynowa 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 140 g Marchewka talarki z natką 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udźki z kurczaka pieczone 120 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy (gotowany) z pulpą mango 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ryż 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa marchwianka 300 ml pierogi z mięsem II diet. 220 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa koperkowa z kaszą jęczmienną 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Kluski leniwe 220 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2024-09-28	2024-09-29	2024-09-30	2024-09-21	2024-09-22	2024-09-23	2024-09-24
	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	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Hummus 60 g Pomidor 80 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Schab na kartki 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra szynkowa 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 30 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem 80 g Szynka od szwagra 30 g Ogórek 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Serek homogenizowany natur 80 g Miód szt. 1 szt Dżem szt 1 szt Pomidory koktajlowe 50 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie				Koktajl jogurtowo wiśniowy 200 ml	Deser z jogurtu, kakao i banana 200 g	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Gruszka 1 szt Kefir 1 szt
Obiad	Zupa brokułowa 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 150 g Makaron świderki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwi i jabłka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka z papryki z olejem 100 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 120 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty z ogórkiem i kukurydzą 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Medalion drobiowy (gotowany) z pulpą mango 100 g Sos pieczeniowy 60 g Ryż 140 g Fasolka gotowana duet z masłem i bułką tartą 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Pierogi z mięsem II z okrasą 220 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 100 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek				Jagodzianka 1 szt	Budyń 200 ml Śliwki 130 g	Jabłko 1 szt	Kisiel z jabłkiem 200 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota
	2024-09-25	2024-09-26	2024-09-27	2024-09-28	2024-09-29	2024-09-30	2024-09-21
	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 Bogatobiałkowa 3.3A
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 80 g Szynka od szwagra 30 g Ogórek 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml Pomidory koktajlowe 50 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Hummus 60 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Schab na kartki 30 g Papryka 80 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Skyr naturalny 1 szt	Kisiel z jagodami 200 ml Biszkopty 30 g	Jogurt owocowy 1 szt	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 150 g	Koktajl jogurtowo truskawkowy 200 g	Koktajl sernikowy z malinami 200 g	Koktajl jogurtowo wiśniowy 200 ml
Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki 140 g Sos majerankowy 60 g Kapusta modra zasmażana z żurawiną 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa neapolitanka z makaronem 300 ml Gołąbek po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 140 g Mizeria 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Kluski leniwe 220 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 150 g Makaron świderki 140 g Ogórek kiszony 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwi i jabłka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa owocowa z makaronem 300 ml Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 100 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Marchewka talarki z natką 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Winogrona 100 g Wafle ryżowe 2 szt	Śliwki 130 g	Banan 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt Jabłko 1 szt	Śliwki 130 g	Jogurt naturalny 1 szt Winogrona 100 g	Jagodzianka 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2024-09-22	2024-09-23	2024-09-24	2024-09-25	2024-09-26	2024-09-27	2024-09-28
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Ser żółty 40 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem 80 g Ogórek 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Serek homogenizowany natur 80 g Pomidory koktajlowe 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 80 g Szynka od szwagra 50 g Ogórek 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Szynka z indyka 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml Pomidory koktajlowe 50 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Piersz z kurnej półki 50 g Ser żółty 50 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pomidor 80 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml Hummus 60 g
2. śniadanie	Deser z jogurtu, kakao i banana 200 g	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Gruszka 1 szt Kefir 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Kisiel z jagodami 200 ml Biszkopty 30 g	Jogurt owocowy 1 szt	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 150 g
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 120 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Kalafiór 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Medalion drobiowy (gotowany) z pulpą mango 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ryż 140 g Fasolka gotowana duet z masłem i bułką tartą 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Pierogi z mięsem II z okrasą 220 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki 140 g Kapusta modra zasmażana z żurawiną 100 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa neapolitanka z makaronem 300 ml Gołąbek po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 140 g Mizeria 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Kluski leniwe 220 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 150 g Makaron świderki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Budyń 200 ml Śliwki 130 g	Jabłko 1 szt	Kisiel z jabłkiem 200 ml	Winogrona 100 g Wafle ryżowe 2 szt	Śliwki 130 g	Banan 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2024-09-29	2024-09-30	2024-09-21	2024-09-22	2024-09-23	2024-09-24	2024-09-25
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Schab na kartki 50 g Papryka 80 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 50 g Połędwica z piersi indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 30 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Papryka 80 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem 80 g Szynka od szwagra 30 g Ogórek 80 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Serek homogenizowany natur kg 80 g Pomidory koktajlowe 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 80 g Szynka od szwagra 30 g Ogórek 80 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Koktajl jogurtowo truskawkowy 200 g	Koktajl sernikowy z malinami 200 g	Koktajl jogurtowo wiśniowy 200 ml	Jabłko 1 szt	Serek homogenizowany natur kg 100 g	Gruszka 1 szt Kefir 1 szt	Skyr naturalny 1 szt
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwi i jabłka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa owocowa z makaronem 300 ml Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 100 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Marchewka talarki z natką 120 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 120 g 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 Medalion drobiowy (gotowany) z pulpą mango 100 g Sos pieczeniowy 60 g Ryż brązowy 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Fasolka gotowana duet z masłem i bułką tartą 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Schab parowany 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem b/c 120 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Ziemniaki 140 g Sos majerankowy 60 g Surówka z pomidora z cebulą 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Śliwki 130 g	Winogrona 100 g Jogurt naturalny 1 szt	Kisiel z jabłkiem b/cukru 200 ml	Budyń bez cukru 200 ml Śliwki 130 g	Jabłko 1 szt	Kisiel z jabłkiem b/cukru 200 ml	Kiwi 1 szt Mini sucharki pełnoziarniste 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela
	2024-09-26	2024-09-27	2024-09-28	2024-09-29	2024-09-30	2024-09-21	2024-09-22
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Ogórek 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml Pomidory koktajlowe 50 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 50 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml Hummus 60 g	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Schab na kartki 30 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na wodzie 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 50 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Papryka 60 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Kisiel z jagodami b/c 200 ml Wafle z ciecierzycy 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Kiwi 1 szt	Kefir 1 szt	Koktajl sernikowy z malinami b/c 200 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 60 g Pomidor 60 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g
Obiad	Zupa neapolitanka z makaronem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 140 g Mizeria 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka collesław b/c 120 g Jarzynka po grecku 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 150 g Makaron razowy 140 g Ogórek kiszony 120 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos jarzynowy 60 g Kasza bulgur 140 g Szpinak 120 g Surówka z marchwi i jabłka 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 120 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z kapusty z ogórkiem i kukurydzą 100 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Śliwki 130 g	Gruszka 1 szt	Jabłko 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Śliwki 130 g	Winogrona 100 g Jogurt naturalny 1 szt	Kisiel z jabłkiem b/cukru 200 ml	Budyń bez cukru 200 ml Śliwki 130 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2024-09-23	2024-09-24	2024-09-25	2024-09-26	2024-09-27	2024-09-28	2024-09-29
	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem 80 g Szynka od szwagra 30 g Ogórek 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Pomidory koktajlowe 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szpinakiem 80 g Szynka od szwagra 30 g Ogórek 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml Pomidory koktajlowe 50 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Schab na kartki 30 g Papryka 80 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany natur 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynkowa extra 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 40 g Papryka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Hummus 80 g Ogórek 30 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynkowa extra 20 g Pomidor 30 g
Obiad	Zupa brukselkowa 300 ml Medalion drobiowy (gotowany) z pulpą mango 100 g Sos pieczeniowy 60 g Ryż brązowy 140 g Bukiet warzyw 3-skt. 120 g Fasolka gotowana 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Schab parowany 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem b/c 120 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Ziemniaki 140 g Sos majerankowy 60 g Bukiet warzyw 3-skt. 120 g Surówka z pomidora z cebulą 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa neapolitanka z makaronem razowym 300 ml Pulpet drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 140 g Mizeria 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka colleslaw b/c 120 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 150 g Makaron razowy 140 g Ogórek kiszony 120 g Bukiet warzyw 3-skt. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos jarzynowy 60 g Kasza bulgur 140 g Szpinak 120 g Surówka z marchwi i jabłka b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Kisiel z jabłkiem b/cukru 200 ml	Kiwi 1 szt Mini sucharki pełnoziarniste 20 g	Śliwki 130 g Jogurt naturalny 1 szt	Gruszka 1 szt	Jabłko 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Śliwki 130 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek	
2024-09-30	
IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	
Śniadanie	Płatki żytnie na wodzie 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pyszka szynkowa 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Ogórek 50 g
Obiad	Zupa jarzynowa z kaszą bulgur 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 120 g Kalafor 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Kiwi 1 szt Jogurt naturalny 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2024-09-21	2024-09-22	2024-09-23	2024-09-24	2024-09-25	2024-09-26	2024-09-27
	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 Szynka tostowa z kurcząt 30 g Pyzdra schabowa 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka na kartki 30 g Sałatka szwabska diet. 100 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 30 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Bułka wrocławska 50 g Chleb pszenny 70 g Masło 10 g Pasta jajeczna 80 g Pyzdra schabowa 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2024-09-28	2024-09-29	2024-09-30	2024-09-21	2024-09-22	2024-09-23	2024-09-24
	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
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka na kartki 30 g Sałatka z kurczakiem i ryżem diet. 100 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka na kartki 30 g Sałatka szwabska 100 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota
	2024-09-25	2024-09-26	2024-09-27	2024-09-28	2024-09-29	2024-09-30	2024-09-21
	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 Bogatobiałkowa 3.3A
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 30 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Pomidor 60 g Salata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g Ser żółty 30 g Ogórek kiszony 60 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Salatka z kurczakiem, ryżem, ananasem i żurawiną 100 g Szynka na kartki 30 g Ogórek kiszony 60 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2024-09-22	2024-09-23	2024-09-24	2024-09-25	2024-09-26	2024-09-27	2024-09-28
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	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 10 g Szynka bankietowa 50 g Kaziuk 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka na kartki 50 g Salatka szwabska 100 g Pomidor 60 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Papryka 60 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Szynkowa extra 50 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 50 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Pomidor 60 g Salata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Bułka wrocławska 25 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g g Pyzdra schabowa 50 g Ogórek kiszony 60 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2024-09-29	2024-09-30	2024-09-21	2024-09-22	2024-09-23	2024-09-24	2024-09-25
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Kolacja	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Jajko 1 szt Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka na kartki 50 g Sałatka z kurczakiem, ryżem, ananasem i żurawiną 100 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 80 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Pomidor 80 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka na kartki 50 g Sałatka szwabska 100 g Pomidor 60 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 80 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela
	2024-09-26	2024-09-27	2024-09-28	2024-09-29	2024-09-30	2024-09-21	2024-09-22
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Kolacja	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 30 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g Ser żółty 30 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 70 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 80 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka na kartki 30 g Sałatka z kurczakiem, ryżem brązowym i papryką 100 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Pomidor 60 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2024-09-23	2024-09-24	2024-09-25	2024-09-26	2024-09-27	2024-09-28	2024-09-29
	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Kolacja	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka na kartki 50 g Sałatka szwabska 100 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 30 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g Ser żółty 30 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-09-21 do dnia 2024-09-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek
	2024-09-30
	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Kolacja	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Sałatka z kurczakiem, ryżem brązowym i papryką 100 g Szynka na kartki 30 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml