

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26	2025-03-27
	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 owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Krakowska sucha extra 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 15 g Twarożek z koperkiem 80 g Szynka bankietowa 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Ser biały 80 g Połędwica z piersi indyka 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Schab na kartki 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta jajeczna z brokułami diet. 80 g Szynka bankietowa 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Rumianek 250 g	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 80 g Schab na kartki 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie							
Obiad	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos z pomidorów pelati 60 g	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Kalafor 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kluski śląskie 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab parowany 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki 140 g Sos jarzynowy 60 g	Zupa marchwianka 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem lekka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela
	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A 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 Szynkowa extra 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 30 g Ser biały 80 g Dżem szt 1 szt 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 Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pyzdra schabowa 30 g Pomidor 60 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 kurczątkami 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Krakowska sucha extra 50 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek z papryką 80 g Szynka bankietowa 30 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Polędwica z piersi indyka 60 g Ogórek 60 g Herbata b/cukru 250 ml Sałata 10 g
2. śniadanie					Chleb razowy 50 g Masło 10 g Łopatką z pietruszką 40 g Ogórek 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 60 g Pomidor 50 g
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Surówka z marchwi i jabłka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron spaghetti 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa minestrone z makaronem pełnoziarnistym 400 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Sos z pomidorów pelati 60 g Kasza orkiszowa 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z marchwi i jabłka b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka wielowarzynowa 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa szpinakowa z ryżem brązowym 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos cebulowy 60 g Kasza pęczak 140 g Brokuły 120 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek					Jogurt naturalny 1 szt Kiwi 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Mus borówkowy z jogurtem b/c 200 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30
	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety
Śniadanie	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Schab na kartki 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 80 g Szynka bankietowa 30 g Papryka 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka od szwagra 50 g Ogórek 60 g Sałata lodowa 10 g Rumianek 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 80 g Schab na kartki 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Szynkowa extra 30 g Papryka 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka bankietowa 60 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Pyzdra schabowa 30 g Papryka 60 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pasta z tofu z koperkiem 50 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser mozzarella 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek wiejski 50 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Hummus 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser żółty 40 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 30 g Pomidor 50 g
Obiad	Zupa pejzanka 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Kasza gryczana 140 g Sos pieczeniowy 60 g Szpinak 120 g Surówka z rzepy białej 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab po kaszubsku pieczony w sosie z pieczarkowym 110 g Kasza bulgur 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Mizeria z ogórków kiszonych 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa grochowa 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Kasza gryczana biała 140 g Sos potrawkowy 60 g Szpinak 120 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa koperkowa z kaszą jęczmienną 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 120 g Fasolka gotowana 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza gryczana 140 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim b/ cukru 120 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Brokuły 120 g Ogórek kiszony 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza bulgur 140 g Brukselka 120 g Surówka czerwony collesław b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Jogurt z musem malinowym i crunchy 200 g	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt Kefir 1 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26
	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 50 g Ogórek kiszony 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 Twarożek z papryką 80 g Paszтет z blachy 40 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Polędwica z piersi indyka 60 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Schab na kartki 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 80 g Szynka bankietowa 30 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 10 g Rumianek 250 g
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka na kartki 40 g Pomidor 50 g	Jogurt z malinami, suszonym bananem i płatkami migdałowymi 150 g	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Pancakes 1 szt Masło orzechowe 10 g	Koktajl jogurtowo jagodowy 200 g	Jogurt owocowy z ananasem 200 g
Obiad	Zupa zalewajka grzybowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron razowy 140 g Brokuły 120 g Surówka z białej kapusty b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos z pomidorów pelati 60 g	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka wielowarzynna 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos cebulowy 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pejzanka 300 ml Kotlet pożarski z serem i żurawiną 110 g Klaski śląskie 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos pieczeniowy 60 g	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab po kaszubsku pieczony w sosie z pieczarkowym 110 g Ziemniaki 140 g Mizeria z ogórków kiszonych 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa grochowa 300 ml Eskalopki z indyka 80 g Sos potrawkowy 60 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka z kapusty pekińskiej 100 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Maślanka 1 szt Jabłko 1 szt	Herbatniki 50 g Kiwi 1 szt	Koktajl brzoskwinowo-marchewkowy 200 g	Mus borówkowy z jogurtem 200 ml	Jogurt z musem malinowym i crunchy 200 g	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt Biszkopty 30 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota
	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A
Śniadanie	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Twarożek bazylowy 80 g Schab na kartki 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Szynkowa extra 30 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Pyzdra schabowa 30 g Papryka 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 tostowa z kurczą 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 50 g Łopatką z pietruszką 50 g Ogórek kiszony 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 Twarożek z papryką 80 g Paszтет z blachy 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g
2. śniadanie	Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jogurt z liofilizowanymi truskawkami 200 g	Koktajl snickers 150 g	Pomarańcza 1 szt	Jogurt z malinami, suszonym bananem i płatkami migdałowymi 150 g	Sok owocowy bez cukru 1 szt Kefir 1 szt
Obiad	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki 140 g Fasolka gotowana duet z masłem i bułką tartą 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 240 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkulem włoskim 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Brukselka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa zalewajka grzybowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron spaghetti 140 g Surówka z białej kapusty 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Ziemniaki 140 g Sos z pomidorów pelati 60 g Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka wielowarzywna 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Kisiel z morelą 200 ml	Deser z galaretki i serka homogenizowanego z borówkami 150 ml	Drożdżówka z budyniem 1 szt	Kiwi 1 szt	Maślanka 1 szt	Herbatniki 50 g Kiwi 1 szt	Koktajl brzoskwińowo-marchewkowy 200 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29
	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 Połędwica z piersi indyka 50 g Ser biały 80 g Miód szt. 1 szt Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Schab na kartki 50 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 80 g Szynka bankietowa 50 g Papryka 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 od szwagra 50 g Serek wiejski 80 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 10 g Rumianek 250 g	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Twarożek bazyliowy 80 g Schab na kartki 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynkowa extra 50 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Papryka 60 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 Ser biały 80 g Dżem szt 1 szt Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Pancakes 1 szt Masło orzechowe 10 g	Koktajl jogurtowo jagodowy 200 g	Jogurt owocowy z ananase 200 g	Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jogurt z liofilizowanymi truskawkami 200 g
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos cebulowy 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pejzanka 300 ml Kotlet pożarski z serem i żurawiną 110 g Kluski śląskie 140 g Sos pieczeniowy 60 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab po kaszubsku pieczony w sosie z pieczarkowym 110 g Mizeria z ogórków kiszonych 120 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki 140 g	Zupa grochowa 300 ml Eskalopki z indyka 80 g Kasza gryczana biała 140 g Sos potrawkowy 60 g Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki 140 g Fasolka gotowana duet z masłem i bułką tartą 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 240 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Mus borówkowy z jogurtem 200 ml	Jogurt z musem malinowym i crunchy 200 g	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt Biszkopty 30 g	Kisiel z morelą 200 ml	Deser z galaretki i serka homogenizowanego z borówkami 150 ml	Drożdżówka z budyniem 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-03-30	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25
	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 ze szczypiorkiem 80 g Pyzdra schabowa 50 g Papryka 60 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 50 g Serek wiejski 80 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 50 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Twarożek z papryką 80 g Paszтет z blachy 40 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Rumianek 250 g	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Polędwica z piersi indyka 60 g Ogórek 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Schab na kartki 50 g Ogórek 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 80 g Szynka bankietowa 30 g Papryka 80 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Koktajl snickers 150 g	Pomarańcza 1 szt	Jogurt z malinami, suszonym bananem i płatkami migdałowymi 150 g	Kefir 1 szt	Serek homogenizowany natur kg 150 g	Jabłko 1 szt	Koktajl jogurtowo jagodowy 200 g
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos zielony 60 g Ziemniaki 140 g Brukselka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa zalewajka grzybowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron spaghetti 140 g Surówka z białej kapusty 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa minestrone z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Sos z pomidorów pelati 60 g Kasza orkiszowa 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z marchwi i jabłka b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Bitka z kurczaka 100 g Sos zielony 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka wielowarzywna 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa szpinakowa z ryżem brązowym 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos cebulowy 60 g Kasza pęczak 140 g Brokuły 120 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pejzanka 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Kasza gryczana 140 g Sos pieczeniowy 60 g Buraczki 120 g Surówka z rzepy białej 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab po kaszubsku pieczony w sosie z pieczarkowym 110 g Kasza bulgur 140 g Mizeria z ogórków kiszonych 120 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Maślanka 1 szt	Kiwi 1 szt	Koktajl jogurtowo brzoskwiniowy b/c 200 g	Mus borówkowy z jogurtem b/c 200 ml	Jogurt z musem malinowym i crunchy 200 g	Mandarynka 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-03-26	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30	2025-03-31
	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	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Rumianek 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek bazyliowy 80 g Schab na kartki 30 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Szynkowa extra 30 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Ogórek 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Pyzdra schabowa 30 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Ogórek 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g
2. śniadanie	Jogurt owocowy z ananasem 200 g	Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jogurt z liofilizowanymi truskawkami 200 g	Koktajl snickers 150 g	Pomarańcza 1 szt
Obiad	Zupa grochowa 300 ml Eskalopki z indyka 80 g Kasza gryczana biała 140 g Sos potrawkowy 60 g Szpinak 120 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa koperkowa z kaszą jęczmienną 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 120 g Fasolka gotowana 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza gryczana 140 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim b/ cukru 120 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Brokuły 120 g Ogórek kiszony 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza bulgur 140 g Brukselka 120 g Surówka czerwony collesław b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa zalewajka grzybowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron razowy 140 g Brokuły 120 g Surówka z białej kapusty b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Kiwi 1 szt Wafle z ciecierzycy 1 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Kiwi 1 szt	Maślanka 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
2025-03-21		2025-03-22	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26	2025-03-27
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 pyłowy 60 g	Kajzerka 1 szt	Chleb pszenney 50 g	Grahamka mini 1 szt	Chleb pyłowy 60 g	Chleb pszenney 50 g	Chleb pszenney 50 g
	Bulka wrocławska 30 g	Bulka wrocławska 40 g	Bulka wrocławska 30 g	Bulka wrocławska 30 g	Bulka wrocławska 30 g	Bulka wrocławska 30 g	Bulka wrocławska 30 g
	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g
	Łopatka z pietruszką 30 g	Szynka z piersi kurczaka	Pyzdra schabowa 50 g	Pasta drobiowo warzywna 80 g	Filet z indyka maślany 50 g	Salatka ryżowa lekkostrawna 80 g	Pyzdra schabowa 50 g
	Hummus z suszonymi	50 g	Pomidor 60 g	Szynkowa extra 30 g	Pomidor 60 g	Schab parowany 30 g	Pomidor 60 g
	pomidorami 80 g	Pomidor 60 g	Salata 10 g	Pomidor 60 g	Szpinak baby 10 g	Pomidor 60 g	Salata 10 g
	Pomidor 60 g	Salata lodowa 10 g	Herbata z cukrem 250 ml	Salata 10 g	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml
Salata 10 g		Herbata z cukrem 250 ml		Herbata owocowa z cukrem 250 g			
Herbata z cukrem 250 ml							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela
	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety
Kolacja	Chleb pyłowy 60 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta jajeczna z łososiem 80 g Szynka tostowa z kurcząt 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Buleczka alpejska mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Polędwica z piersi indyka 40 g Szynka od szwagra 20 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 50 g Jajko 1 szt Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka od szwagra 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 30 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 50 g Grahamka mini 1 szt Masło 15 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Papryka 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 50 g Ogórek kiszony 60 g Herbata b/cukru 250 ml Sałata 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30
	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety
Kolacja	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 30 g Masło 15 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Szynkowa extra 30 g Rzodkiewka 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Filet z indyka maślany 50 g Pomidor 60 g Szpinak baby 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Sałatka z ryżem brązowym i zielonym ogórkiem 80 g Schab parowany 30 g Ogórek kiszony 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta jajeczna z łososiem 80 g Szynka tostowa z kurcząt 30 g Ogórek kiszony 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 50 g Masło 15 g Polędwica z piersi indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Jajko 1 szt Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26
	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Kolacja	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka od szwagra 30 g Pasta z ciecierzycy z warzywami i pestkami słonecznika 80 g Papryka 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pyłowy 60 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Ser żółty 30 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Buteczka alpejska mini 1 szt Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Papryka 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Szynkowa extra 30 g Rzodkiewka 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pyłowy 60 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Filet z indyka maślany 50 g Pomidor 60 g Szpinak baby 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Sałatka ryżowa z zielonym ogórkiem 80 g Schab parowany 30 g Ogórek kiszony 60 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota
	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pytlowy 60 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna z łososiem 80 g Szyńka tostowa z kurcząt 30 g Ogórek kiszony 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Bołeczka alpejska mini 1 szt Chleb razowy 30 g Masło 10 g Połędwica z piersi indyka 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szyńka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta z ciecierzycy z warzywami i pestkami słonecznika 60 g Szyńka od szwagra 30 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pytlowy 60 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Ser żółty 50 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Bołeczka alpejska mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 50 g Szyńka z piersi kurczaka 50 g Papryka 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25	2025-03-26	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29
	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 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Ser żółty 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynkowa extra 50 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Rzodkiewka 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pyłowy 60 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Filet z indyka maślany 50 g Ser mozzarella 50 g Pomidor 60 g Szpinak baby 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Salatka ryżowa z zielonym ogórkiem 80 g Schab parowany 50 g Ogórek kiszony 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Ser żółty 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 60 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna z łososiem 80 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Ogórek kiszony 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Buleczka alpejska mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Polędwica z piersi indyka 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-03-30	2025-03-31	2025-03-21	2025-03-22	2025-03-23	2025-03-24	2025-03-25
	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 15 g Jajko 1 szt Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Pasta z ciecierzycy z warzywami i pestkami słonecznika 80 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Ser żółty 30 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 50 g Buleczka alpejska mini 1 szt Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Papryka 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 40 g Masło 10 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Szynkowa extra 30 g Rzodkiewka 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Filet z indyka maślany 50 g Pomidor 80 g Szpinak baby 20 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-03-21 do dnia 2025-03-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-03-26	2025-03-27	2025-03-28	2025-03-29	2025-03-30	2025-03-31
	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 Salatka z ryżem brązowym i zielonym ogórkiem 80 g Schab parowany 30 g Ogórek kiszony 80 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Ogórek 80 g Salata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna z łososiem 80 g Szynka tostowa z kurcząt 30 g Ogórek kiszony 80 g Salata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 50 g Grahamka mini 1 szt Masło 10 g Polędwica z piersi indyka 50 g Pomidor 80 g Salata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 80 g Salata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 30 g Pasta z ciecierzycy z warzywami i pestkami słonecznika 60 g Pomidor 80 g Salata 20 g Herbata b/cukru 250 ml