

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26	2025-04-27	2025-04-28
	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	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta z tuńczyka 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	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Szynekowa 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 kurcząt 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g
2. śniadanie							
Obiad	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab parowany 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml Kasza gryczana biała 140 g Sos jarzynowy 60 g	Zupa marchwianka 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gl 60 g Makaron kokardki 140 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem lekka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 140 g Kalaflor 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Surówka z marchwi i jabłka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z kaszą bulgur 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 Kalaflor 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
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C 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	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Krakowska sucha extra 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Twarożek miętowy 80 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta twarogowo-tuńczykowa z warzywami 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 chrzanowy 100 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
2. śniadanie			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 Schab na kartki 40 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
Obiad	Zupa jarzynowa z ryżem 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 140 g Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza bulgur 140 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 Kasza gryczana biała 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 Makaron razowy 140 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Brokuły 120 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa koperkowa z kaszą jęczmienną 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 120 g Kalafior 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 selerowa z kaszą bulgur 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
Podwieczorek			Kiwi 1 szt	Mini sucharki pełnoziarniste 20 g Kefir 1 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek	środa	czwartek
	2025-04-27	2025-04-28	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24
	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Śniadanie	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 100 g Papryka 60 g Herbata b/cukru 250 ml	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 żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Krakowska sucha extra 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek miętowy 100 g Pomidor 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta twarogowo-tuńczykowa z warzywami 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	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Twarożek chrzanowy 80 g Schab na kartki 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka na kartki 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Papryka 50 g	Koktajl jogurtowo jagodowy 200 g	Jogurt owocowy z ananasem 200 g	Skyr naturalny 1 szt
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos zielony 60 g Kasza bulgur 140 g Brukselka 120 g Surówka czerwony colleslaw 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	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 400 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza orkiszowa 140 g Szpinak 120 g Surówka z kapusty czerwonej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pejzanka 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Brokuły 120 g Surówka wielowarzywna b/c 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 gryczana biała 140 g Mizeria z ogórków kiszonych 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa grochowa 300 ml Eskalopki z indyka 80 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Makaron kokardki 140 g Surówka z kapusty pekińskiej 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty kiszzonej 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Maślanka 1 szt	Kiwi 1 szt Wafle ryżowe 1 szt	Jabłko 1 szt	Banan 1 szt	Kiwi 1 szt Biszkopty 30 g	Kisiel z morelą 200 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek
	2025-04-25	2025-04-26	2025-04-27	2025-04-28	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22
	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 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 Szyńka 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 Szyńka tostowa z kurczą 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Twarożek miętowy 80 g Szyńka naturalna ze straganu 30 g Masło 10 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pasta twarogowo-tuńczykowa z warzywami 80 g Szyńka bankietowa 50 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Mandarynka 2 szt	Jogurt z liofilizowanymi truskawkami 200 g	Koktajl snickers 150 g	Pomarańcza 1 szt	Jogurt z musem malinowym i crunchy 200 g	Jogurt z musem mango 200 g	Koktajl jogurtowo jagodowy 200 g
Obiad	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 selerowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 140 g Marchewka z groszkiem 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 ogórkowa z ryżem 300 ml Stripsy z kurczaka w sezamie 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty czerwonej z olejem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pejzanka 300 ml Karkówka pieczona w sosie miodowo-musztardowym 100 g Kasza pęczak 140 g Carpaccio z buraczków 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa cukiniowo 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 Kasza gryczana biała 140 g
Podwieczorek	Deser z galaretki i serka homogenizowanego z borówkami 150 ml	Drożdżówka z budyniem 1 szt	Kiwi 1 szt	Maślanka 1 szt	Kiwi 1 szt Wafle ryżowe 1 szt	Mandarynka 2 szt	Banan 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26	2025-04-27	2025-04-28	2025-04-29
	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	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szyńka 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 chrzanowy 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 Szyńkowa 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 Szyńka bankietowa 50 g Ser biały 80 g Dżem szt 1 szt Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	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 Szyńka tostowa z kurcząt 50 g Serek wiejski 80 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 50 g Ser żółty 40 g Papryka 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g
2. śniadanie	Jogurt owocowy z ananase 200 g	Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jogurt z liofilizowanymi truskawkami 200 g	Koktajl snickers 150 g	Pomarańcza 1 szt	Jogurt z musem malinowym i crunchy 200 g
Obiad	Zupa grochowa 300 ml Eskalopki z indyka 80 g Makaron kokardki 140 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty kiszzonej 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 selerowa z kaszą bulgur 300 ml Schab z pieczoną dynią 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 140 g Marchewka z groszkiem 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 ogórkowa z ryżem 300 ml Stripsy z kurczaka w sezamie 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty czerwonej z olejem 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Kefir 1 szt	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	Kiwi 1 szt Wafle ryżowe 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-04-30	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26	2025-04-27
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	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 jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Twarożek miętowy 80 g Szynka naturalna ze straganu 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta twarogowo-tuńczykowa z warzywami 80 g Szynka bankietowa 30 g Papryka 80 g Herbata b/cukru 250 ml	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 chrzanowy 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
2. śniadanie	Jogurt z musem mango 200 g	Koktajl jogurtowo jagodowy 200 g	Jogurt owocowy z ananasem 200 g	Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jogurt z liofilizowanymi truskawkami 200 g	Koktajl snickers 150 g
Obiad	Zupa pejzanka 300 ml Karkówka pieczona w sosie miodowo-musztardowym 100 g Kasza pęczak 140 g Carpaccio z buraczków 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Schab po kaszubsku pieczony w sosie z pieczarkowym 110 g Kasza gryczana biała 140 g Mizeria z ogórków kiszonych 120 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa grochowa 300 ml Eskalopki z indyka 80 g Makaron razowy 140 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Brokuły 120 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa koperkowa z kaszą jęczmienną 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka z kapusty kiszonej b/c 120 g Kalaflor 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 selerowa z kaszą bulgur 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	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Kiwi 1 szt Mini sucharki pełnoziarniste 20 g	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-04-28	2025-04-29	2025-04-30
	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 tostowa z kurcząt 50 g Ogórek 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 50 g Papryka 80 g Sałata 20 g Rumianek 250 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek miętowy 80 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Pomarańcza 1 szt	Jogurt z musem malinowym b/c 200 g	Jogurt z musem mango 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 ogórkowa z ryżem brązowym 400 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza orkiszowa 140 g Szpinak 120 g Surówka z kapusty czerwonej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pejszanka 400 ml Karkówka pieczona 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Carpaccio z buraczków 120 g Surówka wielowarzywna b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Maślanka 1 szt	Kiwi 1 szt Wafle ryżowe 1 szt	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

wtorek		środa		czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
2025-04-22		2025-04-23		2025-04-24		2025-04-25		2025-04-26		2025-04-27		2025-04-28	
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 pytlowy 60 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb pytlowy 60 g	Buleczka alpejska mini 1 szt	Chleb pszenny 70 g	Chleb pszenny 80 g						
	Bułka wroclawska 30 g	Bułka wroclawska 30 g	Bułka wroclawska 30 g	Bułka wroclawska 30 g	Bułka wroclawska 30 g	Bułka wroclawska 30 g	Bułka wroclawska 50 g						
	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g						
	Filet z indyka maślany 50 g	Salatka ryżowa	Pyzdra schabowa 50 g	Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g	Polędwica z piersi indyka 40 g	Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g	Szynka od szwagra 50 g						
	Pomidor 60 g	lekkostrawna 80 g	Pomidor 60 g	Szynka tostowa z kurcząt 30 g	Szynka od szwagra 20 g	Jajko 1 szt	Pomidor 60 g						
	Szpinak baby 10 g	Schab parowany 30 g	Salata 10 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Salata 10 g						
	Herbata z cukrem 250 ml	Pomidor 60 g	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml						

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C 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	Chleb pszenny 50 g Chleb pyłowy 60 g Masło 15 g Szynka na kartki 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 120 g Filet z indyka pieczony 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	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 ze szprotkami 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek	środa	czwartek
	2025-04-27	2025-04-28	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24
	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Kolacja	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Jajko 1 szt Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka od szwagra 30 g Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 80 g Papryka 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka na kartki 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Salatka kalafiorowa z jajkiem diet. 120 g Filet z indyka pieczony 30 g Pomidor 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pytlowy 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 Salatka ryżowa z zielonym ogórkiem 80 g Schab parowany 30 g Ogórek kiszony 60 g Herbata z cukrem 250 ml	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek
	2025-04-25	2025-04-26	2025-04-27	2025-04-28	2025-04-29	2025-04-30	2025-04-22
	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 pyłowy 60 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g Szynka tostowa z kurcząt 30 g Ogórek kiszony 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Buleczka alpejska mini 1 szt Chleb razowy 30 g Masło 10 g Polędwica z piersi indyka 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Kurczak gotowany z kurnej półki 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 zielonego groszku i sera żółtego 60 g Szynka od szwagra 30 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 60 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka na kartki 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 Salatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Filet z indyka pieczony 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26	2025-04-27	2025-04-28	2025-04-29
	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 pszenney 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Sałatka ryżowa z zielonym ogórkiem 80 g Schab parowany 50 g Ogórek kiszony 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenney 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 pytlowy 60 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Ogórek kiszony 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Buteczka alpejska mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Ser mozzarella 40 g Polędwica z piersi indyka 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenney 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Jajko 1 szt Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenney 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 80 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenney 50 g Chleb pytlowy 60 g Masło 10 g Szynka na kartki 50 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-04-30	2025-04-22	2025-04-23	2025-04-24	2025-04-25	2025-04-26	2025-04-27
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	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 pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 120 g Filet z indyka pieczony 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	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	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Sałatka 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 Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g Szynka tostowa z kurcząt 30 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 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 Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Kurczak gotowany z kunej półki 50 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-22 do dnia 2025-04-30 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-04-28	2025-04-29	2025-04-30
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 30 g Pasta z zielonego groszku i sera żółtego 60 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka na kartki 50 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Filet z indyka pieczony 30 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml