

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-07-21	2025-07-22	2025-07-23	2025-07-24	2025-07-25	2025-07-26	2025-07-27
	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 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Ser mozzarella kulki mini 40 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Krakowska sucha extra 30 g Ser biały 80 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 figowy 80 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Kaziuk 50 g Serek homogenizowany natur 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza jaglana na mleku z żurawiną 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Wieprzowina z zapiecką 40 g Twarożek z jabłkiem 80 g Pomidor 60 g Rumianek 250 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 50 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 50 g Jajko 1 szt Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g
2. śniadanie							
Obiad	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Schab pieczony z morelą 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza kuskus 140 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 130 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 150 g Makaron spaghetti 140 g Kalaflor 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z kaszą bulgur 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 140 g Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z cukinią i marchewką lekka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza orkiszowa 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21	2025-07-22	2025-07-23
	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	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Ser biały 80 g Kurczak gotowany z kurnej półki 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany z pomidorami 80 g Szynka bankietowa 30 g Pomidory koktajlowe 50 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza manna na mleku z żurawiną 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Łopatka z pietruszką 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 Filet z indyka pieczony 30 g Pasta z sera wiejskiego, suszonych pomidorów i bazylii 80 g Pomidory koktajlowe 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurczątką 50 g Rzodkiewka 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 z koperkiem 80 g Pomidor 60 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 Ser żółty 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Papryka 50 g
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kalafiorowa z kaszą jęczmienną 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Sałata z jogurtem greckim 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml pierogi z mięsem II diet. 240 g Sałatka z buraka diet. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z cukinii 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz ukraiński 300 ml Schab pieczony z morelą 100 g Kasza gryczana biała 140 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 120 g Mizeria 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 130 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka wielowarzywna b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa kapuśniak z młodej kiszzonej kapusty 300 ml Sos boloński wieprzowy 150 g Makaron spaghetti pełnoziarnisty 140 g Kalafior 120 g Ogórek małosolny 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek					Brzoskwinia 1 szt	Morele 2 szt	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-07-24	2025-07-25	2025-07-26	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30
	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 Kaziuk 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Wieprzowina z zapiecka 30 g Twarożek z natką pietruszki 80 g Ogórek 60 g Rumianek 250 g	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 30 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g Rzodkiewka 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Serek homogenizowany z pomidorami 100 g Pomidory koktajlowe 50 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 50 g Ogórek 60 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany natur kg 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Schab na kartki 40 g Papryka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Jajko 1 szt Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 80 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 60 g Pomidor 50 g
Obiad	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Sos pomidorowy 60 g Kasza bulgur 140 g Szpinak 120 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa minestrone z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż brązowy 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z cukinią, marchewką i porem 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza orkiszowa 140 g Brukselka 120 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z rzepy białej 120 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Chłodnik z jajkiem 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 130 g Kasza bulgur 140 g Mizeria z ogórków kiszonych 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa kalafiorowa z kaszą jęczmienną 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza pęczak owsiany 140 g Sałata z jogurtem greckim 120 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa grochowa 300 ml Szynka pieczona 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana 140 g Fasolka gotowana 120 g Salatka z buraka b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Nektarynka 1 szt Kefir 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Jabłko 1 szt Skyr naturalny 1 szt	Kiwi 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Jabłko 1 szt	Morele 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-07-31	2025-07-21	2025-07-22	2025-07-23	2025-07-24	2025-07-25	2025-07-26
	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 jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Filet z indyka pieczony 50 g Pomidory koktajlowe 50 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szyńka tostowa z kurcząt 50 g Rzodkiewka 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 30 g Ser żółty 30 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 figowy 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 Chleb razowy 30 g Masło 10 g Kaziuk 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza jaglana na mleku z żurawiną 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Wieprzowina z zapiecką 30 g Twarożek z jabłkiem i orzechami 80 g Ogórek 60 g Rumianek 250 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 30 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pasta z sera wiejskiego, suszonych pomidorów i bazylii 60 g Pomidor 50 g	Jogurt owocowy 1 szt	Jogurt z musem malinowym i crunchy 200 g	Jogurt z kawałkami banana i posypką z orzechów 150 g	Koktajl dyniowo-pomarańczowy 200 g	Kisiel z morelą 200 ml	Jogurt z bakaliami i owocami 200 g
Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem brązowym 300 ml Pulpet drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z cukinii b/c 120 g Jarzynka z koperkiem 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz ukraiński 300 ml Schab pieczony z morelą 100 g Sos miodowo-musztardowy 60 g Kasza kuskus 140 g Mizeria 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 300 ml Kurczak po kujawsku 140 g Ziemniaki 140 g Surówka wielowarzynna 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kapuśniak z młodej kiszzonej kapusty 300 ml Sos boloński wieprzowy 150 g Makaron spaghetti 140 g Ogórek małosolny 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 300 ml Filet z indyka w sezamie 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z papryki z olejem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z cukinią, marchewką i porem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szyńka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza orkiszowa 140 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Morele 2 szt	Arbuz 200 g	Nektarynka 1 szt	Winogrona 100 g	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	poniedziałek	wtorek
	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21	2025-07-22
	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	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 60 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Ser żółty 30 g Kurczak gotowany z kunej półki 30 g Rzodkiewka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Serek homogenizowany z pomidorami 80 g Szynka bankietowa 30 g Pomidory koktajlowe 50 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza manna na mleku z żurawiną 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Łopatka z pietruszką 30 g Ogórek 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Filet z indyka pieczony 50 g Pomidory koktajlowe 50 g Sałata 10 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 Ser mozzarella kulki mini 40 g Rzodkiewka 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	Kefir 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Jogurt z truskawkami i orzechami 200 g	Koktajl jogurtowo brzoskwiniowy 200 g	Jogurt z musem wiśniowym i czekoladą 200 g	Jogurt owocowy 1 szt	Jogurt z musem malinowym i crunchy 200 g
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Palki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Chłodnik z jajkiem 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 130 g Kasza bulgur 140 g Mizeria z ogórków kiszonych 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kalafiorowa z kaszą jęczmienną 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Ziemniaki 140 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Sałata z jogurtem greckim 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa grochowa 300 ml Pierogi z mięsem II z okrasą 240 g Sałatka z buraka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z kukinii 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz ukraiński 300 ml Schab pieczony z morelą 100 g Sos miodowo-musztardowy 60 g Kasza kuskus 140 g Mizeria 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 300 ml Kurczak po kujawsku 140 g Ziemniaki 140 g Surówka wielowarzywna 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Banan 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Arbuz 200 g	Morele 2 szt	Winogrona 100 g	Brzoskwinia 1 szt	Morele 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-07-23	2025-07-24	2025-07-25	2025-07-26	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29
	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	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Twarożek figowy 80 g Szynka naturalna ze straganu 50 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 Kaziuk 50 g Serek homogenizowany natur 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza jaglana na mleku z żurawiną 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Wieprzowina z zapiecka 50 g Twarożek z jabłkiem i orzechami 80 g Ogórek 60 g Rumianek 250 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 50 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Jajko 1 szt Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g Ser żółty 50 g Rzodkiewka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Serek homogenizowany z pomidorami 80 g Pomidory koktajlowe 50 g Herbata owocowa z cukrem 250 g
2. śniadanie	Jogurt z kawałkami banana i posypką z orzechów 150 g	Koktajl dyniowo-pomarańczowy 200 g	Kisiel z morelą 200 ml	Jogurt z bakaliami i owocami 200 g	Kefir 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Jogurt z truskawkami i orzechami 200 g
Obiad	Zupa kapuśniak z młodej kiszonej kapusty 300 ml Sos boloński wieprzowy 150 g Makaron spaghetti 140 g Ogórek małosolny 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 300 ml Filet z indyka w sezamie 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z papryki z olejem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z cukinią, marchewką i porem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza orkiszowa 140 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Palki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Chłodnik z jajkiem 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 130 g Kasza bulgur 140 g Mizeria z ogórków kiszonych 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kalafiorowa z kaszą jęczmienną 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Sałata z jogurtem greckim 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Arbuz 200 g	Nektarynka 1 szt	Winogrona 100 g	Jabłko 1 szt	Banan 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Arbuz 200 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21	2025-07-22	2025-07-23	2025-07-24	2025-07-25
	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	Kasza manna na mleku z żurawiną 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Łopatka z pietruszką 50 g Ogórek 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pasta z sera wiejskiego, suszonych pomidorów i bazylii 80 g Filet z indyka pieczony 50 g Pomidory koktajlowe 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Rzodkiewka 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 30 g Ser żółty 30 g Papryka 80 g Sałata 20 g Rumianek 250 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z koperkiem 80 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Kaziuk 50 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Wieprzowina z zapiecka 30 g Twarożek z jabłkiem 80 g Ogórek 80 g Sałata 20 g Rumianek 250 g
2. śniadanie	Koktajl jogurtowo brzoskwiniowy 200 g	Jogurt z musem wiśniowym i czekoladą 200 g	Maślanka 1 szt	Jogurt z musem malinowym b/c 200 g	Jogurt z kawałkami banana i posypką z orzechów 150 g	Mus jabłkowo-brzoskwiniowy 200 g	Kisiel z morelą 200 ml
Obiad	Zupa grochowa 300 ml Pierogi z mięsem II z okrasą 240 g Sałatka z buraka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z cukinii 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz ukraiński 300 ml Schab pieczony z morelą 100 g Kasza gryczana biała 140 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 120 g Mizeria 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brokułowa z ryżem brązowym 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 130 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Bukiet warzyw 3-ski. 120 g Surówka wielowarzywna b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa kapuśniak z młodej kiszzonej kapusty 400 ml Sos boloński wieprzowy 150 g Makaron spaghetti pełnoziarnisty 140 g Ogórek małosolny 120 g Ogórek małosolny 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Sos pomidorowy 60 g Kasza bulgur 140 g Szpinak 120 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa minestrone z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż brązowy 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z cukinią, marchewką i porem 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Morele 2 szt	Winogrona 100 g	Brzoskwinia 1 szt	Morele 2 szt	Jabłko 1 szt	Nektarynka 1 szt	Brzoskwinia 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-07-26	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30	2025-07-31
	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	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 30 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka z indyka 60 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Ser żółty 30 g Kurczak gotowany z kurnej półki 30 g Rzodkiewka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka bankietowa 30 g Serek homogenizowany z pomidorami 80 g Pomidory koktajlowe 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Łopatka z pietruszką 30 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 Filet z indyka pieczony 50 g Sałata 20 g Pomidory koktajlowe 80 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Jogurt z bakaliami i owocami 200 g	Kefir 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Jogurt z truskawkami i orzechami 200 g	Koktajl jogurtowo brzoskwiniowy b/c 200 g	Jogurt z musem wiśniowym b/c 200 g
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza orkiszowa 140 g Brukselka 120 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z rzepy białej 120 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Chłodnik z jajkiem 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 130 g Kasza bulgur 140 g Mizeria z ogórków kiszonych 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa kalafiorowa z kaszą jęczmienną 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza pęczak owsiany 140 g Sałata z jogurtem greckim 120 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa grochowa 300 ml Szynka pieczona 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana 140 g Sałatka z buraka b/c 120 g Fasolka gotowana 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem brązowym 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z cukinii b/c 120 g Jarzynka z koperkiem 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Brzoskwinia 1 szt	Jabłko 1 szt	Morele 2 szt	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek		piątek		sobota		niedziela	
2025-07-21		2025-07-22		2025-07-23		2025-07-24		2025-07-25		2025-07-26		2025-07-27	
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 70 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb pszenny 70 g	Chleb pytlowy 60 g	Grahamka mini 1 szt	Chleb pszenny 70 g	Chleb pytlowy 60 g	Grahamka mini 1 szt	Chleb pszenny 70 g	Chleb pytlowy 60 g	Grahamka mini 1 szt	Chleb pszenny 70 g
	Bułka wrocławska 30 g	Chleb pytlowy 60 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 50 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 50 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 50 g	Bułka wrocławska 30 g
	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g
	Szynka z zalewy Szuster 30 g	Szynka na kartki 50 g	Pasta twarogowo jajeczna z	Polędwica z piersi indyka 50 g	Schab na kartki 40 g	Pyzdra schabowa 50 g	Szynka od szwagra 30 g	Schab na kartki 40 g	Pyzdra schabowa 50 g	Szynka od szwagra 30 g	Schab na kartki 40 g	Pyzdra schabowa 50 g	Szynka od szwagra 30 g
	Pasta z soczewicy czerwonej	Pomidor 60 g	jabłkiem diet. 80 g	Salatka kalafiorowa z jajkiem	Jajko w jogurcie z koperkiem 1	Pomidor 60 g	Ser mozzarella 30 g	Jajko w jogurcie z koperkiem 1	Pomidor 60 g	Ser mozzarella 30 g	Jajko w jogurcie z koperkiem 1	Pomidor 60 g	Ser mozzarella 30 g
	diet. 80 g	Salata lodowa 10 g	Szynkowa extra 30 g	diet. 120 g	szt	Salata 10 g	Pomidor 60 g	szt	Salata 10 g	Pomidor 60 g	szt	Salata 10 g	Pomidor 60 g
	Pomidor 60 g	Herbata z cukrem 250 ml	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Pomidor 60 g	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Pomidor 60 g	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml
	Salata 10 g		Herbata z cukrem 250 ml	Salata 10 g	Salata 10 g		Herbata z cukrem 250 ml	Salata 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	Herbata z cukrem 250 ml			Herbata z cukrem 250 ml					

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21	2025-07-22	2025-07-23
	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 pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynkowa extra 30 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 60 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka Natura Lukullus 30 g Salatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 120 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Salatka jarzynowa lekkostrawna 120 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z zalewy Szuster 30 g Pasta z ciecierzycy z warzywami i pestkami słonecznika 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 Pasta twarogowo jajeczna z jabłkiem i słonecznikiem prażonym 80 g Szynkowa extra 30 g Pomidor 60 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-07-24		2025-07-25		2025-07-26		2025-07-27		2025-07-28		2025-07-29		2025-07-30	
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	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 80 g	Grahamka mini 1 szt	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 80 g	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 80 g	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 80 g	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 100 g
	Masło 15 g	Masło 15 g	Chleb razowy 40 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g
	Polędwica z piersi indyka 30 g	Ser żółty 30 g	Masło 15 g	Szynka od szwagra 30 g	Szynkowa extra 30 g	Szynka od szwagra 30 g	Szynkowa extra 30 g	Szynka od szwagra 30 g	Szynkowa extra 30 g	Szynka Natura Lukullus 30 g	Szynka od szwagra 30 g	Szynka od szwagra 30 g	Szynka od szwagra 30 g
	Salatka kalafiorowa z serem	Jajko w majonezie ze	Pyzdra schabowa 50 g	Ser mozarella 30 g	Hummus z suszonymi	Ser mozarella 30 g	Hummus z suszonymi	Salatka makaronowa z	Salatka makaronowa z	Salatka makaronowa z	Salatka makaronowa z	Salatka makaronowa z	Salatka makaronowa z
	żółtym, szynką i kukurydzą 100 g	szczypiorkiem 1 szt	Papryka 60 g	Pomidor 60 g	pomidorami 80 g	Pomidor 60 g	pomidorami 80 g	kurczakiem wędzonym (makaron	kurczakiem wędzonym (makaron	kurczakiem wędzonym (makaron	kurczakiem wędzonym (makaron	kurczakiem wędzonym (makaron	kurczakiem wędzonym (makaron
	Papryka 60 g	Pomidor 60 g	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Pomidor 60 g	Salata lodowa 10 g	Pomidor 60 g	Salata lodowa 10 g	Salata lodowa 10 g	Papryka 60 g	Papryka 60 g	Papryka 60 g	Papryka 60 g
	Salata 10 g	Salata 10 g	Herbata b/cukru 250 ml	Herbata b/cukru 250 ml	Salata 10 g	Herbata b/cukru 250 ml	Salata 10 g	Herbata b/cukru 250 ml	Herbata b/cukru 250 ml	Salata lodowa 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata lodowa 10 g
	Herbata b/cukru 250 ml	Herbata b/cukru 250 ml			Herbata b/cukru 250 ml		Herbata b/cukru 250 ml		Herbata b/cukru 250 ml	Herbata b/cukru 250 ml	Herbata b/cukru 250 ml	Herbata b/cukru 250 ml	Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		poniedziałek		wtorek		środa		czwartek		piątek		sobota	
2025-07-31		2025-07-21		2025-07-22		2025-07-23		2025-07-24		2025-07-25		2025-07-26	
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	Chleb pszenny 50 g	Chleb pyłowy 60 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb pyłowy 60 g	Chleb pyłowy 60 g	Grahamka mini 1 szt		
	Masło 15 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g		
	Szynka naturalna ze straganu 30 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Pasta z ciecierzycy z warzywami i pestkami słonecznika 80 g	Pasta twarogowo jajeczna z jabłkiem i słonecznikiem prażonym 80 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g		
	Salatka jarzynowa 120 g	Pasta z ciecierzycy z warzywami i pestkami słonecznika 80 g	Szynka na kartki 50 g	Pasta twarogowo jajeczna z jabłkiem i słonecznikiem prażonym 80 g	Pasta twarogowo jajeczna z jabłkiem i słonecznikiem prażonym 80 g	Szynka z zalewy Szuster 30 g	Szynkowa extra 30 g	Polędwica z piersi indyka 30 g	Ser żółty 30 g	Ser żółty 30 g	Pyzdra schabowa 50 g		
	Pomidor 60 g	Szynka z zalewy Szuster 30 g	Pomidor 60 g	Szynkowa extra 30 g	Szynkowa extra 30 g	Papryka 60 g	Pomidor 60 g	Salatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g	Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt	Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt	Papryka 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	Herbata z cukrem 250 ml	Papryka 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Salata 10 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	Herbata z cukrem 250 ml	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Herbata z cukrem 250 ml		

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	poniedziałek	wtorek
	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21	2025-07-22
	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 Szynka od szwagra 30 g Ser mozzarella 30 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 30 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Szynkowa extra 30 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 60 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka Natura Lukullus 30 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym 100 g Papryka 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurczą 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Sałatka jarzynowa 120 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka z zalewy Szuster 50 g Pasta z ciecierzycy z warzywami i pestkami słonecznika 80 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb pyłowy 60 g Masło 10 g Szynka na kartki 50 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-07-23	2025-07-24	2025-07-25	2025-07-26	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29
	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 Pasta twarogowo jajeczna z jabłkiem i słonecznikiem prażonym 80 g Szynkowa extra 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenney 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Polędwica z piersi indyka 50 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 120 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pytlowy 60 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Ser żółty 50 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Pyzdra schabowa 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenney 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Ser mozzarella 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenney 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynkowa extra 50 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pytlowy 60 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym 150 g Szynka Natura Lukullus 50 g Papryka 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-07-30	2025-07-31	2025-07-21	2025-07-22	2025-07-23	2025-07-24	2025-07-25
	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 pszenney 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenney 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka naturalna ze straganu 50 g Sałatka jarzynowa 150 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z zalewy Szuster 30 g Pasta z ciecierzycy z warzywami i pestkami słonecznika 80 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 Pasta twarogowo jajeczna z jabłkiem i słonecznikiem prażonym 80 g Szynkowa extra 30 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Polędwica z piersi indyka 30 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-07-21 do dnia 2025-07-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-07-26	2025-07-27	2025-07-28	2025-07-29	2025-07-30	2025-07-31
	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	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 40 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka od szwagra 30 g Ser mozzarella 30 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynkowa extra 30 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka Natura Lukullus 30 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym (makaron razowy) 100 g Papryka 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Sałatka jarzynowa 120 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g