

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26	2025-12-27
	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	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 30 g Ser biały 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra szynkowa 30 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g Pomidor 60 g Szpinak baby 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 80 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt 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 Szynka naturalna ze straganu 30 g Schab pieczony z morelą 60 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Bułka wrocławska 50 g Chleb pszenny 80 g Masło 15 g Filet z indyka pieczony 60 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g
II Ś							
Obiad	Zupa szpinakowa z ryżem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 140 g Kalańor 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy z szynki lekki 110 g Kasza gryczana biała 140 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Ryba po grecku parowana 100 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml Mandarynka 2 szt	Rosół z makaronem 300 ml Polędwiczka wieprzowa z jabłkami 110 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 140 g Sałata lodowa z sosem vinegret 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa z łazankami 300 ml Udziec z indyka pieczony b/k 100 g Sos potrawkowy 60 g Kopytka 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron spaghetti 140 g Marchewka gotowana 120 g Kompot owocowy 250 ml
P							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30	2025-12-31	2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23
	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	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Połędwica z piersi indyka 60 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Wieprzowina z zapiecka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Twarożek z awokado i pietruszką 80 g Pyzdra szynkowa 40 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Rumianek 250 g	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka od szwagra 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pyzdra szynkowa 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g Ogórek 60 g Szpinak baby 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g
II Ś					Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Twarożek z ziołami 60 g Pomidor 50 g
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Medalion drobiowy z puree z marchewki 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 140 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Schab po tokańsku 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ryż 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki lekkostrawna 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwii, jabłka i żurawiny z oliwą 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa szpinakowa z ryżem brązowym 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza orkiszowa 140 g Kalafior 120 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem lekka b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy z szynki 110 g Kasza gryczana biała 140 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 120 g Surówka z ogórka i pomidora 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza bulgur 140 g Brokuły 120 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
P					Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt Skyr naturalny 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30
	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	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 60 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Papryka 50 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Schab pieczony z morelą 60 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Karkówka pieczona 60 g Ogórek 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 60 g Rzodkiewka 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 Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Wieprzowina z zapiecką 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek z awokado i rzodkiewką 80 g Pyzdra szynkowa 30 g Papryka 60 g Herbata b/cukru 250 ml
II Ś	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 50 g Ogórek 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Hummus z suszonymi pomidorami 50 g Papryka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka bankietowa 30 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser mozzarella 40 g Pomidor 50 g
Obiad	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Ryba po grecku parowana 100 g Ryż brązowy 140 g Brokuły 120 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Polędwiczka wieprzowa z jabłkami 110 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza pęczak 140 g Bukiet warzyw 3-szl. 120 g Sałata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziec z indyka pieczony b/k 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Cukinia pieczona z bazylią 120 g Surówka z rzepy białej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron razowy 140 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 120 g Fasolka gotowana 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos jarzynowy 60 g Kasza pęczak 140 g Brokuły 120 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 140 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 120 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Schab po toskańsku 100 g Sos pieczeniowy 60 g Ryż brązowy 140 g Brukselka 120 g Surówka z ogórka kiszzonego, groszku i marchewki b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
P	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Pomarańcza 1 szt Skyr naturalny 1 szt	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-12-31	2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26
	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 żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Ogórek 60 g Sałata lodowa 10 g Rumianek 250 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 30 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g Ogórek 60 g Szpinak baby 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Pasta twarogowo - lososiowa z koperkiem 60 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Papryka 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Schab pieczony z morelą 60 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Karkówka pieczona 40 g Sałatka hawajska 100 g Ogórek 60 g Herbata z cukrem 250 ml
II Ś	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany z papryką 60 g Pomidor 50 g	Jogurt owocowy 1 szt	Wafle ryżowe 2 szt Jogurt naturalny 1 szt	Deser z galaretki i serka homogenizowanego z borówkami 200 ml	Melon Kantalupe 150 g	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt
Obiad	Zupa minestrone z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Kasza orkiszowa 140 g Kalańior 120 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa szpinakowa z ryżem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos chrzanowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem lekka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy z szynki 110 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka z ogórka i pomidora 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Ryba po grecku parowana 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty kiszonej 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Polędwiczka wieprzowa z jabłkami 110 g Sos pieczeniowy 60 g Ziemniaki 140 g Sałata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa z łazankami 300 ml Udziec z indyka pieczony b/k 100 g Sos potrawkowy 60 g Kopytka 140 g Carpaccio z buraczków 120 g Kompot owocowy 250 ml
P	Mandarynka 2 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Banan 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Piernik świąteczny 80 g	Sernik z brzoskwinia 100 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	niedziela	poniedziałek
	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30	2025-12-31	2025-12-21	2025-12-22
	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	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 50 g Rzodkiewka 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 30 g Ser biały 80 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 Wieprzowina z zapiecka 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Twarożek z awokado i rzodkiewką 80 g Pyzdra szynkowa 30 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Rumianek 250 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Szynka od szwagra 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 50 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml
II Ś	Jogurt z musem wiśniowym i crunchy czekoladowym 200 g	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Kokosowy pudding z tapioki z musem truskawkowym 150 g	Jogurt owocowy z ananasem i miętą 200 g	Jogurt owocowy 1 szt	Wafle ryżowe 2 szt Jogurt naturalny 1 szt
Obiad	Zupa kalafiorowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron spaghetti 140 g Fasolka gotowana 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Ziemniaki 140 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka z papryki z olejem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Schab po tokańsku 100 g Sos pieczeniowy 60 g Ryż 140 g Carpaccio z buraczków 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Kurczak po kujawsku 140 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwii, jabłka i żurawiny z oliwą 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa szpinakowa z ryżem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos chrzanowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem lekka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy z szynki 110 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka z ogórka i pomidora 120 g Kompot owocowy 250 ml
P	Jabłko 1 szt	Melon miodowy 150 g	Winogrona 100 g	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29
	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 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g Twarożek figowy 80 g Ogórek 60 g Szpinak baby 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 80 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Papryka 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Schab pieczony z morelą 60 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Karkówka pieczona 60 g Sałatka hawajska 100 g Ogórek 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Jajko w jogurcie ze szczypiorkiem 1 szt Pierś z kurnej półki 50 g Rzodkiewka 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Polędwica z piersi indyka 50 g Ser biały 80 g 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 Wieprzowina z zapiecka 50 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
II Ś	Deser z galaretki i serka homogenizowanego z borówkami 200 ml	Melon Kantalupe 150 g	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Jogurt z musem wiśniowym i crunchy czekoladowym 200 g	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Skyr naturalny 1 szt
Obiad	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Ryba po grecku parowana 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty kiszzonej 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Polędwiczka wieprzowa z jabłkami 110 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 140 g Sałata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa z łazankami 300 ml Udziec z indyka pieczony b/k 100 g Sos potrawkowy 60 g Kopytka 140 g Carpaccio z buraczków 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron spaghetti 140 g Fasolka gotowana 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Ziemniaki 140 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka z papryki z olejem 120 g Kompot owocowy 250 ml
P	Banan 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Piernik świąteczny 80 g	Sernik z brzoskwinia 100 g	Jabłko 1 szt	Melon miodowy 150 g	Winogrona 100 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-12-30	2025-12-31	2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25
	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	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Twarożek z awokado i rzodkiewką 80 g Pyzdra szynkowa 50 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Serek homogenizowany z papryką 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Rumianek 250 g	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 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 Pyzdra szynkowa 30 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g Ogórek 80 g Szpinak baby 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta twarogowo - lososiowa z koperkiem 60 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Schab pieczony z morelą 60 g Pomidor 80 g Herbata b/cukru 250 ml Sałata 20 g
II Ś	Kokosowy pudding z tapioki z musem truskawkowym 150 g	Jogurt owocowy z ananasem i miętą 200 g	Jogurt owocowy 1 szt	Mini sucharki pełnoziarniste 20 g Jogurt naturalny 1 szt	Deser z galaretki i serka homogenizowanego z borówkami 200 ml	Melon Kantalupe 150 g	Mandarynka 2 szt
Obiad	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Schab po tokańsku 100 g Sos pieczeniowy 60 g Ryż 140 g Carpaccio z buraczków 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa minestrone z makaronem muszelki 300 ml Kurczak po kujawsku 140 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwii, jabłka i żurawiny z oliwą 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa szpinakowa z ryżem brązowym 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza orkiszowa 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem lekka b/c 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy z szynki 110 g Kasza gryczana biała 140 g Cukinia pieczona z oliwą z oliwek 120 g Surówka z ogórka i pomidora 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Kasza bulgur 140 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Brokuły 120 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Ryba po grecku parowana 100 g Ryż brązowy 140 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Polędwiczka wieprzowa z jabłkami 110 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza pęczak 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Sałata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
P	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-12-26	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30	2025-12-31
	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	Kakao 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Filet z indyka pieczony 40 g Sałatka hawajska 100 g Ogórek 80 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 50 g Rzodkiewka 80 g Sałata 20 g Rumianek 250 g	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Polędwica z piersi indyka 30 g Ser biały 80 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 Wieprzowina z zapiecka 50 g Ogórek 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z awokado i rzodkiewką 80 g Pyzdra szynkowa 30 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Rumianek 250 g
II Ś	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt z musem wiśniowym b/c 200 g	Serek homogenizowany natur kg 150 g	Skyr naturalny 1 szt	Kokosowy pudding z tapioki z musem truskawkowym b/c 150 g	Jogurt owocowy z ananasem i miętą 200 g
Obiad	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziec z indyka pieczony b/k 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Carpaccio z buraczków 120 g Cukinia pieczona z bazylią 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron razowy 140 g Surówka wielowarzywna lekka z olejem 120 g Fasolka gotowana 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos jarzynowy 60 g Kasza pęczak 140 g Brokuły 120 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 140 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 120 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik dyniowy z kaszy jęczmiennej 300 ml Schab po tokańsku 100 g Sos pieczeniowy 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z ogórka kiszzonego, groszku i marchewki b/c 120 g Brukselka 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa minestrone z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Kasza orkiszowa 140 g Kalafior 120 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos majerankowy 60 g
P	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

niedziela		poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
2025-12-21		2025-12-22	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26	2025-12-27
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 70 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb pszenny 70 g	Chleb pszenny 70 g	Chleb pszenny 80 g	Kajzerka 1 szt
	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Chleb pytlowy 60 g	Bułka wrocławska 50 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 50 g	Bułka wrocławska 70 g
	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g
	Szynka z indyka 50 g	Szynka na kartki 30 g	Łopatką z pietruszką 30 g	Ser mozzarella 30 g	Salatka tuńczyk z warzywami diet. 100 g	Schab na kartki 20 g	Krakowska sucha extra 30 g
	Pomidor 60 g	Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 80 g	Pasta drobiowo warzywna 80 g	Salatka jarzynowa lekkostrawna 120 g	Wieprzowina z zapiecka 30 g	Polędwica z piersi indyka 40 g	Pasta warzywna 80 g
	Salata 10 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 80 g	Pomidor 60 g
	Rumianek 250 g	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g	Herbata z cukrem 250 ml	Salata 10 g	Salata lodowa 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 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30	2025-12-31	2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23
	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 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z zalewy Szuster 30 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 120 g Szynkowa extra 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pyłowy 60 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Filet z indyka maślany 50 g Pomidor 60 g Szpinak baby 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem diet. 120 g Schab parowany 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka na kartki 30 g Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Łopátka z pietruszką 30 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Pomidor 60 g Herbata b/cukru 250 ml Sałata lodowa 10 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30
	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 Masło 15 g Ser żółty 30 g Sałatka jarzynowa 120 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Wieprzowina z zapiecka 30 g Ogórek 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Polędwica z piersi indyka 20 g Schab na kartki 20 g Pomidor 80 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 50 g Grahamka mini 1 szt Masło 15 g Ser żółty 30 g Papryka 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z zalewy Szuster 30 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 30 g Masło 15 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym (makaron razowy) 120 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 maślaný 50 g Pomidor 60 g Szpinak baby 10 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-12-31	2025-12-21	2025-12-22	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26
	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 Sałatka z kaszy gryczanej z kurczakiem 100 g Schab parowany 30 g Ogórek kiszony 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka na kartki 30 g Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 60 g Chleb razowy 40 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 30 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Ser żółty 30 g Sałatka jarzynowa 100 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Sałatka tuńczyk z warzywami diet. 100 g Wieprzowina z zapiecka 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Schab na kartki 20 g Polędwica z piersi indyka 20 g Pomidor 80 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	niedziela	poniedziałek
2025-12-27		2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30	2025-12-31	2025-12-21	2025-12-22
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	Buleczka alpejska mini 1 szt	Chleb pszenny 50 g	Grahamka mini 1 szt	Chleb pyłowy 60 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb pszenny 30 g	Chleb pszenny 50 g
	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Bułka wrocławska 50 g	Bułka wrocławska 30 g
	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g
	Krakowska sucha extra 30 g	Szynka z zalewy Szuster 30 g	Salatka makaronowa z	Filet z indyka maślany 50 g	Salatka z kaszy jaglanej z	Jajko 1 szt	Szynka na kartki 50 g
	Ser żółty 30 g	Serek homogenizowany z natką	kurczakiem wędzonym 100 g	Pomidor 60 g	kurczakiem 100 g	Szynka z indyka 50 g	Smalczyk z fasoli z jabłkiem i
	Papryka 60 g	pietruszki 80 g	Szynkowa extra 30 g	Szpinak baby 10 g	Schab parowany 30 g	Pomidor 60 g	cebulką 80 g
	Salata lodowa 10 g	Ogórek kiszony 60 g	Rzodkiewka 60 g	Herbata z cukrem 250 ml	Ogórek kiszony 60 g	Salata 10 g	Ogórek kiszony 60 g
Herbata z cukrem 250 ml		Salata 10 g	Salata 10 g		Herbata z cukrem 250 ml	Rumianek 250 g	Salata 10 g
		Herbata z cukrem 250 ml	Herbata owocowa z cukrem 250 g				Herbata z cukrem 250 ml
							Smalczyk z fasoli z jabłkiem i
							cebulką 80 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-12-23	2025-12-24	2025-12-25	2025-12-26	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29
	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 50 g Chleb pyłtowy 60 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 50 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Ser żółty 50 g Sałatka jarzynowa 120 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Wieprzowina z zapiecka 50 g Sałatka tuńczyk z warzywami diet. 100 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Schab na kartki 40 g Polędwica z piersi indyka 40 g Pomidor 80 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Buleczka alpejska mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Ser żółty 30 g Krakowska sucha extra 50 g Papryka 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka z zalewy Szuster 50 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 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 Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym 150 g Rzodkiewka 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g

wtorek		środa		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa		czwartek	
2025-12-30		2025-12-31		2025-12-21		2025-12-22		2025-12-23		2025-12-24		2025-12-25	
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 pyłowy 60 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb razowy 80 g	Chleb razowy 80 g	Chleb razowy 80 g	Chleb razowy 80 g	Chleb razowy 80 g	Chleb razowy 80 g	Chleb razowy 80 g	Chleb razowy 80 g	Chleb razowy 80 g	Chleb razowy 80 g	Chleb razowy 80 g
	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 15 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g
	Masło 10 g	Masło 10 g	Szynka z indyka 50 g	Szynka na kartki 30 g	Szynka na kartki 30 g	Szynka na kartki 30 g	Szynka na kartki 30 g	Łopatka z pietruszką 30 g	Ser żółty 30 g	Salatka tuńczyk z warzywami diet. 100 g	Salatka tuńczyk z warzywami diet. 100 g	Salatka tuńczyk z warzywami diet. 100 g	Salatka tuńczyk z warzywami diet. 100 g
	Filet z indyka maślany 50 g	Salatka z kaszy jaglanej z kurczakiem 150 g	Pomidor 80 g	Ogórek kiszony 80 g	Ogórek kiszony 80 g	Ogórek kiszony 80 g	Ogórek kiszony 80 g	Pasta drobiowo warzywna 80 g	Salatka jarzynowa 100 g	Wieprzowina z zapiecka 50 g	Wieprzowina z zapiecka 50 g	Wieprzowina z zapiecka 50 g	Wieprzowina z zapiecka 50 g
	Ser mozzarella 50 g	Schab parowany 50 g	Salata 20 g	Salata 20 g	Salata 20 g	Salata 20 g	Salata 20 g	Pomidor 80 g	Pomidor 80 g	Pomidor 80 g	Pomidor 80 g	Pomidor 80 g	Pomidor 80 g
Szpinak baby 10 g		Ogórek kiszony 60 g	Rumianek 250 g	Rumianek 250 g	Rumianek 250 g	Rumianek 250 g	Rumianek 250 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 z cukrem 250 ml		Herbata z cukrem 250 ml											

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-21 do dnia 2025-12-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-12-26	2025-12-27	2025-12-28	2025-12-29	2025-12-30	2025-12-31
	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 Polędwica z piersi indyka 20 g Schab na kartki 20 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 50 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 30 g Ser żółty 30 g Papryka 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka z zalewy Szuster 30 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 40 g Masło 10 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym (makaron razowy) 100 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	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Sałatka z kaszy gryczanej z kurczakiem 100 g Schab parowany 30 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml