

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.06.01 do dnia 2026.06.10 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

Nazwa dania/asortymentu		Składniki
		Porcja - Definicja receptury (asortymenty wg ilości malejącej)
Lp	Asortyment	Składniki
1	Arbuz 200 g	
	1 Arbuz	
2	<b>Befszyk wieprzowy z cebulką (smażony) 100 g (1-GLU, 3-JAJ)</b>	
	1 Łopatka wieprzowa	
	2 Cebula	
	3 Bułka specjalna krojona 320g(1-GLU)	
	4 Mąka pszenna(1-GLU)	
	5 Olej	
	6 Jaja(3-JAJ)	
3	<b>Biszkopty 30 g (1-GLU, 3-JAJ)</b>	
	1 Biszkopty(1-GLU, 3-JAJ)	
4	<b>Bułka wrocławska 30 g (1-GLU)</b>	
	1 Bułka specjalna krojona 320g(1-GLU)	
5	<b>Buraczki 120 g (1-GLU, 9-SEL)</b>	
	1 Buraki	
	2 Mąka ziemniaczana	
	3 Barszcz czerwony koncentrat(1-GLU, 9-SEL)	
	4 Masło roślinne 80% tł.	
	5 Cukier	
	6 Sól	
	7 Kwasek cytrynowy	
6	<b>Chleb pszenny 100 g (1-GLU, 5-OZI, 8-OWL, 11-SEZ)</b>	
	1 Chleb barowy 600g(1-GLU, 5-OZI, 8-OWL, 11-SEZ)	
7	Chleb pyłowy 50 g	
	1 Chleb pyłowy 450g	
8	<b>Chleb razowy 50 g (1-GLU, 6-SOJ, 11-SEZ)</b>	
	1 Chleb razowy(1-GLU, 6-SOJ, 11-SEZ)	
9	Deser sernikowy z pomarańczą, malinami i czekoladą 150 ml	
	1 Twarożek z pomarańczą	
	2 Wirki czekolada deserowa	
	3 Malina liofilizowana	
10	<b>Dorsz pieczony z koperkiem 100 g (4-RYB)</b>	
	1 Dorsz(4-RYB)	
	2 Olej	
	3 Koper	
	4 Zioła prowansalskie	
	5 Sól	
11	Filet z indyka maślany 40 g	
	1 Filet z indyka maślany Łukosz	
12	<b>Grahamka mini 1 szt (1-GLU, 6-SOJ, 11-SEZ)</b>	
	1 Grahamka mini(1-GLU, 6-SOJ, 11-SEZ)	
13	Gruszka 1 szt	
	1 Gruszka	
14	Herbata owocowa z cukrem 250 g	
	1 Cukier	
	2 Herbata owocowa	

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.06.01 do dnia 2026.06.10 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

15	Herbata z cukrem 250 ml	
	1	Cukier
	2	Herbata ekspresowa
16	Jabłko 1 szt	
	1	Jabłko
17	<b>Jogurt naturalny 1 szt (7-MLE)</b>	
	1	Jogurt naturalny 2% szt.(7-MLE)
18	<b>Jogurt owocowy 1 szt (7-MLE)</b>	
	1	Jogurt owocowy 1,6% tł.(7-MLE)
19	<b>Jogurt z musem wiśniowym i czekoladą 200 g (7-MLE)</b>	
	1	Jogurt naturalny 2% kg(7-MLE)
	2	Wiśnia mrożona
	3	Wirki czekolada deserowa
20	<b>Kakao 250 g (7-MLE)</b>	
	1	Mleko 3,2% tł.(7-MLE)
	2	Cukier
	3	Kakao
21	Karkówka pieczona 80 g	
	1	Karkówka
	2	Sól
	3	Olej
	4	Przyprawa do mięsa
	5	Majeranek
22	<b>Kasza bulgur 140 g (1-GLU)</b>	
	1	Kasza bulgur(1-GLU)
	2	Margaryna 80% tł.
	3	Sól
23	<b>Kasza jaglana na mleku 350 g (7-MLE)</b>	
	1	Mleko 3,2% tł.(7-MLE)
	2	Kasza jaglana
24	<b>Kasza jęczmienna 140 g (1-GLU)</b>	
	1	Kasza jęczmienna(1-GLU)
	2	Olej
	3	Sól
25	<b>Kasza manna na mleku 350 ml (1-GLU, 7-MLE)</b>	
	1	Mleko 3,2% tł.(7-MLE)
	2	Kasza manna(1-GLU)
26	<b>Kawa mleczna 250 g (1-GLU, 7-MLE)</b>	
	1	Mleko 3,2% tł.(7-MLE)
	2	Cukier
	3	Kawa inka(1-GLU)
27	<b>Kaziuk 40 g (1-GLU)</b>	
	1	Kaziuk (JBB)(1-GLU)
28	Kiwi 1 szt	
	1	Kiwi
29	<b>Koktajl jogurtowo brzoskwiniowy 200 g (7-MLE)</b>	
	1	Jogurt naturalny 2% kg(7-MLE)
	2	Brzoskwinie mrożona kostka
	3	Cukier
30	<b>Koktajl szarlotka 250 g (1-GLU, 7-MLE)</b>	
	1	Jabłko
	2	Kefir kg(7-MLE)
	3	Płatki owsiane(1-GLU)
	4	Miód
	5	Cynamon

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.06.01 do dnia 2026.06.10 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

31	<b>Koktajl z ananasa 200 g (8-OWL)</b>	
	1	Ananas konserwowy
	2	Mleko kokosowe(8-OWL)
	3	Cytryna
32	<b>Kompot owocowy 250 ml</b>	
	1	Mieszanka kompotowa
	2	Cukier
	3	Czarna porzeczka mrożona
	4	Czerwona porzeczka mrożona
33	<b>Kurczak gotowany premium 50 g (1-GLU)</b>	
	1	Kurczak gotowany premium 95% Duda(1-GLU)
34	<b>Kurczak gotowany Tarczyński 50 g</b>	
	1	Kurczak gotowany Tarczyński 85%
35	<b>Łopatka z pietruszką 40 g (1-GLU)</b>	
	1	Łopatka z pietruszką(1-GLU)
36	<b>Makaron spaghetti 140 g (1-GLU)</b>	
	1	Makaron spaghetti(1-GLU)
	2	Olej
	3	Sól
37	<b>Marchewka gotowana mini 120 g</b>	
	1	Marchewka mini
	2	Masło roślinne 80% tł.
	3	Cukier
	4	Sól
38	<b>Marchewka słupki. 10 g</b>	
	1	Marchewka słupki
39	<b>Masło 10 g (7-MLE)</b>	
	1	Masło 83% tł.(7-MLE)
40	<b>Mini muffiny 2 szt (1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE)</b>	
	1	Mini muffiny(1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE)
41	<b>Mix sałat 10 g</b>	
	1	Mix sałat
42	<b>Ogórek 30 g</b>	
	1	Ogórek zielony
43	<b>Ogórek kiszony 30 g</b>	
	1	Ogórek kiszony
44	<b>Papryka 30 g</b>	
	1	Papryka
45	<b>Pasta twarogowa z warzywami 80 g (7-MLE, 9-SEL)</b>	
	1	Twaróg 4% tł.(7-MLE)
	2	Włoszczyzna(9-SEL)
	3	Jogurt grecki litr 10%tł.(7-MLE)
	4	Pomidor
	5	Natka pietruszki
	6	Sól
	7	Pieprz cytrynow
	8	Koper

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.06.01 do dnia 2026.06.10 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

46	<b>Pasta twarogowo-tuńczykowa z selerem i szczypiorkiem 80 g (3-JAJ, 4-RYB, 7-MLE, 9-SEL, 10-GOR)</b>	
	1	Tuńczyk(4-RYB)
	2	Jogurt naturalny 2% kg(7-MLE)
	3	Seler konserwowy(9-SEL)
	4	Twaróg 4% t.(7-MLE)
	5	Ogórek kiszony
	6	Majonez(3-JAJ)
	7	Musztarda(10-GOR)
	8	Cebula
	9	Szczypiorek
	10	Pieprz czarny mielony
	11	Sól
47	<b>Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 80 g (5-OZI, 7-MLE, 8-OWL, 11-SEZ, 13-LUB)</b>	
	1	Ciecierzycza konserwowa
	2	Pesto bazyliowe(5-OZI, 7-MLE, 8-OWL, 11-SEZ)
	3	Soczewica(13-LUB)
	4	Sól
	5	Pieprz czarny mielony
	6	Kwasek cytrynowy
48	<b>Pasta z makreli 80 g (3-JAJ, 7-MLE)</b>	
	1	Twaróg 4% t.(7-MLE)
	2	Makrela w sosie pomidorowym
	3	Jogurt naturalny 2% kg(7-MLE)
	4	Majonez(3-JAJ)
	5	Koper
	6	Jaja(3-JAJ)
	7	Pieprz czarny mielony
	8	Sól
49	<b>Pieczeń rzymska z jajkiem 100 g (1-GLU, 3-JAJ)</b>	
	1	Łopatką wieprzowa
	2	Bulka specjalna krojona 320g(1-GLU)
	3	Olej
	4	Bulka tarta(1-GLU)
	5	Jaja(3-JAJ)
50	<b>Pierogi ruskie II z okrasą 240 g (1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE)</b>	
	1	Pierogi ruskie(1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE)
	2	Cebula
	3	Sól
	4	Ślönina
51	<b>Płatki jęczmienne na mleku 350 g (1-GLU, 7-MLE)</b>	
	1	Mleko 3,2% t.(7-MLE)
	2	Płatki jęczmienne(1-GLU)
52	<b>Płatki owsiane na mleku 350 ml (1-GLU, 7-MLE)</b>	
	1	Mleko 3,2% t.(7-MLE)
	2	Płatki owsiane(1-GLU)
53	Pomidor 30 g	
	1	Pomidor
54	Pomidory koktajlowe 50 g	
	1	Pomidor koktajlowy
55	<b>Pudding z kaszy kukurydzianej z musem malinowym 200 g (7-MLE)</b>	
	1	Mleko 3,2% t.(7-MLE)
	2	Malina mrożona drobna
	3	Kasza kukurydziana
	4	Cukier waniliowy
	5	Sól

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.06.01 do dnia 2026.06.10 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

56	Pyszka szynkowa 40 g	
	1	Pyszka szynkowa
57	Ratatouille 250 g	
	1	Papryka mrożona
	2	Pomidory pelati
	3	Cukinia plastry mrożona
	4	Cukinia
	5	Marchewka mini
	6	Papryka
	7	Olej
	8	Cebula
	9	Sól
	10	Natka pietruszki
	11	Tymianek
	12	Ziela prowansalskie
	13	Czosnek świeży
	14	Pieprz czarny mielony
	15	Papryka mrożona
58	Rolada drobiowa ze szpinakiem 120 g	
	1	Filet z kurczaka
	2	Szpinak liście mrożony
	3	Olej
	4	Sól
	5	Pieprz ziolowy
59	Roszponka 10 g	
	1	Roszponka
60	Rumianek 250 g	
	1	Rumianek
61	Ryż 140 g	
	1	Ryż
	2	Margaryna 80% tł.
	3	Sól
62	Rzodkiewka 15 g	
	1	Rzodkiewka
63	Sałata 10 g	
	1	Sałata
64	Sałata lodowa 10 g	
	1	Sałata lodowa
65	<b>Sałatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 100 g (3-JAJ, 7-MLE)</b>	
	1	Brokuly mrożone drobne
	2	Kurczak wędzony
	3	Ser feta(7-MLE)
	4	Majonez(3-JAJ)
	5	Jogurt naturalny 2% kg(7-MLE)
	6	Twaróg 4% tł.(7-MLE)
	7	Pestki słonecznika
	8	Pieprz czarny mielony
	9	Czosnek granulowany
	10	Sól

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.06.01 do dnia 2026.06.10 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

66	<b>Salatka makaronowa z kurczakiem wędzonym 100 g (1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE, 10-GOR)</b>	
	1	Kurczak wędzony
	2	Ogórek zielony
	3	Papryka
	4	Kukurydza konserwowa
	5	Groszek konserwowy
	6	Majonez(3-JAJ)
	7	Makaron muszelka(1-GLU)
	8	Jogurt grecki litr 10%tł.(7-MLE)
	9	Musztarda(10-GOR)
	10	Szczypiorek
	11	Sól
67	<b>Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g</b>	
	1	Mix owoców tropikalnych z sokiem z marakui
68	<b>Salatka z buraka 100 g</b>	
	1	Buraki
	2	Jabłko
	3	Cebula
	4	Cukier
	5	Kwasek cytrynowy
	6	Sól
69	<b>Schab parowany 50 g</b>	
	1	Schab b/k
	2	Olej
70	<b>Schab po kaszubsku pieczony w sosie z pieczarkowym 120 g (1-GLU, 7-MLE)</b>	
	1	Schab b/k
	2	Kapusta kiszona
	3	Pieczarki mrożone
	4	Śmietana 18% tł.(7-MLE)
	5	Cebula
	6	Boczek wędzony
	7	Majeranek
	8	Mąka pszenna(1-GLU)
	9	Pieprz cytrynowy
	10	Papryka wędzona
	11	Kucharek smak natury
71	<b>Seler naciowy słupki 50 g</b>	
	1	Seler naciowy
72	<b>Ser mozzarella kulki mini 40 g (7-MLE)</b>	
	1	Ser mozzarella kulki mini(7-MLE)
73	<b>Ser żółty 40 g (7-MLE)</b>	
	1	Ser żółty(7-MLE)
74	<b>Serek homogenizowany waniliowy 80 g (7-MLE)</b>	
	1	Serek waniliowy President(7-MLE)
75	<b>Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g (7-MLE)</b>	
	1	Twaróg do wypieków Piątница(7-MLE)
	2	Natka pietruszki
76	<b>Serek wiejski z koperkiem 80 g (7-MLE)</b>	
	1	Serek wiejski 5% tł.(7-MLE)
	2	Koper
77	<b>Skyr naturalny 1 szt (7-MLE)</b>	
	1	Skyr naturalny(7-MLE)

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.06.01 do dnia 2026.06.10 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

78	Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 50 g	
	1	Fasola biała
	2	Jabłka
	3	Cebula
	4	Olej
	5	Śliwki suszone
	6	Sól
	7	Pieprz czarny mielony
	8	Majeranek
	9	Czosnek świeży
79	<b>Sos boloński drobiowy (indyk) 150 g (9-SEL)</b>	
	1	Gulaszowe z indyka
	2	Włoszczyzna(9-SEL)
	3	Seler naciowy
	4	Koncentrat pomidorowy
	5	Olej
	6	Pomidory pelati
	7	Cebula
	8	Zioła prowansalskie
	9	Sól
80	<b>Sos chrzanowy 60 g (1-GLU)</b>	
	1	Mąka pszenna(1-GLU)
	2	Chrzan
	3	Masło roślinne 80% tł.
	4	Koper
	5	Sól
81	<b>Sos jarzynowy 60 g (1-GLU, 9-SEL)</b>	
	1	Mąka pszenna(1-GLU)
	2	Olej
	3	Włoszczyzna(9-SEL)
	4	Margaryna 80% tł.
	5	Liść laurowy
	6	Ziele angielskie
	7	Pieprz ziółowy
	8	Sól
82	<b>Sos jasny z ziołami prowansalskimi lekki 60 g (1-GLU, 7-MLE)</b>	
	1	Mąka pszenna(1-GLU)
	2	Jogurt grecki litr 10%tł.(7-MLE)
	3	Masło 83% tł.(7-MLE)
	4	Olej
	5	Zioła prowansalskie
	6	Liść laurowy
	7	Pieprz ziółowy
	8	Ziele angielskie
	9	Sól
83	<b>Sos koperkowy 60 g (1-GLU)</b>	
	1	Mąka pszenna(1-GLU)
	2	Masło roślinne 80% tł.
	3	Koper
	4	Liść laurowy
	5	Ziele angielskie
	6	Pieprz ziółowy
	7	Sól

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.06.01 do dnia 2026.06.10 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

84	<b>Sos musztardowy 60 g (1-GLU, 7-MLE, 10-GOR)</b>	
	1	Musztarda(10-GOR)
	2	Mąka pszenna(1-GLU)
	3	Śmietana 18% tł.(7-MLE)
	4	Masło roślinne 80% tł.
	5	Sól
85	<b>Sos pieczeniowy diet. 60 g (1-GLU)</b>	
	1	Mąka pszenna(1-GLU)
	2	Olej
	3	Pieprz czarny mielony
	4	Ziele angielskie
	5	Liść laurowy
	6	Sól
86	<b>Surówka z jarzyn mieszanych z olejem lekka 100 g (9-SEL)</b>	
	1	Marchewka
	2	Jabłka
	3	Pietruszka
	4	Seler(9-SEL)
	5	Olej
	6	Cukier
	7	Sól
	8	Kwasek cytrynowy
87	<b>Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g (3-JAJ)</b>	
	1	Kapusta czerwona
	2	Jabłka
	3	Majonez(3-JAJ)
	4	Cebula
	5	Olej
	6	Cukier
	7	Sól
88	<b>Surówka z kapusty kiszzonej 100 g</b>	
	1	Kapusta kiszona
	2	Marchewka
	3	Jabłka
	4	Olej
	5	Cukier
	6	Koper
	7	Sól
89	<b>Surówka z marchwi i jabłka 100 g</b>	
	1	Marchewka
	2	Jabłka
	3	Olej
	4	Sól
	5	Cukier
	6	Kwasek cytrynowy
90	<b>Surówka z ogórka, pomidora i pietruszki 100 g</b>	
	1	Pomidor
	2	Ogórek zielony
	3	Cebula
	4	Natka pietruszki
91	<b>Szpinak baby 10 g</b>	
	1	Szpinak baby
92	<b>Szynka bankietowa 40 g (1-GLU)</b>	
	1	Szynka bankietowa Animex Mazury(1-GLU)

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.06.01 do dnia 2026.06.10 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

93	Szynka na kartki 40 g	
	1	Szynka na kartki Nikipol
94	Szynka naturalna ze straganu 40 g	
	1	Szynka naturalna ze straganu
95	<b>Szynka od szwagra 40 g (1-GLU, 6-SOJ, 9-SEL, 10-GOR)</b>	
	1	Szynka od szwagra Krakus I(1-GLU, 6-SOJ, 9-SEL, 10-GOR)
96	<b>Szynka z indyka 40 g (1-GLU)</b>	
	1	Szynka z indyka Lukullus I(1-GLU)
97	<b>Szynka z piersi kurczaka 40 g (1-GLU)</b>	
	1	Szynka z piersi kurczaka Szuster(1-GLU)
98	<b>Szynkowa extra 40 g (1-GLU, 6-SOJ, 10-GOR)</b>	
	1	Szynkowa extra Szuster(1-GLU, 6-SOJ, 10-GOR)
99	Truskawki 100 g	
	1	Truskawki
100	<b>Twarożek z ziołami 80 g (7-MLE)</b>	
	1	Twaróg 4% tł.(7-MLE)
	2	Jogurt grecki litr 10%tł.(7-MLE)
	3	Twaróg do wypieków Piątница(7-MLE)
	4	Rukola
	5	Koper
	6	Natka pietruszki
	7	Bazylija
	8	Ziół prowansalskie
	9	Sól
	10	Pieprz czarny mielony
101	Udziec z kurczaka pieczony z/k 150 g	
	1	Udziec z kurczaka z/k
	2	Olej
	3	Przyprawa do kurczaka
	4	Sól
102	Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 120 g	
	1	Udziec z kurczaka b/k, b/s
	2	Jabłka
	3	Sól
	4	Olej
	5	Przyprawa do mięsa
103	Wieprzowina z zapiecka 50 g	
	1	Wieprzowina z zapiecka
104	<b>Zacierka na mleku 350 ml (1-GLU, 3-JAJ, 7-MLE)</b>	
	1	Mleko 3,2% tł.(7-MLE)
	2	Zacierka(1-GLU, 3-JAJ)
	3	Cukier
	4	Sól
105	Ziemniaki 140 g	
	1	Ziemniaki obierane
	2	Ziemniaki
	3	Masło roślinne 80% tł.
	4	Sól
	5	Koper

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.06.01 do dnia 2026.06.10 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

106	<b>Zupa cukiniowo dyniowa z ziemniakami i mlekiem kokosowym 400 ml (8-OWL, 9-SEL)</b>	
	1	Ziemniaki
	2	Dynia mrożona
	3	Cukinia kostka mrożona
	4	Marchewka kostka mrożona
	5	Ćwiartka z kurczaka
	6	Mleko kokosowe(8-OWL)
	7	Włoszczyzna(9-SEL)
	8	Pulpa mango
	9	Sok pomarańczowy
	10	Imbir mielony
	11	Kucharek smak natury
	12	Natka pietruszki
	13	Cukier
	14	Sól
107	<b>Zupa grochowa z ziemniakami 400 ml (1-GLU, 9-SEL)</b>	
	1	Ziemniaki
	2	Groch
	3	Włoszczyzna(9-SEL)
	4	Kielbasa podwawelska(1-GLU)
	5	Ćwiartka z kurczaka
	6	Cebula
	7	Boczek wędzony
	8	Majeranek
	9	Kucharek smak natury
	10	Natka pietruszki
	11	Sól
108	<b>Zupa jarzynowa z ziemniakami 400 ml (7-MLE, 9-SEL)</b>	
	1	Ziemniaki
	2	Fasolka szparagowa zielona
	3	Brukselka
	4	Kalafior mrożony drobny
	5	Brokuły mrożone drobne
	6	Śmietana 18% tł.(7-MLE)
	7	Marchewka
	8	Ćwiartka z kurczaka
	9	Pietruszka
	10	Marchewka kostka mrożona
	11	Seler(9-SEL)
	12	Natka pietruszki
	13	Liść laurowy
	14	Ziele angielskie
	15	Sól
109	<b>Zupa kalafiorowa z ryżem 400 ml (7-MLE, 9-SEL)</b>	
	1	Włoszczyzna(9-SEL)
	2	Kalafior
	3	Ryż
	4	Śmietana 18% tł.(7-MLE)
	5	Ćwiartka z kurczaka
	6	Kucharek smak natury
	7	Natka pietruszki
	8	Sól

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.06.01 do dnia 2026.06.10 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

110	<b>Zupa kapuśniak z ziemniakami z młodej kiszzonej kapusty 400 ml (9-SEL)</b>	
	1	Ziemniaki
	2	Kapusta kiszona młoda
	3	Pomidory pelati
	4	Włoszczyzna(9-SEL)
	5	Ćwiartka z kurczaka
	6	Cebula
	7	Natka pietruszki
	8	Kucharek smak natury
	9	Cukier
	10	Olej
	11	Sól
111	<b>Zupa neapolitanka z makaronem muszelki 400 ml (1-GLU, 7-MLE, 9-SEL)</b>	
	1	Makaron muszelka(1-GLU)
	2	Ser topiony(7-MLE)
	3	Włoszczyzna(9-SEL)
	4	Śmietana 18% tł.(7-MLE)
	5	Ćwiartka z kurczaka
	6	Natka pietruszki
	7	Kucharek smak natury
	8	Sól
112	<b>Zupa pomidorowa z makaronem 400 ml (1-GLU, 7-MLE, 9-SEL)</b>	
	1	Makaron świderki(1-GLU)
	2	Koncentrat pomidorowy
	3	Włoszczyzna(9-SEL)
	4	Śmietana 18% tł.(7-MLE)
	5	Ćwiartka z kurczaka
	6	Cukier
	7	Koper
	8	Kucharek smak natury
	9	Natka pietruszki
	10	Sól
	11	Cząber
	12	lubczyk
113	<b>Zupa szpinakowa z ryżem 400 ml (7-MLE, 9-SEL)</b>	
	1	Szpinak rozdrobniony mrożony
	2	Włoszczyzna(9-SEL)
	3	Ryż
	4	Śmietana 18% tł.(7-MLE)
	5	Ćwiartka z kurczaka
	6	Kucharek smak natury
	7	Natka pietruszki
	8	Kwasek cytrynowy
	9	Sól

**Księga receptur dla: Kuchnia główna z jadłospisów od dnia 2026.06.01 do dnia 2026.06.10 dla diety: IMID  
Podstawowa Dzieci 1B**

114	<b>Zupa z zielonego groszku po florencku z ziemniakami 400 ml (7-MLE, 9-SEL)</b>	
	1	Ziemniaki
	2	Groszek mrożony
	3	Cebula
	4	Śmietana 18% tł.(7-MLE)
	5	Włoszczyzna(9-SEL)
	6	Boczek wędzony
	7	Marchew talarki mrożona
	8	Masło roślinne 80% tł.
	9	Natka pietruszki
	10	Pieprz czarny mielony
	11	Sól
	12	Liść laurowy
	13	lubczyk
	14	Ziele angielskie
115	<b>Żurek z ziemniakami 300 ml (1-GLU, 7-MLE, 9-SEL)</b>	
	1	Ziemniaki
	2	Żurek(1-GLU)
	3	Włoszczyzna(9-SEL)
	4	Śmietana 18% tł.(7-MLE)
	5	Ćwiartka z kurczaka
	6	Mąka pszenna(1-GLU)
	7	Chrzan
	8	Kwasek cytrynowy
	9	Majeranek
	10	Kucharek smak natury
	11	Sól