

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2024-04-02	2024-04-03	2024-04-04	2024-04-05	2024-04-06	2024-04-07	2024-04-08
	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 na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pierś z kurnej półki 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Masło 15 g Serek homogenizowany z pomidorami 80 g Pyzdra szynkowa 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Paprykarz z marchewki diet. 80 g Schab na kartki 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 40 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Połędwica z piersi indyka 60 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 20 g Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie							
Obiad	Zupa pomidorowo-dyniowa z zacierką 300 ml Filet z kurczaka pieczony 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 110 g Kasza jęczmienna 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ryżanka z natką pietruszki 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 80 g Ziemniaki 140 g Cukinia gotowana 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa szpinakowa 300 ml Pieczeń rzymska 80 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 140 g Marchewka talarki mix 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Kalańior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z warzyw 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Sos szpinakowy 60 g Makaron kokardki 140 g Sałata z buraka diet. 100 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2024-04-09	2024-04-10	2024-04-02	2024-04-03	2024-04-04	2024-04-05	2024-04-06
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 300 g Bułka wrocławska 50 g Chleb pszenny 30 g Masło 15 g Szyńka bankietowa 20 g Serek homogenizowany natur kg 80 g Dżem szt 1 szt Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Kaziuk 20 g Twarożek z natką pietruszki 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Ser biały 80 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szyńka od szwagra 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Paprykarz z marchewki diet. 80 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Pызdra schabowa 20 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie			Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Mus owocowo bananowy 200 g	Jogurt naturalny 1 szt
Obiad	Zupa krupnik z kaszy jaglanej 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Cukinia gotowana 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy diet. 300 ml Wieprzowina duszona 80 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ryż 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowo-dyniowa z zacierką 300 ml Filet z kurczaka w panierce panko 80 g Ziemniaki 140 g Surówka z rzepy białej 100 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy 110 g Kasza gryczana 140 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ryżanka z natką pietruszki 300 ml Kotlet schabowy 80 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z ciecierzycy 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 80 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty kiszzonej 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa szpinakowa 300 ml Pieczeń rzymska z pieczarkami 80 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 100 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek			Banan 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek	środa	czwartek
	2024-04-07	2024-04-08	2024-04-09	2024-04-10	2024-04-02	2024-04-03	2024-04-04
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 30 g Ser żółty 30 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 80 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany natur kg 80 g Dżem szt 1 szt Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Ser biały 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany z pomidorami 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Pomarańcza 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Banan 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Mini muffiny 2 szt
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty pekińskiej 100 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z warzyw 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Sos szpinakowo śmietanowy 60 g Makaron kokardki 140 g Sałatka z buraka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa z kaszą bulgur 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy 300 ml Wieprzowina duszona 80 g Ryż 140 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g Kompot owocowy 250 ml Sos z pomidorów pelati 60 g	Zupa pomidorowo-dyniowa z zacierką 300 ml Filet z kurczaka pieczony 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy lekkostrawny 110 g Kasza jęczmienna 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ryżanka z natką pietruszki 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 80 g Ziemniaki 140 g Cukinia gotowana 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Budyń 200 ml	Mus truskawkowy 200 g	Kisiel 200 ml	Mandarynka 2 szt	Banan 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek
	2024-04-05	2024-04-06	2024-04-07	2024-04-08	2024-04-09	2024-04-10	2024-04-02
	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Paprykarz z marchewki diet. 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 20 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany natur kg 80 g Dżem szt 1 szt Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Twarożek z natką pietruszki 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Ser biały 80 g Papryka 70 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Mus owocowo bananowy 200 g	Jogurt naturalny 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Banan 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Kefir 1 szt
Obiad	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa szpinakowa 300 ml Pieczeń rzymska 80 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 140 g Marchewka talarki mix 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z warzyw 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Sos szpinakowy 60 g Makaron kokardki 140 g Sałata z buraka diet. 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jaglanej 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Cukinia gotowana 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy diet. 300 ml Wieprzowina duszona 80 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ryż 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowo-dyniowa z ryżem brązowym 300 ml Filet z kurczaka pieczony 80 g Sos koperkowy 60 g Kasza pęczak 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z rzepy białej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Mandarynka 2 szt	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Budyń 200 ml	Mus truskawkowy 200 g	Kisiel 200 ml	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa		czwartek		piątek	
	2024-04-02	2024-04-03		2024-04-04		2024-04-05	
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Ryż na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 40 g Ser biały 80 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany z pomidorami 80 g Pyzdra szynkowa 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 70 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Paprykarz z marchewki diet. 80 g Schab na kartki 40 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Paprykarz z marchewki diet. 80 g Ogórek 70 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Ciasteczka bez mleka i cukru z owocami 40 g	Mus owocowo bananowy 200 g	Mus wiśniowy b/c 200 g
Obiad	Zupa pomidorowo-dyniowa z zacierką 300 ml Filet z kurczaka pieczony 80 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy 110 g Kasza gryczana 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Gulasz wieprzowy 110 g Kasza gryczana 140 g Brokuły 120 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ryżanka z natką pietruszki 300 ml Kotlet schabowy 80 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ryżanka z natką pietruszki z brązowego ryżu 300 ml Schab parowany 80 g Sos koperkowy 60 g Kasza owsiana 140 g Cukinia gotowana 120 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z ciecierzycy 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Jarzynki po grecku 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z ciecierzycy 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 80 g Ryż brązowy 140 g Sos koperkowy 60 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszzonej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Banan 1 szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt Biszkopty 30 g	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt Krucze ciastka 40 g	Mandarynka 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek
	2024-04-06		2024-04-07		2024-04-08		2024-04-09
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 40 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 20 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 70 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z indyka 30 g Ser żółty 30 g Papryka 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Ser żółty 40 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 80 g Ogórek 70 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 80 g Ogórek 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Serek homogenizowany natur 80 g Dżem szt 1 szt Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Serek homogenizowany natur kg 100 g	Banan 1 szt Kefir 1 szt
Obiad	Zupa szpinakowa 300 ml Pieczeń rzymska z pieczarkami 80 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 140 g Marchewka talarki mix 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa szpinakowa 300 ml Pieczeń rzymska z pieczarkami 80 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 140 g Marchewka talarki mix 120 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z kapusty pekińskiej 100 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z warzyw 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Sos szpinakowy 60 g Makaron kokardki 140 g Sałatka z buraka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z warzyw 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Sos szpinakowo śmietanowy 60 g Makaron razowy 140 g Sałatka z buraka 100 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jaglanej 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Cukinia gotowana 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Sałatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Mus malinowy b/c 200 g	Budyń bez cukru 200 ml	Budyń 200 ml	Mus truskawkowy 200 g	Mus truskawkowy bez cukru 200 g	Kisiel 200 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa		wtorek	środa	czwartek	piątek
	2024-04-09	2024-04-10		2024-04-02	2024-04-03	2024-04-04	2024-04-05
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Śniadanie	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka bankietowa 20 g Serek homogenizowany natur kg 80 g Papryka 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Ogórek 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Kaziuk 40 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Ser biały 80 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Paprykarz z marchewki diet. 80 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Kiwi 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 40 g Papryka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Schab na kartki 40 g Papryka 50 g
Obiad	Zupa ogórkowa z kaszą bulgur 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka kopenhaska 100 g Cukinia gotowana 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy diet. 300 ml Wieprzowina duszona 80 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g Kompot owocowy 250 ml Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy diet. 300 ml Wieprzowina duszona 80 g Ryż 140 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g Kompot owocowy 250 ml Sos z pomidorów pelati 60 g	Zupa pomidorowo-dyniowa z ryżem brązowym 300 ml Filet z kurczaka pieczony 80 g Sos koperkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z rzepy białej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa selerowa 300 ml Gulasz wieprzowy 110 g Kasza gryczana 140 g Brokuły 120 g Surówka z ogórka kiszzonego b/cukru 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ryżanka z natką pietruszki z brązowego ryżu 300 ml Schab parowany 80 g Sos koperkowy 60 g Kasza owsiana 140 g Cukinia gotowana 120 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z ciecierzycy 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ryż brązowy 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszzonej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Kisiel bez cukru 200 ml	Mandarynka 2 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2024-04-06	2024-04-07	2024-04-08	2024-04-09	2024-04-10
	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Śniadanie	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 40 g Sałata 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 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami 80 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pyszka schabowa 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 od szwagra 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany natur kg 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Kaziuk 40 g Pomidor 50 g
Obiad	Zupa szpinakowa 300 ml Pieczeń rzymska z pieczarkami 80 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem b/c 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Kasza jęczmienna 140 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 100 g Kalafor 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z warzyw 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Sos szpinakowo śmietanowy 60 g Makaron razowy 140 g Surówka z ogórka i pomidora 100 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ogórkowa z kaszą bulgur 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka kopenhaska 100 g Cukinia gotowana 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy 300 ml Wieprzowina duszona 80 g Ryż brązowy 140 g Sos z pomidorów pelati 60 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Mus malinowy b/c 200 g	Budyń bez cukru 200 ml	Mus truskawkowy bez cukru 200 g	Kisiel bez cukru 200 ml	Jogurt naturalny 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2024-04-02	2024-04-03	2024-04-04	2024-04-05	2024-04-06	2024-04-07	2024-04-08
	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 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Jajko 1 szt Szynka na kartki Nikpol 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 100 g Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 20 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 20 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Twarożek z oliwkami 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka na kartki Nikpol 20 g Sałatka szwabska diet. 100 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2024-04-09	2024-04-10	2024-04-02	2024-04-03	2024-04-04	2024-04-05	2024-04-06
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Kolacja	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 20 g Pyzdra schabowa 20 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 20 g Serek wiejski 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka na kartki Nipol 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek	środa	czwartek
	2024-04-07	2024-04-08	2024-04-09	2024-04-10	2024-04-02	2024-04-03	2024-04-04
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka na kartki Nikpol 20 g Salatka szwabska 100 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 40 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka na kartki Nikpol 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Salatka kalafiorowa z jajkiem diet. 100 g Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	wtorek
	2024-04-05	2024-04-06	2024-04-07	2024-04-08	2024-04-09	2024-04-10	2024-04-02
	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 20 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka na kartki Nikpol 20 g Sałatka szwabska diet. 100 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka na kartki Nikpol 40 g Pomidor 70 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa		czwartek		piątek	
	2024-04-02	2024-04-03		2024-04-04		2024-04-05	
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Jajko 1 szt Szynka na kartki Nikpol 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 80 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Papryka 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek
	2024-04-06		2024-04-07		2024-04-08		2024-04-09
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Twarożek z oliwkami 80 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Papryka 70 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka na kartki Nikpol 40 g Sałatka szwabska 100 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka na kartki Nikpol 20 g Sałatka szwabska 100 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyszka schabowa 40 g Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa		wtorek	środa	czwartek	piątek
	2024-04-09	2024-04-10		2024-04-02	2024-04-03	2024-04-04	2024-04-05
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Kolacja	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Łopátka z pietruszką 40 g Papryka 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Łopátka z pietruszką 40 g Serek wiejski 80 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka na kartki Nikpol 40 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 20 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2024-04-02 do dnia 2024-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2024-04-06	2024-04-07	2024-04-08	2024-04-09	2024-04-10
	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Kolacja	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka na kartki Nipol 20 g Sałatka szwabska 100 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 40 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml