

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	01.12.2023	02.12.2023	03.12.2023	04.12.2023	05.12.2023	06.12.2023	07.12.2023	08.12.2023
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Śniadanie	Ryż na mleku 300 g Chleb razowy 30 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Ogórek kiszony 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Schab na kartki 20 g Ogórek 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Twarożek z oliwkami 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Ryż na mleku 300 g Chleb razowy 50 g Chleb pszenny 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ogórek kiszony 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 30 g Chleb razowy 50 g Masło 10 g Schab na kartki 40 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 30 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 40 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Kefir 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Krucze ciastka 60 g	Jogurt owocowy 1 szt	Koktajl jogurtowo malinowy 150 g	Winogrona 100 g	Mandarynka 2 szt
Obiad	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 300 ml Miruna panierowana 80 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty kiszonej 100 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz ukraiński 300 ml Gulasz wieprzowy 110 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka wielowarzywna 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 140 g Brukselka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 80 g Ryż 140 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Filet z kurczaka w panierce panko 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Zraz schabowy z szynką 80 g Kasza pęczak 140 g Sos pieczeniowy 60 g Surówka z rzepy białej 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa neapolitanka z makaronem 300 ml Pulpet drobiowy 80 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z ziemniakami 300 ml Knedle z nadzieniem z moreli 220 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Gruszka 1 szt	Drożdżówka z jabłkiem 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Kiwi 1 szt	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 2 szt	Mus truskawkowy z jogurtem posypany płatkami migdałowymi 200 ml	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	piątek		sobota		niedziela	
	09.12.2023	10.12.2023	01.12.2023		02.12.2023		03.12.2023	
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Pyzdra schabowa 20 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 60 g Chleb chrupki 20 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Ser żółty 40 g Ogórek kiszony 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Schab na kartki 40 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Schab na kartki 20 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Ser biały 80 g Miód szt. 1 szt Ogórek kiszony 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Kefir 1 szt	Kefir 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Jabłko 1 szt
Obiad	Zupa brokułowa 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 80 g Kasza bulgur 140 g Surówka z ogórka kiszonego 100 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Kotlet schabowy 80 g Ziemniaki 140 g Kapusta biała zasmażana z pomidorami pelati 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż brązowy 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszonej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz ukraiński 300 ml Gulasz wieprzowy 110 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka wielowarzywna 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz ukraiński 300 ml Gulasz wieprzowy 110 g Kasza jęczmienna 140 g Marchewka talarki z natką 100 g Surówka wielowarzywna 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza gryczana 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Brukselka 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Banan 1 szt	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Gruszka 1 szt	Gruszka 1 szt	Drożdżówka z jabłkiem 1 szt	Winogrona 100 g	Mini muffiny 2 szt	Jogurt naturalny 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek		wtorek		środa		czwartek	
	04.12.2023		05.12.2023		06.12.2023		07.12.2023	
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	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	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 40 g Szynka od szwagra 40 g Ogórek 50 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Platki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Ogórek 70 g Herbata b/cukru 250 ml Sałata 10 g	Platki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Twarożek z oliwkami 80 g Schab na kartki 20 g Pomidor 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Platki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z oliwkami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Jajko 1 szt Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Platki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 60 g Pumpnikiel 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Schab na kartki 40 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Platki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Schab na kartki 40 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Krucze ciastka 60 g	Gruszka 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Mandarynka 2 szt	Koktajl jogurtowo malinowy 150 g	Koktajl jogurtowo malinowy 150 g	Winogrona 100 g	Winogrona 100 g
Obiad	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 80 g Ryż 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa ogórkowa 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 80 g Sos majerankowy 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa zacierkowa 300 ml Filet z kurczaka w panierce panko 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 80 g Kasza owsiana 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 80 g Kasza pęczak 140 g Sos pieczeniowy 60 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Zraz schabowy z szynką 80 g Kasza pęczak 170 g Sos pieczeniowy 60 g Kalafior 120 g Surówka z rzepy białej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa neapolitanka z makaronem 300 ml Pulpet drobiowy 80 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa neapolitanka z kaszą gryczaną białą 300 ml Pulpet drobiowy 80 g Sos pomidorowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Buraczki 120 g Surówka collesław 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Kiwi 1 szt Rogalik z serem i szpinakiem 2 szt	Kiwi 1 szt	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 2 szt	Mandarynka 2 szt	Mus truskawkowy z jogurtem posypyany płatkami migdałowymi 200 ml	Mus truskawkowy z jogurtem posypyany płatkami migdałowymi 200 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek		sobota		niedziela		piątek	sobota
	08.12.2023		09.12.2023		10.12.2023		01.12.2023	02.12.2023
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Cukrzykowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzykowa Dzieci 3.6A
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Łopatką z pietruszką 40 g Serek wiejski 80 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Łopatką z pietruszką 40 g Papryka 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 60 g Twarożek z pomidorami 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka bankietowa 60 g Papryka 80 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Szynka piastowska 40 g Miód szt. 1 szt Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Papryka 80 g Herbata b/cukru 250 ml Pyzdra schabowa 20 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 60 g Chleb chrupki 20 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Ogórek kiszony 50 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Schab na kartki 20 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Mandarynka 2 szt	Mandarynka 2 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Ciasteczka bez mleka i cukru z owocami 40 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Twarożek z koperkiem 50 g Ogórek 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka na kartki Nikpol 20 g Pomidor 50 g
Obiad	Zupa krupnik z ziemniakami 300 ml Knedle z nadzieniem z moreli 220 g Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z ziemniakami 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos ziołowy 60 g Ryż brązowy 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszonej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 80 g Kasza bulgur 140 g Szpinak 120 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Zupa brokułowa 300 ml Medalion drobiowy 80 g Kasza bulgur 140 g Szpinak 120 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos majerankowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Bitka schabowa 80 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Bitka schabowa 80 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza gryczana 170 g Brokuły 120 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z kaszą pęczak 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż brązowy 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszonej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Gulasz wieprzowy 110 g Kasza jęczmienna 140 g Brokuły 100 g Surówka wielowarzynna 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Gruszka 1 szt	Gruszka 1 szt	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	03.12.2023	04.12.2023	05.12.2023	06.12.2023	07.12.2023	08.12.2023	09.12.2023	10.12.2023
	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	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Śniadanie	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Ogórek kiszony 50 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml Sałata 10 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml Sałata 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek z oliwkami 80 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml Sałata 10 g	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 60 g Pumpernikiel 20 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ogórek kiszony 50 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Schab na kartki 40 g Ogórek 30 g Herbata b/cukru 250 ml Sałata 10 g	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Łopatką z pietruszką 40 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka bankietowa 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek ze szczypiorkiem 80 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml Pyzdra schabowa 20 g
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 20 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Hummus z suszonymi pomidorami 30 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser żółty 20 g Papryka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 50 g Ogórek 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Twarożek z pomidorami 50 g Papryka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka piastowska 30 g Pomidor 50 g
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza gryczana 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Brukselka 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 80 g Sos majerankowy 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Kasza owsiana 140 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Zraz schabowy z szynką 80 g Kasza pęczak 140 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kalafior 120 g Surówka z rzepy białej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa neapolitanka z kaszą gryczaną białą 300 ml Pulpet drobiowy 80 g Sos pomidorowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Cukinia gotowana 120 g Surówka colleslaw 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik z ziemniakami 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 100 g Sos ziołowy 60 g Ryż brązowy 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml Medalion drobiowy z pieczarkami i serem 80 g Kasza bulgur 140 g Szpinak 120 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos majerankowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Bitka schabowa 80 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza gryczana 140 g Brokuły 120 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Mus truskawkowy z jogurtem posypyany płatkami migdałowymi 200 ml	Jabłko 1 szt	Ciasteczka bez mleka i cukru z owocami 50 g	Kefir 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	01.12.2023	02.12.2023	03.12.2023	04.12.2023	05.12.2023	06.12.2023	07.12.2023	08.12.2023
	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11
Śniadanie	Ryż na mleku 0% 300 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g ser biały chudy 80 g Pomidor 50 g Dżem 20 g Herbata z cukrem 250 ml Salata 10 g	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Schab parowany 60 g Ogórek 40 g Salata 10 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml Salata 10 g	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Twarożek 0% 80 g Ogórek kiszony 50 g Dżem 20 g Herbata z cukrem 250 ml Salata 10 g	Kasza manna na mleku 0% 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Filet z kurczaka gotowany 40 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml Salata 10 g	Płatki jęczmienne na mleku 0% 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Twarożek 0% 80 g Dżem 30 g Pomidor 50 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż na wodzie 300 ml Chleb razowy 50 g Chleb pszenny 30 g Schab parowany 50 g Twarożek 0% 80 g Ogórek kiszony 50 g Salata 10 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Zacierka na mleku 0% 300 ml Chleb pszenny 30 g Chleb razowy 50 g Schab parowany 60 g Twarożek 0% 80 g Ogórek 70 g Salata 10 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 0% 300 ml Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g ser biały chudy 80 g Papryka 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	jogurt naturalny 0% 1 szt	Pomarańcza 1 szt	jogurt naturalny 0% 1 szt	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Mandarynka 2 szt	Mus malinowy 200 g	Winogrona 100 g	Mandarynka 2 szt
Obiad	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Filet z kurczaka gotowany 80 g Ziemniaki 140 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa wege b/ml 300 ml Makaron pene 140 g ser biały chudy 80 g Mus truskawkowy 150 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa b/ml 300 ml Schab parowany 80 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pieczarkowa b/ml, b/gl 300 ml Filet z kurczaka pieczony 80 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Schab parowany 100 g Kalafior 120 g Kasza bulgur 140 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ryżanka z natką pietruszki 300 ml Filet z kurczaka gotowany 100 g Ziemniaki b/tłuszczu 140 g Buraczki b/tłuszczu 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z ziemniakami wege 300 ml Schab parowany 80 g Ziemniaki 140 g Kompot owocowy 250 ml Jarzynki po grecku 100 g
Podwieczorek	Gruszka 1 szt	Winogrona 100 g	Jabłko 1 szt	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Mus truskawkowy 200 g	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	09.12.2023	10.12.2023	01.12.2023	02.12.2023	03.12.2023	04.12.2023	05.12.2023	06.12.2023
	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU
Śniadanie	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Schab parowany 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Twarożek 0% 80 g Papryka 50 g Pomidor 40 g Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Pasta warzywna 80 g Ogórek kiszony 50 g Miód szt. 1 szt Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 15 g Ser PKU 60 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Chleb niskobiałkowy 80 g Masło roślinne 15 g Salatka jarzynowa niskobiałkowa 100 g Ogórek kiszony 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 15 g Pasta warzywna 120 g Pomidor 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Kaszka PKU 250 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Ser PKU 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml Dżem szt 1 szt Sałata 10 g	Kaszka PKU 250 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Pasta warzywna z dynią 80 g Ogórek kiszony 50 g Dżem szt 1 szt Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	jogurt naturalny 0% 1 szt	Winogrona 100 g	Mandarynka 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Banan 1 szt	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Mandarynka 2 szt	Mus malinowy 200 g
Obiad	Zupa brokułowa b/ml, b/gl 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Ziemniaki 140 g Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka wege 300 ml Filet z kurczaka gotowany 80 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa grysikowa z lubczykiem wege 300 ml kopytka ziemniaczano-warzywne PKU 250 g Sos koperkowy b/gl 60 g Jarzynki po grecku b/gl 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa wege b/ml 300 ml Makaron niskobiałkowy 140 g Warzywa pieczone diet. 150 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem niskobiałkowym b/ml 300 ml Kotlet warzywny b/jaj 120 g Ziemniaki 170 g Kompot owocowy 250 ml Bukiet warzyw 3-skl. 120 g	Zupa ogórkowa wege b/ml 300 ml Leczo warzywne z pomidorami pelati 220 g Ryż niskobiałkowy 140 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pieczarkowa b/ml, b/gl 300 ml kotlety warzywne PKU 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml 300 ml Warzywa pieczone 200 g Makaron niskobiałkowy 170 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Banan 1 szt	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Gruszka 1 szt	Winogrona 100 g	Jabłko 1 szt	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	07.12.2023	08.12.2023	09.12.2023	10.12.2023
	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU
Śniadanie	Kaszka PKU 250 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Salatka brokułowa niskobiałkowa 100 g Ser PKU 40 g Ogórek 70 g Miód szt. 1 szt Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Ser PKU 40 g Dżem szt 1 szt Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml Sos ziołowy b/ml 60 g	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 15 g Salata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 120 g Ser PKU 40 g Dżem szt 1 szt Pomidor 40 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 15 g Salatka jarzynowa niskobiałkowa 120 g Pomidor 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Winogrona 100 g	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Winogrona 100 g
Obiad	Zupa ryżanka niskobiałkowa 300 ml kotlety warzywne PKU 80 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 140 g Buraczki b/glutenowe 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik niskobiałkowy 300 ml Ryż niskobiałkowy 170 g Placki warzywne PKU 4 szt Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa b/ml, b/gl 300 ml Leczo warzywne z pomidorami pelati 150 g Ziemniaki 170 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka wege 300 ml Makaron niskobiałkowy 140 g Mus malinowy 150 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Mus truskawkowy 200 g	Jabłko 1 szt	Banan 1 szt	Sok owocowy bez cukru 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	01.12.2023	02.12.2023	03.12.2023	04.12.2023	05.12.2023	06.12.2023	07.12.2023	08.12.2023
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Kolacja	Chleb razowy 25 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 20 g Pasta jajeczna z pieczarkami 60 g Pomidor 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 30 g Chleb pszenny 70 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Pyszdra schabowa 20 g Pomidor 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Sałatka szwabska 100 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka piastowska 40 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Chleb razowy 50 g Chleb pszenny 30 g Masło 10 g Sałatka brokułowa z jajkiem 100 g Pomidor 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 25 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Papryka 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 25 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Pasta jajeczna z makrełą 80 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	piątek		sobota		niedziela	
	09.12.2023	10.12.2023	01.12.2023		02.12.2023		03.12.2023	
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Kolacja	Chleb razowy 30 g Chleb pszenny 70 g Masło 10 g Pasta z białej fasoli z suszonymi pomidorami 80 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Mini sucharki pełnoziarniste 20 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 20 g Pasta jajeczna z pieczarkami 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Bułka wrocławska 25 g Chleb pszenny 50 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 40 g Pasta jajeczna z pieczarkami 60 g Pomidor 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek wiejski 80 g Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Papryka 80 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Pomidor 70 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Pomidor 70 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml Pyzdra schabowa 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek		wtorek		środa		czwartek	
	04.12.2023		05.12.2023		06.12.2023		07.12.2023	
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	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 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Salatka szwabska diet. 100 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 40 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Salatka szwabska 100 g Pomidor 60 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany z pomidorami 80 g Szynka piastowska 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml Salata 10 g	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka piastowska 40 g Papryka 70 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka na kartki Nikpol 40 g Salatka brokułowa z jajkiem 100 g Pomidor 50 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Salatka brokułowa z jajkiem 100 g Pomidor 60 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Bułka wrocławska 25 g Chleb pszenny 50 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 50 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 70 g Mini sucharki pełnoziarniste 20 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Papryka 70 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek		sobota		niedziela		piątek	sobota
	08.12.2023		09.12.2023		10.12.2023		01.12.2023	02.12.2023
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Cukrzykowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzykowa Dzieci 3.6A
Kolacja	Bułka wrocławska 25 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Pasta jajeczna z makrelą 80 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna z makrelą 80 g Ogórek kiszony 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Pasta z białej fasoli z suszonymi pomidorami 80 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta z białej fasoli z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 80 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Pyszka schabowa 40 g Szynka z indyka 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 40 g Pomidor 80 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Mini sucharki pełnoziarniste 20 g Masło 10 g Pasta jajeczna z pieczarkami 50 g Łopatka z pietruszką 20 g Pomidor 50 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 50 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	03.12.2023	04.12.2023	05.12.2023	06.12.2023	07.12.2023	08.12.2023	09.12.2023	10.12.2023
	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	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Kolacja	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Pomidor 50 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml Pyzdra schabowa 20 g	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Sałatka szwabska 100 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka piastowska 40 g Papryka 50 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Sałatka brokułowa z jajkiem diet. 100 g Pomidor 50 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Papryka 50 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna z makrelą 80 g Ogórek kiszony 30 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta z białej fasoli z suszonymi pomidorami 80 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 60 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	01.12.2023	02.12.2023	03.12.2023	04.12.2023	05.12.2023	06.12.2023	07.12.2023	08.12.2023
	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11
Kolacja	Bułka wrocławska 25 g Chleb pszenny 50 g Schab parowany 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Bułka wrocławska 30 g Chleb pszenny 70 g ser biały chudy 80 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Filet z kurczaka gotowany 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g ser biały chudy 80 g Pomidor 40 g Dżem szt 1 szt Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Filet z kurczaka gotowany 50 g Papryka 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 50 g Chleb pszenny 30 g Filet z kurczaka gotowany 60 g Pomidor 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 25 g Chleb pszenny 50 g ser biały chudy 100 g Papryka 70 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml Dżem szt 1 szt	Bułka wrocławska 25 g Chleb pszenny 50 g Filet z kurczaka gotowany 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	09.12.2023	10.12.2023	01.12.2023	02.12.2023	03.12.2023	04.12.2023	05.12.2023	06.12.2023
	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU
Kolacja	Bułka wrocławska 30 g Chleb pszenny 70 g ser biały chudy 80 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Schab parowany 40 g Pomidor 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka jarzynowa niskobiałkowa 100 g Dżem szt 1 szt Pomidor 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Pasta warzywna 100 g Pomidor 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 10 g Serek wegański 80 g Pomidor 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 15 g Sałata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 100 g Serek wegański 40 g Pomidor 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka kalafiorowa niskobiałkowa 100 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml Sałata 10 g	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 100 g Miód szt. 1 szt Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-01 do dnia 2023-12-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	07.12.2023	08.12.2023	09.12.2023	10.12.2023
	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU
Kolacja	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Pasta kalafiorowa 80 g Pomidor 70 g Sałata 10 g Dżem szt 1 szt	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka kalafiorowa niskobiałkowa 100 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 15 g Pasta warzywna 100 g Ogórek 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 15 g Sałatka brokułowa niskobiałkowa 100 g Dżem szt 1 szt Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml