

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-01-11	2025-01-12	2025-01-13	2025-01-14	2025-01-15	2025-01-16	2025-01-17
	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	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 30 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Szynka od szwagra 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany natur kg 80 g Dżem szt 1 szt Miód szt. 1 szt Pomidory koktajlowe 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Pomidor 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 Szynka z indyka 30 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml Pomidory koktajlowe 50 g	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie							
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Schab pieczony w pesto bazyliowym 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 140 g Kalafor 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udźki z kurczaka pieczone 120 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Bitka z kurczaka z pulpą mango 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 140 g Kalafor 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-01-18	2025-01-19	2025-01-20	2025-01-11	2025-01-12	2025-01-13	2025-01-14
	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	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety
Śniadanie	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Schab na kartki 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra szynkowa 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Pyzdra schabowa 30 g Ogórek kiszony 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Papryka 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Ser żółty 30 g Szynka od szwagra 30 g Ogórek 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka bankietowa 50 g Pomidory koktajlowe 50 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie				Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 30 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 Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany natur kg 60 g Pomidor 50 g
Obiad	Zupa brokułowa z kaszą bulgur 300 ml Bitka schabowa 100 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos jarzynowy 60 g	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos bazyliowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem lekka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Schab parowany 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 140 g Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Schab pieczony w pesto bazyliowym 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Kalań 120 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 120 g Sos ziołowy 60 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka z kapusty czerwonej b/c 120 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem 300 ml Bitka z kurczaka lekkostrawna 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z rzepy białej 120 g Fasolka gotowana 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka z pora (z olejem rzepakowym) 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek				Kisiel z jabłkiem b/cukru 200 ml	Kefir 1 szt Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Skyr naturalny 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota
	2025-01-15	2025-01-16	2025-01-17	2025-01-18	2025-01-19	2025-01-20	2025-01-11
	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 Podstawowa Dzieci 1B
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Ogórek 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml Pomidory koktajlowe 50 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Schab na kartki 30 g Papryka 80 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na wodzie 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	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 30 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynkowa extra 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany z koperkiem 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 40 g Papryka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Ogórek 30 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynkowa extra 20 g Pomidor 30 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g	Jogurt owocowy 1 szt Wafle z ciecierzycy 2 szt
Obiad	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Schab parowany 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza gryczana 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka czerwony colleslaw b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z dyni 300 ml Pulpet drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z marchwii z chrzanem b/c 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa fasolowa 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka colleslaw b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brokułowa z kaszą bulgur 300 ml Bitka schabowa 100 g Kasza orkiszowa 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Ogórek kiszony 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos chrzanowy 60 g	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos bazyliowy 60 g Kasza gryczana biała 140 g Kalafior 120 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z zielonego groszku po florencu 300 ml Schab po toskańsku 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z selera (z majonezem) b/c 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Schab pieczony w pesto bazyliowym 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka z papryki z olejem 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Mandarynka 2 szt Mini sucharki pełnoziarniste 20 g	Kiwi 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Jabłko 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt Jabłko 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Kiwi 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Rogalik maślany 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-01-12	2025-01-13	2025-01-14	2025-01-15	2025-01-16	2025-01-17	2025-01-18
	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	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Ser żółty 30 g Szynka od szwagra 30 g Ogórek 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Serek homogenizowany natur 80 g Miód szt. 1 szt Dżem szt 1 szt Pomidory koktajlowe 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Ogórek 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml Pomidory koktajlowe 50 g	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Piersz z kurnej półki 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Jogurt z posypką z płatków owsianych i kokosa 200 g	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Jogurt z borówkami, suszonym bananem i płatkami migdałowymi 150 g	Koktajl jogurtowo brzoskwinowy 200 g	Jogurt z musem malinowym i czekoladą 200 g	Jogurt owocowy 1 szt Mini sucharki pełnoziarniste 20 g	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 150 g
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 120 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem 300 ml Bitka z kurczaka z pulpą mango 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Fasolka gotowana duet z masłem i bułką tartą 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem 300 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek z ziemniakami i kielbasą 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Surówka czerwony colleslaw 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Gołąbek po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwii z chrzanem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa fasolowa 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-wiśniowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa z kaszą bulgur 300 ml Bitka schabowa 100 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos chrzanowy 60 g
Podwieczorek	Kefir 1 szt Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt Wafle ryżowe 2 szt	Kiwi 1 szt	Banan 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-01-19	2025-01-20	2025-01-11	2025-01-12	2025-01-13	2025-01-14	2025-01-15
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	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 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Schab na kartki 30 g Papryka 60 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 50 g Pomidor 60 g Salata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 30 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Pomidor 60 g Salata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Szynka od szwagra 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Serek homogenizowany natur kg 80 g Dżem szt 1 szt Miód szt. 1 szt Pomidory koktajlowe 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Koktajl jogurtowo truskawkowy 200 g	Koktajl sernikowy z malinami 200 g	Jogurt owocowy 1 szt Wafle z ciecierzycy 2 szt	Jogurt z musem truskawkowym 200 g	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Jogurt z musem truskawkowym 200 g	Koktajl jogurtowo brzoskwiniowy 200 g
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos bazyliowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty pekińskiej 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Schab po toskańsku 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z selera (z majonezem) 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Schab pieczony w pesto bazyliowym 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 120 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Bitka z kurczaka z pulpą mango 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Pomarańcza 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt Banan 1 szt	Rogalik maślany 1 szt	Kefir 1 szt Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt Wafle ryżowe 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	
	2025-01-16	2025-01-17	2025-01-18	2025-01-19	2025-01-20	2025-01-11	2025-01-12	
	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml Pomidory koktajlowe 50 g	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Schab na kartki 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Ser żółty 50 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	
2. śniadanie	Jogurt z musem malinowym i czekoladą 200 g	Jogurt owocowy 1 szt Biszkopty 30 g	Mus jabłkowy 200 g	Koktajl jogurtowo truskawkowy 200 g	Koktajl sernikowy z malinami 200 g	Jogurt owocowy 1 szt Wafle z ciecierzycy 2 szt	Jogurt z posypką z płatków owsianych i kokosa 200 g	
Obiad	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 140 g Kalafor 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa z kaszą bulgur 300 ml Bitka schabowa 100 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos jarzynowy 60 g	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos bazyliowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem lekka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka z dynią 300 ml Schab parowany 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 140 g Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Schab pieczony w pesto bazyliowym 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Kalafor 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Udźki z kurczaka pieczone 120 g Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Banan 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt Jabłko 1 szt	Mus mango 200 ml	Banan 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Rogalik maślany 1 szt	Kefir 1 szt Pomarańcza 1 szt	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-01-13	2025-01-14	2025-01-15	2025-01-16	2025-01-17	2025-01-18	2025-01-19
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Ogórek 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Serek homogenizowany natur kg 80 g Dżem szt 1 szt Miód szt. 1 szt Pomidory koktajlowe 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Szynka naturalna ze straganu 50 g Ogórek 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Szynka z indyka 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml Pomidory koktajlowe 50 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 50 g Ser żółty 50 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Schab na kartki 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Jogurt z borówkami, suszonym bananem i płatkami migdałowymi 150 g	Koktajl jogurtowo brzoskwiniowy 200 g	Jogurt z musem malinowym i czekoladą 200 g	Jogurt owocowy 1 szt Mini sucharki pełnoziarniste 20 g	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 150 g	Koktajl jogurtowo truskawkowy 200 g
Obiad	Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem 300 ml Bitka z kurczaka z pulpą mango 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 140 g Fasolka gotowana duet z masłem i bułką tartą 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem 300 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek z ziemniakami i kielbasą 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Surówka czerwony collesław 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Gołąbek po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z marchwii z chrzanem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa fasolowa 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-wiśniowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa z kaszą bulgur 300 ml Bitka schabowa 100 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos chrzanowy 60 g	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos bazyliowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty pekińskiej 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt Wafle ryżowe 2 szt	Kiwi 1 szt	Banan 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt Jabłko 1 szt	Pomarańcza 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-01-20	2025-01-11	2025-01-12	2025-01-13	2025-01-14	2025-01-15	2025-01-16
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	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	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 50 g Ser mozzarella 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 30 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Ogórek kiszony 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Ser żółty 30 g Szynka od szwagra 30 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 Szynka bankietowa 30 g Serek homogenizowany natur kg 80 g Pomidory koktajlowe 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Szynka naturalna ze straganu 30 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 Szynka z indyka 50 g Ogórek 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml Pomidory koktajlowe 50 g
2. śniadanie	Koktajl sernikowy z malinami 200 g	Jogurt naturalny 1 szt Wafle z ciecierzycy 2 szt	Jogurt z musem truskawkowym b/c 200 g	Serek homogenizowany natur kg 150 g	Jogurt z borówkami, suszonym bananem i płatkami migdałowymi 150 g	Koktajl jogurtowo brzoskwinowy b/c 200 g	Jogurt z musem malinowym b/c 200 g Wafle z ciecierzycy 1 szt
Obiad	Zupa z zielonego groszku po florencu 300 ml Schab po tokańsku 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z selera (z majonezem) 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Schab pieczony w pesto bazyliowym 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Kalafior 120 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 120 g Sos ziołowy 60 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka z kapusty czerwonej b/c 120 g Bukiet warzyw 3-skt. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem 300 ml Bitka z kurczaka lekkostrawna 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z rzepy białej 120 g Fasolka gotowana 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka z pora (z olejem rzepakowym) 120 g Buraczki 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Żurek z ziemniakami i kielbasą 300 ml Schab parowany 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza gryczana 140 g Surówka czerwony collesław b/c 120 g Bukiet warzyw 3-skt. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z marchwii z chrzanem b/c 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Banan 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Kisiel z jabłkiem b/cukru 200 ml	Kefir 1 szt Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt Mini sucharki pełnoziarniste 20 g	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-01-17	2025-01-18	2025-01-19	2025-01-20
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 50 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Hummus z suszonymi pomidorami 60 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Schab na kartki 30 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na wodzie 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 50 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Jogurt naturalny 1 szt Mini sucharki pełnoziarniste 20 g	Kiwi 1 szt	Koktajl jogurtowo truskawkowy b/c 200 g	Koktajl sernikowy z malinami b/c 200 g
Obiad	Zupa fasolowa 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka collesław b/c 120 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brokułowa z kaszą bulgur 300 ml Bitka schabowa 100 g Kasza orkiszowa 140 g Ogórek kiszony 120 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos chrzanowy 60 g	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Udziec kurczaka pieczony z/k 110 g Sos bazyliowy 60 g Kasza gryczana biała 140 g Kalafior 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Schab po tokańsku 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z selera (z majonezem) b/c 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Pomarańcza 1 szt	Kiwi 1 szt Jogurt naturalny 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-01-11	2025-01-12	2025-01-13	2025-01-14	2025-01-15	2025-01-16	2025-01-17
	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	Grahamka mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka naturalna ze straganu 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Schab parowany 30 g Sałatka szwabska diet. 120 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 30 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem diet. 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Bułka wrocławska 50 g Chleb pyłowy 50 g Masło 15 g Pasta jajeczna 80 g Pyzdra schabowa 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-01-18	2025-01-19	2025-01-20	2025-01-11	2025-01-12	2025-01-13	2025-01-14
	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	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety
Kolacja	Grahamka mini 1 szt Bułka wrocławska 40 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka na kartki 30 g Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 120 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 50 g Grahamka mini 1 szt Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka naturalna ze straganu 50 g Pomidor 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Schab parowany 30 g Sałatka szwabska 120 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Papryka 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota
	2025-01-15	2025-01-16	2025-01-17	2025-01-18	2025-01-19	2025-01-20	2025-01-11
	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 Podstawowa Dzieci 1B
Kolacja	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 30 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g Ser żółty 30 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 50 g Grahamka mini 1 szt Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka na kartki 30 g Salatka kalafiorowa z jajkiem diet. 120 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-01-12	2025-01-13	2025-01-14	2025-01-15	2025-01-16	2025-01-17	2025-01-18
	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 pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka naturalna ze straganu 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 30 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Schab parowany 30 g Salatka szwabska 100 g Pomidor 60 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Papryka 60 g Salata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 30 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem 80 g Pomidor 60 g Salata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pyłowy 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g Ser żółty 30 g Ogórek kiszony 60 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-01-19	2025-01-20	2025-01-11	2025-01-12	2025-01-13	2025-01-14	2025-01-15
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A
Kolacja	Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Szynka na kartki 30 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka naturalna ze straganu 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Schab parowany 30 g Sałatka szwabska diet. 100 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pytlowy 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	sobota	niedziela
	2025-01-16	2025-01-17	2025-01-18	2025-01-19	2025-01-20	2025-01-11	2025-01-12
	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyszka szynkowa 30 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem diet. 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Bułka wrocławska 30 g Chleb pyłowy 50 g Masło 10 g Pasta jajeczna 80 g Pyszka schabowa 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka na kartki 30 g Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 100 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Ser biały 80 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka naturalna ze straganu 50 g Kaziuk 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-01-13	2025-01-14	2025-01-15	2025-01-16	2025-01-17	2025-01-18	2025-01-19
	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 razowy 30 g Masło 10 g Schab parowany 50 g Sałatka szwabska 100 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pytlowy 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Papryka 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Szynkowa extra 50 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 50 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Bułka wrocławska 30 g Chleb pytlowy 50 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g Pyzdra schabowa 50 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Twarożek z ziołami 80 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Jajko 1 szt Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-01-20	2025-01-11	2025-01-12	2025-01-13	2025-01-14	2025-01-15	2025-01-16
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	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 pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka na kartki 50 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 120 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka naturalna ze straganu 50 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Schab parowany 30 g Sałatka szwabska 100 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Papryka 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 30 g Pasta z kurczaka wędzonego z serem 80 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-01-11 do dnia 2025-01-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-01-17	2025-01-18	2025-01-19	2025-01-20
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Kolacja	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna ze szprotkami 80 g Ser żółty 30 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 40 g Grahamka mini 1 szt Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka na kartki 30 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml