

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	2025-02-24	2025-02-25	2025-02-26	2025-02-27
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety
Śniadanie	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Krakowska sucha extra 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Twarożek z ziołami 80 g Szynka bankietowa 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Ser biały 80 g Połędwica z piersi indyka 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Schab na kartki 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta jajeczna z brokułami 80 g Szynka bankietowa 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Rumianek 250 g	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 80 g Schab na kartki 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie							
Obiad	Zupa z cukini 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Makaron orzo 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos z pomidorów pelati 60 g	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa diet. 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Kalafor 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kopytka 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa minestrone z łazankami lekkostrawna 300 ml Zraz schabowy z szynką diet. 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki 140 g Sos jarzynowy 60 g	Zupa pomidorowo-dyniowa z ziemniakami 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos morelowy 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem lekką 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek							

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	
	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	2025-02-24	2025-02-25	
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Szynkowa extra 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Krakowska sucha extra 50 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek z oliwkami 80 g Szynka bankietowa 30 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Polędwica z piersi indyka 60 g Papryka 60 g Herbata b/cukru 250 ml Sałata 10 g	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Schab na kartki 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta jajeczna z pieczarkami 80 g Szynka bankietowa 30 g Papryka 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka od szwagra 50 g Ogórek 60 g Sałata lodowa 10 g Rumianek 250 g
2. śniadanie		Chleb razowy 50 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 40 g Ogórek 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pasta z tofu z koperkiem 50 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser mozzarella 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek wiejski 50 g Pomidor 50 g
Obiad	Barszcz ukraiński diet. 300 ml Pierogi ruskie diet. II 240 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pieczarkowa 400 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Sos z pomidorów pelati 60 g Makaron razowy 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z marchwi i jabłka b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa w paprykowym trio 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka wielowarzywna 120 g Kalafor 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa koperkowa z ryżem brązowym 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos cebulowy 60 g Kasza pęczak 140 g Brokuły 120 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Kasza gryczana 140 g Sos pieczeniowy 60 g Szpinak 120 g Surówka z rzepy białej 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa minestrone z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Zraz schabowy z szynką 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza bulgur 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Mizeria z ogórków kiszonych 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowo-dyniowa z ziemniakami 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Ryż brązowy 140 g Sos bazyliowy 60 g Szpinak 120 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek		Jogurt naturalny 1 szt Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Mus borówkowy z jogurtem b/c 200 ml	Jogurt z musem malinowym i crunchy 200 g	Mandarynka 2 szt Kiwi 1 szt Kefir 1 szt	

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	piątek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-02-27	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	2025-02-24	2025-02-25
	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Śniadanie	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek bazyliowy 80 g Schab na kartki 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Szynkowa extra 30 g Papryka 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 50 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Twarożek z oliwkami 80 g Szynka bankietowa 30 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Połędwica z piersi indyka 60 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Schab na kartki 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna z pieczarkami 80 g Szynka bankietowa 30 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Hummus 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Ogórek 50 g	Jogurt z malinami, suszonym bananem i płatkami migdałowymi 150 g	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Pancakes 1 szt Masło orzechowe 10 g	Koktajl jogurtowo jagodowy 200 g
Obiad	Zupa koperkowa z kaszą jęczmienną 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 120 g Kalaafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza gryczana 140 g Surówka collesław b/c 120 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Makaron orzo 140 g Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos z pomidorów pelati 60 g	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa w paprykowym trio 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka wielowarzynna 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos cebulowy 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Kotlet pożarski z serem 110 g Kopytka 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos pieczeniowy 60 g	Zupa minestrone z łazankami 300 ml Zraz schabowy z szynką 100 g Ziemniaki 140 g Sos musztardowy 60 g Mizeria z ogórków kiszonych 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Pomarańcza 1 szt	Jogurt z musem truskawkowym b/c 200 g	Herbatniki 50 g Mandarynka 2 szt	Koktajl brzoskwiniowo-marchewkowy 200 g	Mus borówkowy z jogurtem 200 ml	Jogurt z musem malinowym i crunchy 200 g	Mandarynka 2 szt

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	
	2025-02-26	2025-02-27	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 10 g Rumianek 250 g	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Twarożek bazyliowy 80 g Schab na kartki 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Szynkowa extra 30 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 50 g Łopatka z pietruszką 50 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Twarożek z oliwkami 80 g Szynka bankietowa 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Połędwica z piersi indyka 50 g Ser biały 80 g Miód szt. 1 szt Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Schab na kartki 50 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jogurt z malinami, suszonym bananem i płatkami migdałowymi 150 g	Sok owocowy bez cukru 1 szt Kefir 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt Pancakes 1 szt Masło orzechowe 10 g	
Obiad	Zupa pomidorowo-dyniowa z ziemniakami 300 ml Eskalopki z indyka 80 g Sos morelowy 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z kapusty pekińskiej 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Karkówka pieczona 100 g Ziemniaki 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Barszcz ukraiński 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 240 g Surówka czerwony collesław 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Makaron orzo 140 g Sos z pomidorów pelati 60 g Surówka z marchwi, ananasa i kukurydzy 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa w paprykowym trio 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka wielowarzywna 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos cebulowy 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek z ziemniakami i kielbasą 300 ml Kotlet pożarski z serem 110 g Kopytka 140 g Sos pieczeniowy 60 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Kiwi 1 szt Biszkopty 30 g	Pączek 1 szt	Galaretka z borówkami 150 ml	Herbatniki 50 g Mandarynka 2 szt	Koktajl brzoskwiniowo-marchewkowy 200 g	Mus borówkowy z jogurtem 200 ml Jogurt z musem malinowym i crunchy 200 g	

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	piątek		sobota	niedziela
	2025-02-25	2025-02-26	2025-02-27	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna z pieczarkami 80 g Szynka bankietowa 50 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Serek wiejski 80 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 10 g Rumianek 250 g	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Twarożek bazyliowy 80 g Schab na kartki 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szykowa extra 50 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Papryka 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 50 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Twarożek z oliwkami 80 g Szynka bankietowa 30 g Ogórek 80 g Sałata 20 g Rumianek 250 g	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Połędwica z piersi indyka 60 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Koktajl jogurtowo jagodowy 200 g	Jogurt naturalny 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jogurt z malinami, suszonym bananem i płatkami migdałowymi 150 g	Kefir 1 szt	Serek homogenizowany natur kg 150 g
Obiad	Zupa minestrone z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Zraz schabowy z szynką 100 g Mizeria z ogórków kiszonych 120 g Kompot owocowy 250 ml Ziemniaki 140 g Sos musztardowy 60 g	Zupa pomidorowo-dyniowa z ziemniakami 300 ml Eskalopki z indyka 80 g Ryż brązowy 140 g Sos morelowy 60 g Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z kasza jaglaną 300 ml Karkówka pieczona 100 g Ziemniaki 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos majerankowy 60 g	Barszcz ukraiński 300 ml Pierogi ruskie II z okrasą 240 g Surówka czerwony collesław 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pieczarkowa 300 ml Dorsz zapiekany ze szpinakiem 110 g Sos z pomidorów pelati 60 g Makaron razowy 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z marchwi i jabłka b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Potrawka drobiowa w paprykowym trio 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka wielowarzywna 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa koperkowa z ryżem brązowym 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos cebulowy 60 g Kasza pęczak 140 g Brokuły 120 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt Biszkopty 30 g	Pączek 1 szt	Galaretką z borówkami 150 ml	Mandarynka 2 szt	Koktajl jogurtowo brzoskwinowy b/c 200 g	Mus borówkowy z jogurtem b/c 200 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-02-24	2025-02-25	2025-02-26	2025-02-27	2025-02-28
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
<b>Śniadanie</b>	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Schab na kartki 50 g Ogórek 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna z pieczarkami 80 g Szynka bankietowa 30 g Papryka 80 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Rumianek 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek bazyliowy 80 g Schab na kartki 30 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Szynkowa extra 30 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml
<b>2. śniadanie</b>	Jabłko 1 szt	Koktajl jogurtowo jagodowy 200 g	Jogurt naturalny 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt
<b>Obiad</b>	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Kotlet pożarski z pieca 100 g Kasza gryczana 140 g Sos pieczeniowy 60 g Buraczki 120 g Surówka z rzepy białej 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa minestrone z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Zraz schabowy z szynką 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza bulgur 140 g Mizeria z ogórków kiszonych 120 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowo-dyniowa z ziemniakami 300 ml Eskalopki z indyka 80 g Ryż brązowy 140 g Sos bazyliowy 60 g Szpinak 120 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa koperkowa z kaszą jęczmienną 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz ukraiński 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza gryczana 140 g Surówka collesław b/c 120 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
<b>Podwieczorek</b>	Jogurt z musem malinowym i crunchy 200 g	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt Wafle z ciecierzycy 1 szt	Ciasteczka bez mleka i cukru z owocami 40 g	Jogurt z musem truskawkowym b/c 200 g

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	2025-02-24	2025-02-25	2025-02-26	2025-02-27
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety
Kolacja	Chleb pyłowy 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 30 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kajzerka 1 szt Bułka wrocławska 40 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 Pyzdra schabowa 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Szynkowa extra 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pyłowy 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Filet z indyka maślany 50 g Pomidor 60 g Szpinak baby 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Sałatka szwabska diet. 80 g Schab parowany 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Mini muffiny 2 szt Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

piątek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	2025-02-24	2025-02-25	2025-02-26
IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety
<b>Kolacja</b> Chleb pyłowy 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta jajeczna z łososiem 80 g Szynka tostowa z kurcząt 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 30 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 50 g Grahamka mini 1 szt Masło 15 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pyszka schabowa 50 g Ogórek kiszony 60 g Herbata b/cukru 250 ml Sałata 10 g	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 30 g Masło 15 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Szynkowa extra 30 g Rzodkiewka 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Filet z indyka maślany 50 g Pomidor 60 g Szpinak baby 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Sałatka szwabska 80 g Schab parowany 30 g Ogórek kiszony 60 g Herbata b/cukru 250 ml



**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	
	2025-02-27	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	2025-02-24	
	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	
<b>Kolacja</b>	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pyszka schabowa 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta jajeczna z łososiem 80 g Szynka tostowa z kurcząt 30 g Ogórek kiszony 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pyłowy 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Ser żółty 30 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Buteczka alpejska mini 1 szt Chleb razowy 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 Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyszka schabowa 50 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Szynkowa extra 30 g Rzodkiewka 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pyłowy 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Filet z indyka maślany 50 g Pomidor 60 g Szpinak baby 10 g Herbata z cukrem 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	
	2025-02-26	2025-02-27	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23	
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	
<b>Kolacja</b>	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Sałatka szwabska 80 g Schab parowany 30 g Ogórek kiszony 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna z lososiem 80 g Szynka tostowa z kurcząt 30 g Ogórek kiszony 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Ser żółty 50 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Buleczka alpejska mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 50 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Ser żółty 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynkowa extra 50 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Rzodkiewka 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	wtorek	środa	czwartek	piątek		sobota	niedziela
	2025-02-25	2025-02-26	2025-02-27	2025-02-28	2025-02-21	2025-02-22	2025-02-23
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
<b>Kolacja</b>	Chleb pyłowy 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Filet z indyka maślany 50 g Ser mozzarella 50 g Pomidor 60 g Szpinak baby 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Sałatka szwabska 80 g Schab parowany 50 g Ogórek kiszony 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Ser żółty 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna z łososiem 80 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Ogórek kiszony 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Ser żółty 30 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 50 g Bułeczka alpejska mini 1 szt 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 Pyzdra schabowa 50 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml

**Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-02-21 do dnia 2025-02-28 KUCHNIA GŁÓWNA**

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-02-24	2025-02-25	2025-02-26	2025-02-27	2025-02-28
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
<b>Kolacja</b>	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 40 g Masło 10 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Szynkowa extra 30 g Rzodkiewka 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Filet z indyka maślany 50 g Pomidor 80 g Szpinak baby 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Sałatka szwabska 80 g Schab parowany 30 g Ogórek kiszony 80 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pyszka schabowa 50 g Ogórek 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna z lososiem 80 g Szynka tostowa z kurcząt 30 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml