

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07
	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 80 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Krakowska sucha extra 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Twarożek miętowy 80 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 Szynka od szwagra 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza jaglana na mleku z żurawiną 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynkowa extra 30 g Twarożek z oliwkami 80 g Pomidor 60 g Rumianek 250 g	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 Pierś z kurnej półki 60 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Zacierka na mleku 300 ml 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
2. śniadanie							
Obiad	Zupa dyniowa z zacierką 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 140 g Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos potrawkowy 60 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml Filet z indyka pieczony 100 g Makaron kokardki 140 g Sos szpinakowy b/ml b/gl 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Kasza bulgur 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos pietruszkowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Schab parowany 100 g Kopytka 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos pieczeniowy diet. 60 g
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04
	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	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 owocowa z cukrem 250 g	Kasza manna na mleku z żurawiną 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Łopatka z pietruszką 30 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 Szynka z indyka 30 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pomidory koktajlowe 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Krakowska sucha extra 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek miętowy 100 g Pomidor 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka od szwagra 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynkowa extra 30 g Twarożek z oliwkami 80 g Ogórek 60 g Rumianek 250 g
2. śniadanie				Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Papryka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Schab na kartki 40 g Papryka 50 g
Obiad	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż brązowy 140 g Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Kartacze z mięsem diet. 3 szt Sałatka z buraka diet. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa grysikowa z lubczykiem 300 ml Pulpet po hiszpańsku drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ziemniaki 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z makaronem pełnoziarnistym 400 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza orkiszowa 140 g Szpinak 120 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Brokuły 120 g Surówka wielowarzywna b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa kapuśniak 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron orkiszowy pełnoziarnisty 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z selera b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza gryczana 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek				Kiwi 1 szt Wafle ryżowe 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Mus jabłkowo-buraczany b/c 200 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek
	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01
	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	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 g Pyszdra 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 Pierś z kurnej półki 60 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka od szwagra 50 g Rzodkiewka 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 owocowa b/cukru 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Łopatka z pietruszką 30 g Ogórek 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka z indyka 50 g Pomidory koktajlowe 50 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g
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 Ser biały 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany natur kg 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynkowa extra 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g	Jogurt z musem malinowym i crunchy 200 g
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Kasza pęczak 140 g Kalafior 120 g Surówka kopenhaska 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos pietruszkowy 60 g	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka z rzepy białej 120 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 110 g Kasza jęczmienna 140 g Ogórek kiszony 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z dyni 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem b/c 120 g Szpinak 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Bitka schabowa 100 g Kasza gryczana 140 g Sos potrawkowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Sałatka z buraka b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa neapolitanka z makaronem razowym 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 dyniowa z zacierką 300 ml Filet z kurczaka w panierce panko 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty kiszzonej 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Pomarańcza 1 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt Mini sucharki pełnoziarniste 20 g	Kiwi 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Kiwi 1 szt Wafle ryżowe 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08
	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 brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Twarożek miętowy 80 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Masło 10 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza jaglana na mleku z żurawiną 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynek extra 30 g Twarożek z jabłkiem i orzechami 80 g Ogórek 60 g Rumianek 250 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyszta schabowa 30 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 Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Ser żółty 30 g Szynka od szwagra 30 g Rzodkiewka 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 owocowa z cukrem 250 g
2. śniadanie	Jogurt z musem mango 200 g	Koktajl dyniowo-pomarańczowy 200 g	Jogurt naturalny 1 szt	Deser chia z malinami 200 g	Jogurt z posypką z płatków owsianych i kokosa 200 g	Jogurt z polewą jagodową 200 g	Jogurt z borówkami, suszonym bananem i płatkami migdałowymi 150 g
Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Rumszyk wołowo-wieprzowy z cebulką 100 g Sos potrawkowy 60 g Ziemniaki 140 g Carpaccio z buraczków 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kapuśniak 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron kokardki 140 g Surówka z selera z olejem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Dorsz w płatkach kukurydzianych 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Kasza pęczak 140 g Surówka kopenhaska 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos pietruszkowy 60 g	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 110 g Kopytka 140 g Ogórek kiszony 120 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z dyni 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Ryż brązowy 140 g Sos bazyliowy 60 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Melon Kantalupe 150 g	Kiwi 1 szt	Galaretką z truskawkami 150 ml	Pomarańcza 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt	Skyr naturalny 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A
Śniadanie	Kasza manna na mleku z żurawiną 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Łopatka z pietruszką 30 g Ogórek 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szyńka z indyka 50 g Pomidory koktajlowe 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 50 g Ser żółty 40 g Papryka 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Twarożek miętowy 80 g Szyńka naturalna ze straganu 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 Szyńka od szwagra 50 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza jaglana na mleku z żurawiną 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szyńkowa extra 50 g Twarożek z jabłkiem i orzechami 80 g Ogórek 60 g Rumianek 250 g	Kawa mleczna 250 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
2. śniadanie	Koktajl jogurtowo brzoskwinowy 200 g	Jogurt z musem malinowym i czekoladą 200 g	Jogurt z musem malinowym i crunchy 200 g	Jogurt z musem mango 200 g	Koktajl dyniowo-pomarańczowy 200 g	Jogurt naturalny 1 szt	Deser chia z malinami 200 g
Obiad	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Sałatka z buraka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa neapolitanka z makaronem 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 z fasolki szparagowej z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Filet z kurczaka w panierce panko 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty kiszanej 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Rumszyk wołowo-wieprzowy z cebulką 100 g Sos potrawkowy 60 g Ziemniaki 140 g Carpaccio z buraczków 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kapuśniak 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron kokardki 140 g Surówka z selera z olejem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Dorsz w płatkach kukurydzianych 100 g Ziemniaki 140 g Jarzynki po grecku 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szyńka pieczona z jabłkami 100 g Kasza pęczak 140 g Surówka kopenhaska 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos pietruszkowy 60 g
Podwieczorek	Mandarynka 2 szt Wafle ryżowe 2 szt	Kiwi 1 szt	Kiwi 1 szt Wafle ryżowe 2 szt	Melon Kantalupe 150 g	Kiwi 1 szt	Galaretka z truskawkami 150 ml	Pomarańcza 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa
	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01	2025-04-02
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 50 g Ser żółty 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Ser biały 80 g Rzodkiewka 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 80 g Dżem szt. 1 szt Miód szt. 1 szt Pomidory koktajlowe 50 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza manna na mleku z żurawiną 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Łopatka z pietruszką 50 g Ogórek 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Szynka z indyka 50 g Pomidory koktajlowe 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 50 g Papryka 80 g Sałata 20 g Rumianek 250 g	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek miętowy 80 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Jogurt z posypką z płatków owsianych i kokosa 200 g	Jogurt z polewą jagodową 200 g	Jogurt z borówkami, suszonym bananem i płatkami migdałowymi 150 g	Koktajl jogurtowo brzoskwiniowy 200 g	Jogurt z musem malinowym i czekoladą 200 g	Jogurt z musem malinowym b/c 200 g	Jogurt z musem mango 200 g
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 110 g Kopytka 140 g Ogórek kiszony 120 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z dyni 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Sałatka z buraka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa neapolitanka z makaronem 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 z fasolki szparagowej z makaronem pełnoziarnistym 400 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos majerankowy 60 g Kasza orkiszowa 140 g Szpinak 120 g Surówka z kapusty kiszony b/c 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 400 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 100 g Sos potrawkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Carpaccio z buraczków 120 g Surówka wielowarzywna b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt Wafle ryżowe 2 szt	Kiwi 1 szt	Kiwi 1 szt Wafle ryżowe 1 szt	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	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	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynkowa extra 30 g Twarożek z oliwkami 80 g Ogórek 80 g Sałata 20 g Rumianek 250 g	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 Pierś z kurnej półki 50 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Ser żółty 30 g Szynka od szwagra 30 g Rzodkiewka 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 80 g Pomidory koktajlowe 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta jajeczna z awokado 80 g Łopatka z pietruszką 30 g Ogórek 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Jabłko 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Deser chia z malinami 200 g	Jogurt z musem truskawkowym b/c 200 g	Jogurt z polewą jagodową 200 g	Jogurt z borówkami, suszonym bananem i płatkami migdałowymi 150 g	Koktajl jogurtowo brzoskwinowy b/c 200 g
Obiad	Zupa kapuśniak 300 ml Filet z indyka pieczony w sosie śmietanowo szpinakowym 100 g Makaron orkiszowy pełnoziarnisty 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z selera b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza gryczana 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z jabłkami 100 g Kasza pęczak 140 g Kalaflor 120 g Surówka kopenhaska 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos pietruszkowy 60 g	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka z rzepy białej 120 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 110 g Kasza jęczmienna 140 g Ogórek kiszony 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z dyni 300 ml Rolada drobiowa z suszonymi pomidorami 100 g Sos bazyliowy 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem b/c 120 g Szpinak 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Bitka schabowa 100 g Kasza gryczana 140 g Sałatka z buraka b/c 120 g Sos potrawkowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Mus jabłkowo-buraczany b/c 200 g	Pomarańcza 1 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt Mini sucharki pełnoziarniste 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek	
2025-04-10	
IMID Bogatoresztkowa 3.7A	
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szyńka z indyka 50 g Sałata 20 g Pomidory koktajlowe 80 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Jogurt z musem malinowym b/c 200 g
Obiad	Zupa neapolitanka z makaronem razowym 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 Kalańior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Chleb pyłowy 60 g Masło 15 g Szynka na kartki 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 Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 120 g Filet z kurczaka pieczony 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Polędwica z piersi indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 60 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Łopátka z pietruszką 40 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurczątką 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Schab parowany 30 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 120 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04
	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	Chleb pyłowy 60 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 Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyszka szynkowa 30 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka na kartki 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Sałatka kalafiorowa z jajkiem diet. 120 g Filet z kurczaka pieczony 30 g Pomidor 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Polędwica z piersi indyka 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek
	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01
	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 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 Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Schab parowany 30 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym (makaron razowy) 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	Chleb razowy 100 g 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 Pyzdra szynkowa 30 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Chleb pyłtowy 60 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka na kartki 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek
	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08
	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 Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Filet z kurczaka pieczony 30 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Polędwica z piersi indyka 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 60 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Ser żółty 30 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Pomidor 60 g Sałata 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 Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka naturalna ze straganu 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 30 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Schab parowany 30 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym 100 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 60 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Papryka 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa	czwartek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01	2025-04-02	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	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 Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 30 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pszenny 50 g Chleb pyłtowy 60 g Masło 10 g Szynka na kartki 50 g Hummus klasyczny (Lovege) 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 120 g Filet z kurczaka pieczony 50 g Pomidor 60 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Połędwica z piersi indyka 50 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłtowy 60 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Ser żółty 50 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	wtorek	środa
	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09	2025-04-10	2025-04-01	2025-04-02
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka naturalna ze straganu 50 g Kaziuk 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 Schab parowany 50 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym 120 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 60 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 Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 50 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka na kartki 50 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Filet z kurczaka pieczony 30 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-04-03	2025-04-04	2025-04-05	2025-04-06	2025-04-07	2025-04-08	2025-04-09
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	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 razowy 100 g Masło 10 g Polędwica z piersi indyka 50 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 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 lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Schab parowany 30 g Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym (makaron razowy) 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek
2025-04-10
IMID Bogatoresztkowa 3.7A

Kolacja	Chleb razowy 80 g
	Masło 10 g
	Pyzdra szynkowa 30 g
	Hummus z suszonymi pomidorami 80 g
	Pomidor 80 g
	Salata 20 g
	Herbata owocowa b/cukru 250 g