

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-05-01	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04	2025-05-05	2025-05-06	2025-05-07
	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	Płatki owsiane na mleku 300 ml 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 Szynka z indyka 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 Kurczak gotowany z kurnej półki 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 100 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
2. śniadanie							
Obiad	Krem z dyni b/pestek słonecznika 300 ml Gulasz drobiowy lekkostrawny 120 g Makaron świderki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 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 warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza bulgur 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	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 Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada karkowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 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
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04
	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 jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Filet z indyka maślany 30 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pomidory koktajlowe 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Rumianek 250 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 20 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami i świeżą bazylią 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka od szwagra 50 g Rzodkiewka 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	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 30 g Serek wiejski ze szczypiorkiem 80 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 Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g
2. śniadanie				Chleb razowy 50 g Masło 10 g Twarożek z papryką 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Schab na kartki 40 g Papryka 50 g	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
Obiad	Zupa grysikowa z łubczykiem 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 ziemniaczanka z natką 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-truskawkowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z dyni 300 ml Gulasz drobiowy 110 g Makaron razowy 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z ogórka kiszzonego b/cukru 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza gryczana 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka collesław b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Kalafior 120 g Surówka kopenhaska 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	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
Podwieczorek				Kiwi 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek
	2025-05-05	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01
	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	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Kurczak gotowany z kurnej półki 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 Łopátka 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 Filet z indyka maślany 50 g Pomidory koktajlowe 50 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	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 Rumianek 250 g	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka bankietowa 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Rzodkiewka 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 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	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Papryka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami i świeżą bazylią 60 g Ogórek 50 g	Koktajl dyniowo-pomarańczowy 200 g
Obiad	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	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada karkowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 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 pieczarkowa z makaronem brązowym 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 Kalańior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa kapuśniak 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka collesław b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Ogórek kiszony 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z dyni 300 ml Gulasz drobiowy 110 g Makaron świderki 140 g Surówka z ogórka kiszzonego z jabłkiem 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Truskawki 100 g Mini sucharki pełnoziarniste 20 g	Jabłko 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Kiwi 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04	2025-05-05	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08
	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	Kasza jaglana na mleku z żurawiną 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynkowa 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 Pyzdra 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 Szynka z indyka 60 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 Kurczak gotowany z kunej półki 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 kg 100 g Miód szt. 1 szt Dżem 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 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 Filet z indyka maślany 50 g Pomidory koktajlowe 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Jogurt naturalny 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Jogurt z polewą jagodową 200 g	Jogurt z borówkami, suszonym bananem i płatkami migdałowymi 150 g	Koktajl jogurtowo brzoskwinowy 200 g	Jogurt z musem malinowym i czekoladą 200 g
Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Dorsz w płatkach kukurydzianych 100 g Ziemniaki 140 g Surówka collesław 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka kopenhaska 120 g Kompot owocowy 250 ml	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 Kasza pęczak 140 g Ogórek kiszony 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada karkowa ze szpinakiem 100 g Ziemniaki 140 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 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 pieczarkowa z łazankami 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
Podwieczorek	Kisiel z morelą 150 ml	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Winogrona 100 g	Skyr naturalny 1 szt	Truskawki 100 g Wafle ryżowe 2 szt	Banan 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04	2025-05-05
	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 jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Rumianek 250 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami i świeżą bazylią 80 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 od szwagra 50 g Twarożek z papryką 80 g Rzodkiewka 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 Szynkowa 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	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 60 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 Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Rzodkiewka 60 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Jogurt owocowy z jagodą 200 g Mini sucharki pełnoziarniste 20 g	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 150 g	Koktajl dyniowo-pomarańczowy 200 g	Jogurt naturalny 1 szt	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Jogurt z polewą jagodową 200 g
Obiad	Zupa kapuśniak 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-wiśniowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Marchewka z groszkiem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z dyni 300 ml Gulasz drobiowy 110 g Makaron świderki 140 g Surówka z ogórka kiszzonego z jabłkiem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 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 Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka kopenhaska 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Palki 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 Kasza pęczak 140 g Ogórek kiszony 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Melon miodowy 150 g	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Kisiel z morelą 150 ml	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Winogrona 100 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek
	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01	2025-05-02
	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	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 100 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 Filet z indyka maślany 50 g Pomidory koktajlowe 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 50 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Pomidor 50 g Rumianek 250 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka bankietowa 50 g Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami i świeżą bazylią 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 50 g Rzodkiewka 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
2. śniadanie	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 z jagodą 200 g Mini sucharki pełnoziarniste 20 g	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 150 g	Jabłko 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada karkowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 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 Salatka z buraka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pieczarkowa z łazankami 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 kapuśniak 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-wiśniowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Marchewka z groszkiem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z dyni 300 ml Gulasz drobiowy 110 g Makaron razowy 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z ogórka kiszzonego b/cukru 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza gryczana 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka collesław b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Skyr naturalny 1 szt	Truskawki 100 g Wafle ryżowe 2 szt	Banan 1 szt	Melon miodowy 150 g	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-05-03	2025-05-04	2025-05-05	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08	2025-05-09
	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	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 60 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 Kurczak gotowany z kurnej półki 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 kg 100 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	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Filet z indyka maślany 50 g Sałata 20 g Pomidory koktajlowe 80 g Herbata b/cukru 250 ml	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 Rumianek 250 g
2. śniadanie	Kefir 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt z polewą jagodową 200 g	Jogurt z borówkami, suszonym bananem i płatkami migdałowymi 150 g	Koktajl jogurtowo brzoskwiniowy b/c 200 g	Jogurt z musem malinowym b/c 200 g	Jogurt owocowy z jagodą 200 g Mini sucharki pełnoziarniste 20 g
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona z warzywami 100 g Sos pietruszkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Kalaflor 120 g Surówka kopenhaska 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	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	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada karkowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 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 Sos potrawkowy 60 g Kasza gryczana 140 g Sałatka z buraka b/c 120 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem brązowym 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 Kalaflor 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa kapuśniak 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza pęczak 140 g Surówka collesław b/c 120 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Winogrona 100 g	Skyr naturalny 1 szt	Truskawki 100 g Mini sucharki pełnoziarniste 20 g	Jabłko 1 szt	Melon miodowy 150 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota
	2025-05-10
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami i świeżą bazylią 80 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Kiwi 1 szt
Obiad	Zupa brokułowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Ogórek kiszony 120 g Marchewka z groszkiem 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Jogurt naturalny 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-05-01		2025-05-02		2025-05-03		2025-05-04		2025-05-05		2025-05-06		2025-05-07	
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	Grahamka mini 1 szt	Chleb pszenny 70 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb pyłowy 60 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb pyłowy 60 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb pyłowy 60 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb pyłowy 60 g	Chleb pszenny 50 g
	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g
	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g	Masło 15 g
	Polędwica z piersi indyka 50 g	Łopatką z pietruszką 40 g	Szynka tostowa z kurcząt 50 g	Szynka naturalna ze straganu 50 g	Szab parowany 30 g	Szynka z piersi kurczaka 50 g	Szab parowany 30 g	Szynka z piersi kurczaka 50 g	Szynka z piersi kurczaka 50 g	Szynka z piersi kurczaka 50 g	Szynka z piersi kurczaka 50 g	Szynka z piersi kurczaka 50 g	Szynka z piersi kurczaka 50 g
	Pomidor 60 g	Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Salatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 120 g	Pomidor 60 g	Salatka makaronowa z kurczakiem wędzonym lekka 120 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g
	Salata 10 g	Pomidor 60 g	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g
	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04
	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 pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra szynkowa 30 g Hummus dyniowy 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pytlowy 60 g Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Pasta z tuńczyka 80 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Bułka wrocławska 40 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 30 g Ser mozzarella kulki mini 40 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 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	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 40 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 Szynka naturalna ze straganu 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek
	2025-05-05	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01
	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 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 dyniowy 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta z tuńczyka 80 g Szynka naturalna ze straganu 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 30 g Ser mozzarella kulki mini 40 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa		czwartek	
2025-05-02		2025-05-03		2025-05-04		2025-05-05		2025-05-06		2025-05-07		2025-05-08	
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 pyłowy 60 g	Grahamka mini 1 szt	Chleb pszenny 50 g	Chleb razowy 30 g	Chleb pyłowy 60 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb razowy 30 g	Chleb pyłowy 60 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb razowy 30 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb razowy 30 g	Chleb pszenny 50 g
	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g
	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g
	Ser żółty 30 g	Szynka tostowa z kurcząt 50 g	Szynka naturalna ze straganu 50 g	Szynka parowany 30 g	Szynka z piersi kurczaka 50 g	Szynka parowany 30 g	Szynka z piersi kurczaka 50 g	Szynka z piersi kurczaka 50 g	Szynka tostowa z kurcząt 50 g	Szynka tostowa z kurcząt 50 g	Szynka tostowa z kurcząt 50 g	Szynka tostowa z kurcząt 50 g	Szynka tostowa z kurcząt 50 g
	Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt	Papryka 60 g	Papryka 60 g	Salatka makaronowa z kurczakiem wędzonym 100 g	Papryka 60 g	Salatka makaronowa z kurczakiem wędzonym 100 g	Papryka 60 g	Papryka 60 g	Papryka 60 g	Papryka 60 g	Papryka 60 g	Papryka 60 g	Papryka 60 g
Pomidor 60 g		Salata 10 g	Pomidor 60 g	Salata lodowa 10 g	Salata lodowa 10 g	Pomidor 60 g	Salata lodowa 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Pomidor 60 g
Salata 10 g		Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml
Herbata z cukrem 250 ml													

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01	2025-05-02	2025-05-03	2025-05-04	2025-05-05
	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 pyłowy 60 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pasta z tuńczyka 80 g Ser żółty 30 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 40 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 30 g Ser mozzarella kulki mini 40 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Polędwica z piersi indyka 50 g Hummus z suszonymi pomidorami 80 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 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	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek
	2025-05-06	2025-05-07	2025-05-08	2025-05-09	2025-05-10	2025-05-01	2025-05-02
	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 pytlowy 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 dyniowy 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pytlowy 60 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pasta z tuńczyka 80 g Szynka naturalna ze straganu 50 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Bułka wrocławska 40 g Masło 10 g Ser mozzarella kulki mini 50 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa		czwartek		piątek	
2025-05-03		2025-05-04		2025-05-05		2025-05-06		2025-05-07		2025-05-08		2025-05-09	
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	Grahamka mini 1 szt	Chleb razowy 100 g		Chleb razowy 80 g		Chleb razowy 100 g		Chleb razowy 100 g		Chleb razowy 80 g		Chleb razowy 80 g	
	Chleb razowy 40 g	Masło 10 g		Masło 10 g		Masło 10 g		Masło 10 g		Masło 10 g		Masło 10 g	
	Masło 10 g	Szyńka naturalna ze straganu 50 g		Schab parowany 30 g		Szyńka z piersi kurczaka 50 g		Szyńka tostowa z kurcząt 50 g		Pyzdra szynkowa 30 g		Pasta z tuńczyka 80 g	
	Szyńka tostowa z kurcząt 50 g	g		Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym (makaron razowy) 100 g		Papryka 80 g		Papryka 80 g		Hummus dyniowy 80 g		Ser żółty 30 g	
	Papryka 80 g	Pomidor 80 g		Sałata lodowa 20 g		Sałata lodowa 20 g		Sałata 20 g		Pomidor 80 g		Ogórek kiszony 80 g	
	Salata 20 g	Herbata b/cukru 250 ml		Pomidor 80 g		Herbata b/cukru 250 ml		Herbata b/cukru 250 ml		Sałata 20 g		Sałata 20 g	
	Herbata b/cukru 250 ml			Herbata b/cukru 250 ml						Herbata owocowa b/cukru 250 g		Herbata b/cukru 250 ml	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-05-01 do dnia 2025-05-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota
	2025-05-10
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
	Kolacja
Grahamka mini 1 szt	
Chleb razowy 40 g	
Masło 10 g	
Szynka tostowa z kurcząt 30 g	
Ser mozzarella kulki mini 40 g	
Papryka 80 g	
Sałata 20 g	
Herbata b/cukru 250 ml	