

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07
	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	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	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
2. śniadanie							
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Schab parowany 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza jęczmienna 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z sałaty i pomidora b/cebuli 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z młodego kalafiora z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona 100 g Kluski śląskie 140 g Sos pieczeniowy diet. 60 g 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 Surówka z cukinią i marchewką lekka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Makaron kokardki 140 g Twarożek 100 g Truskawki 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z młodego brokuła z ziemniakami 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
Podwieczorek							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04
	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	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Schab na kartki 30 g Ser biały 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra szynkowa 30 g Twarożek z ziołami 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku z żurawiną 300 ml Chleb pszenny 80 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g Pomidor 60 g Szpinak baby 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	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	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 Łopatka z pietruszką 30 g Ogórek 60 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie				Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g	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
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 140 g Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml Medalion drobiowy z pulpą mango 100 g Ryż brązowy 140 g Marchewka talarki z natką 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa zacierkowa 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 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 Szpinak 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Botwina 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 110 g Kasza jęczmienna 140 g Ogórek małosolny 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z sałaty i pomidora 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z młodego kalafiora z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona 100 g Kasza gryczana 140 g Sos pieczeniowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Sałatka z buraka b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek				Kiwi 1 szt	Truskawki 100 g	Jogurt naturalny 1 szt	Truskawki 100 g Mini sucharki pełnoziarniste 20 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela
	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01
	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 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	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Schab na kartki 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pyzdra szynkowa 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g Ogórek 60 g Szpinak baby 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	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
2. śniadanie	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	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pasta z serka wiejskiego, suszonych pomidorów i bazylii 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 60 g Pomidor 50 g	Jogurt owocowy 1 szt Mini gofry 2 szt
Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem brązowym 300 ml Pulpet drobiowy 100 g Sos z pomidorów pelati 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z cukini, marchewką i porem 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Makaron razowy 140 g Twarożek 100 g Truskawki 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z młodego brokuła z ziemniakami 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	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza gryczana biała 140 g Szpinak 120 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy 100 g Ryż brązowy 140 g Sos potrawkowy 60 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 120 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa neapolitanka z kaszą gryczaną białą 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 140 g Brokuły 120 g Surówka z kapusty czerwonej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Palki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos ziołowy 60 g Ziemniaki 140 g Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Kiwi 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt	Truskawki 100 g	Skyr naturalny 1 szt	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08
	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	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Ser żółty 30 g Kurczak gotowany z kurnej 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	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	Kakao 250 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Schab na kartki 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Maślanka 1 szt	Jogurt z borówkami, suszonym bananem i migdałami 150 g	Koktajl jogurtowo brzoskwinowy 200 g	Jogurt z musem malinowym i czekoladą 200 g	Pancakes 2 szt Mus jagodowy 200 g	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 150 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt
Obiad	Botwina 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 110 g Kasza pęczak 140 g Ogórek małosolny 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Ziemniaki 140 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Surówka z sałaty i pomidora 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z młodego kalafiora z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona w sosie śliwkowym 100 g Kluski śląskie 140 g Sos pieczeniowy 60 g 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 cukini, marchewką i porem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Makaron kokardki 140 g Twarożek 100 g Truskawki 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z młodego brokuła z ziemniakami 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	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos musztardowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty pekińskiej 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Truskawki 100 g	Arbuz 200 g	Truskawki 100 g Wafle ryżowe 2 szt	Banan 1 szt	Melon miódowy 150 g	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05
	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	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 30 g Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku z żurawiną 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Kurczak gotowany z kunej półki 50 g Ogórek 60 g Szpinak baby 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	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 kunej półki 50 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 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 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
2. śniadanie	Precel bez mleka i jaja 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt owocowy z mango i miętą 200 g	Jogurt owocowy 1 szt Mini gofry 2 szt	Maślanka 1 szt	Jogurt z borówkami, suszonym bananem i migdałami 150 g	Koktajl jogurtowo brzoskwinowy 200 g	Jogurt z musem malinowym i czekoladą 200 g
Obiad	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy z pulpą mango 100 g Ryż brązowy 140 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa neapolitanka z kaszą gryczaną białą 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Kapusta młoda zasmażana z koperkiem 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 Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml	Botwina 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 110 g Kasza pęczak 140 g Ogórek małosolny 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z sałaty i pomidora 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z młodego kalafiora z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona w sosie śliwkowym 100 g Kluski śląskie 140 g Sos pieczeniowy 60 g 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 cukini, marchewką i porem 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Truskawki 100 g	Skyr naturalny 1 szt	Kiwi 1 szt	Truskawki 100 g	Arbuz 200 g	Truskawki 100 g Wafle ryżowe 2 szt	Banan 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek
	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01	2025-06-02
	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	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 Szyńka bankietowa 50 g Pasta twarogowa z suszonymi pomidorami i świeżą bazylią 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Ser biały 80 g Schab na kartki 50 g Papryka 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 Pyzdra szynkowa 50 g Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku z żurawiną 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g Ser biały 80 g Ogórek 60 g Szpinak baby 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szyńka 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
2. śniadanie	Pancakes 2 szt Mus jagodowy 200 g	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 150 g	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Precel bez mleka i jaja 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt owocowy z mango i miętą 200 g	Jogurt naturalny 1 szt Wafle kukurydziane 2 szt	Maślanka 1 szt
Obiad	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Makaron kokardki 140 g Twarożek 100 g Truskawki 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z młodego brokuła z ziemniakami 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	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos musztardowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty pekińskiej 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy z pulpą mango 100 g Ryż brązowy 140 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa neapolitanka z kaszą gryczaną białą 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Kapusta młoda zasmażana z koperkiem 120 g Kompot owocowy 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 Szpinak 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Botwina 300 ml Schab po cygańsku pieczony w sosie pomidorowo-pieczarkowym 110 g Kasza jęczmienna 140 g Ogórek małosolny 120 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Melon miodowy 150 g	Jabłko 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Kiwi 1 szt	Truskawki 100 g	Skyr naturalny 1 szt	Kiwi 1 szt	Truskawki 100 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09
	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 owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka bankietowa 30 g Serek homogenizowany natur 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	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	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Schab na kartki 50 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 30 g Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 80 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Jogurt z borówkami, suszonym bananem i migdałami 150 g	Koktajl jogurtowo brzoskwinowy b/c 200 g	Jogurt z musem malinowym b/c 200 g	Pancakes 2 szt Mus jagodowy 200 g	Kiwi 1 szt	Jogurt owocowy 150g 1 szt	Mini sucharki pełnoziarniste 20 g Jogurt naturalny 1 szt
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Rolada drobiowa ze szpinakiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z sałaty i pomidora 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z młodego kalafiora z ziemniakami 300 ml Szynka pieczona 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana 140 g Sos pieczeniowy 60 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 cukini, marchewką i porem 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Makaron razowy 140 g Twarożek 100 g Truskawki 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z młodego brokuła z ziemniakami 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	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Karkówka pieczona 100 g Sos jarzynowy 60 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka z kapusty pekińskiej b/c 120 g Szpinak 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa szczawiowa z ziemniakami 300 ml Medalion drobiowy 100 g Ryż brązowy 140 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 120 g Surówka czerwony collesław z żółtą marchewką 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Arbuz 200 g	Truskawki 100 g Mini sucharki pełnoziarniste 20 g	Jabłko 1 szt	Melon miodowy 150 g	Jogurt naturalny 1 szt	Kiwi 1 szt	Truskawki 100 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek
	2025-06-10
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g Ogórek 80 g Szpinak baby 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g
2. śniadanie	Jogurt owocowy z mango i miętą 200 g
Obiad	Zupa neapolitanka z kaszą gryczaną białą 300 ml Udziki z kurczaka pieczone z jabłkami 100 g Kasza jęczmienna 140 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Brokuły 120 g Surówka z kapusty czerwonej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07
	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 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka naturalna ze straganu 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 Schab parowany 30 g Salatka brokułowa z kurczakiem lekka 100 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłtowy 60 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka Natura Lukullus 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 Pyzdra szynkowa 30 g Hummus dyniowy 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pyłtowy 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 50 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 30 g Ser mozzarella kulki mini 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04
	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 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka na kartki 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb pyłowy 60 g Masło 15 g Szynkowa extra 30 g Sałatka szwabska diet. 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 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 brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 100 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka Natura Lukullus 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela
	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01
	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 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 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka na kartki 50 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynkowa extra 30 g Sałatka szwabska 80 g Pomidor 60 g Herbata b/cukru 250 ml Sałata lodowa 10 g	Chleb pszenney 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08
	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 razowy 30 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Schab parowany 30 g Sałatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 100 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pytlowy 60 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka Natura Lukullus 50 g Papryka 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 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 30 g Masło 10 g Pasta z tuńczyka 80 g Szynka naturalna ze straganu 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 Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01	2025-06-02	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05
	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 na kartki 50 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pyłowy 60 g Chleb razowy 40 g Masło 10 g Szynkowa extra 30 g Sałatka szwabska 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 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 brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 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 Natura Lukullus 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	niedziela	poniedziałek
	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09	2025-06-10	2025-06-01	2025-06-02
	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 pyłowy 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 pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Jajko 1 szt Szynka z indyka 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Rumianek 250 g	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka na kartki 50 g Ser żółty 50 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb pyłowy 60 g Masło 10 g Szynekowa extra 50 g Sałatka szwabska 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 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 brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 100 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-06-03	2025-06-04	2025-06-05	2025-06-06	2025-06-07	2025-06-08	2025-06-09
	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 Szynka Natura Lukullus 50 g Papryka 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 30 g Hummus dyniowy 80 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta z tuńczyka 80 g Szynka naturalna ze straganu 30 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 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 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 50 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Rumianek 250 g	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka na kartki 50 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-06-01 do dnia 2025-06-10 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek
	2025-06-10
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Kolacja	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynkowa extra 30 g Sałatka szwabska 80 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml