

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-21 do dnia 2025-10-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-10-21	2025-10-22	2025-10-23	2025-10-24	2025-10-25	2025-10-26	2025-10-27
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Serek homogenizowany z pomidorami 80 g Szynka bankietowa 30 g 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 Twarożek z oliwkami 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 Szyunka naturalna ze straganu 30 g Pasta z serka wiejskiego, suszonych pomidorów i bazylii 80 g Pomidory koktajlowe 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g 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 Kaziuk 40 g Serek homogenizowany waniliowy 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szyunka od szwagra 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 Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml
II Ś							
Obiad	Zupa z soczewicy czerwonej diet. 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Sałata z jogurtem greckim 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 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 wieprzowy 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z cukinii 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Bitka schabowa lekka 100 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos ziołowy 60 g	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Udziec z indyka pieczony z jabłkami 120 g Sos jarzynowy 60 g Ziemniaki 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Karkówka faszerowana suszonymi pomidorami 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza gryczana biała 140 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 120 g Kompot owocowy 250 ml
P							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-21 do dnia 2025-10-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	wtorek	środa	czwartek
	2025-10-28	2025-10-29	2025-10-30	2025-10-31	2025-10-21	2025-10-22	2025-10-23
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	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
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 g 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	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Twarożek z awokado i pietruszką 80 g Szynkowa extra 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Ser biały 80 g Filet z indyka maślany 30 g Pomidory koktajlowe 50 g Herbata z cukrem 250 ml Miód szt. 1 szt	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Kaziuk 50 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 Serek homogenizowany z pomidorami 100 g Pomidory koktajlowe 50 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 50 g Ogórek 60 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka naturalna ze straganu 50 g Pomidory koktajlowe 50 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
II Ś					Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Twarożek z oliwkami 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pasta z sera wiejskiego, suszonych pomidorów i bazylii 60 g Pomidor 50 g
Obiad	Rosół z makaronem 300 ml Pieczeń rzymska z jajkiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa cukiniowo pomidorowa z ziemniakami 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z marchwi i jabłka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa z ryżem brązowym 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Ziemniaki 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Pulpet rybny 100 g Sos koperkowo-cytrynowy b/ml 60 g Kasza bulgur 140 g Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Makaron orkiszowy pełnoziarnisty 140 g Ratatouille 120 g Ratatouille 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Szynka pieczona 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana 140 g Fasolka gotowana 120 g Sałatka z buraka b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem brązowym 300 ml Papryka faszerowana mięsem i ryżem brązowym 300 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z cukinii b/c 120 g Jarzynka z koperkiem 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
P					Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-21 do dnia 2025-10-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-10-24	2025-10-25	2025-10-26	2025-10-27	2025-10-28	2025-10-29	2025-10-30
	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 Cukrzycowa 3.6A Kobiety
Śniadanie	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 100 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 Kaziuk 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 Szynka od szwagra 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 jęczmienne 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	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Twarożek z awokado i rzodkiewką 80 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Filet z indyka maślany 50 g Pomidory koktajlowe 50 g Herbata b/cukru 250 ml
II Ś	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek wiejski z koperkiem 60 g Papryka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany natur kg 60 g Ogórek 50 g	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 Twarożek z ziołami 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 biały 60 g Pomidor 50 g
Obiad	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Kasza bulgur 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka wielowarzywna b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Bitka wieprzowa w paprykowym trio 100 g Kasza pęczak owsiany 140 g Brokuły 120 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Udziec z indyka pieczony z jabłkami 120 g Sos jarzynowy 60 g Kasza orkiszowa 140 g Kalafior 120 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa cygańska 300 g Karkówka faszerowana suszonymi pomidorami 100 g Kasza gryczana biała 140 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 120 g Surówka z ogórka i pomidora 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Pieczeń rzymska z jajkiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza bulgur 140 g Brokuły 120 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pejzanka 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 120 g Surówka z marchwii z chrzanem b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana 140 g Sałata ze śmietaną 120 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
P	Jabłko 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt Gruszka 1 szt	Śliwki 130 g	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-21 do dnia 2025-10-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-10-31	2025-10-21	2025-10-22	2025-10-23	2025-10-24	2025-10-25	2025-10-26
	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 100 g Masło 15 g Kaziuk 50 g Ogórek kiszony 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 Serek homogenizowany z pomidorami 80 g Szynka bankietowa 30 g 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 Twarożek z oliwkami 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 Szynka naturalna ze straganu 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 Kaziuk 40 g Serek homogenizowany waniliowy 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 Szynka od szwagra 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
II Ś	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Ogórek 50 g	Pancakes 2 szt Mus truskawkowy 100 g	Koktajl jogurtowo brzoskwiniowy 200 g	Jogurt z musem wiśniowym i czekoladą 200 g	Koktajl szarlotka 200 g	Salatka owocowa (kiwi, ananas, winogrona, banan) 200 g	Jogurt owocowy 1 szt
Obiad	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Pulpet rybny 100 g Kasza bulgur 140 g Sos koperkowo-cytrynowy jasny 60 g Szpinak 120 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Filet z kurczaka w panierce panko 100 g Ziemniaki 140 g Ratatouille 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Sałatka z buraka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Papryka faszerowana mięsem 300 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z cukinii 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Bitka wieprzowa w paprykowym trio 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos ziołowy 60 g	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Udziec z indyka pieczony z jabłkami 120 g Sos chrzanowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 120 g Kompot owocowy 250 ml
P	Mandarynka 2 szt	Melon miódowy 150 g	Mandarynka 2 szt	Winogrona 100 g	Kiwi 1 szt	Drożdżówka z budyniem 1 szt	Śliwki 130 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-21 do dnia 2025-10-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	wtorek	środa
	2025-10-27	2025-10-28	2025-10-29	2025-10-30	2025-10-31	2025-10-21	2025-10-22
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	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 Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Kурczak gotowany z kurnej półki 50 g Ogórek 60 g Szpinak baby 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Twarożek z awokado i rzodkiewką 80 g Szynkowa extra 30 g Papryka 60 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 Ser biały 80 g Filet z indyka maślany 30 g Pomidory koktajlowe 50 g Herbata z cukrem 250 ml Miód szt. 1 szt	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Kaziuk 50 g Ogórek kiszony 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 bankietowa 50 g Serek homogenizowany z pomidorami 80 g 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 Twarożek z oliwkami 80 g Łopatka z pietruszką 50 g Ogórek 60 g Herbata z cukrem 250 ml
II Ś	Wafle ryżowe 2 szt Jogurt naturalny 1 szt	Deser z galaretki i serka homogenizowanego z borówkami 200 ml	Koktajl mandarynkowy 200 g	Jogurt owocowy z jagodą i płatkami migdałów 200 g Wafle ryżowe 1 szt	Pudding bananowy z masłem orzechowym i nasionami chia 200 g	Pancakes 2 szt Mus truskawkowy 100 g	Koktajl jogurtowo brzoskwinowy 200 g
Obiad	Zupa cygańska 300 g Karkówka faszerowana suszonymi pomidorami 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka z ogórka i pomidora 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Pieczeń rzymska z jajkiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pejzanka 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z marchwii z chrzanem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki 140 g Sałata ze śmietaną 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Pulpet rybny 100 g Sos koperkowo-cytrynowy jasny 60 g Kasza bulgur 140 g Surówka z kapusty kiszonej 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Filet z kurczaka w panierce panko 100 g Ziemniaki 140 g Ratatouille 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Kartacze z mięsem 3 szt Sałatka z buraka 120 g Kompot owocowy 250 ml
P	Pomarańcza 1 szt	Winogrona 100 g	Melon miódowy 150 g	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Melon miódowy 150 g	Mandarynka 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-21 do dnia 2025-10-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-10-23	2025-10-24	2025-10-25	2025-10-26	2025-10-27	2025-10-28	2025-10-29
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pasta z serka wiejskiego, suszonych pomidorów i bazylii 80 g Szynka naturalna ze straganu 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 Twarożek 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 Kaziuk 50 g Serek homogenizowany waniliowy 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 żółty 40 g Szynka od szwagra 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 Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Kurczak gotowany z kurnej półki 50 g Twarożek figowy 80 g Ogórek 60 g Szpinak baby 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynkowa extra 50 g Twarożek z awokado i rzodkiewką 80 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
II Ś	Jogurt z musem wiśniowym i czekoladą 200 g	Koktajl szarlotka 200 g	Salatka owocowa (kiwi, ananas, winogrona, banan) 200 g	Jogurt owocowy 1 szt	Wafle ryżowe 2 szt Jogurt naturalny 1 szt	Deser z galaretki i serka homogenizowanego z borówkami 200 ml	Koktajl mandarynkowy 200 g
Obiad	Zupa pieczarkowa z łazankami 300 ml Papryka faszerowana mięsem 300 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z cukinii 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Bitka wieprzowa w paprykowym trio 100 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos ziołowy 60 g	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Udziec z indyka pieczony z jabłkami 120 g Sos chrzanowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa cygańska 300 g Karkówka faszerowana suszonymi pomidorami 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana biała 140 g Surówka z ogórka i pomidora 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Pieczeń rzymska z jajkiem 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pejzanka 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z marchwi i chrzanem 120 g Kompot owocowy 250 ml
P	Winogrona 100 g	Kiwi 1 szt	Drożdżówka z budyniem 1 szt	Śliwki 130 g	Pomarańcza 1 szt	Winogrona 100 g	Melon miodowy 150 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-21 do dnia 2025-10-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-10-30	2025-10-31	2025-10-21	2025-10-22	2025-10-23	2025-10-24	2025-10-25
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Ser biały 80 g Filet z indyka maślany 50 g Miód szt. 1 szt Pomidory koktajlowe 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Kaziuk 50 g Ser żółty 50 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka bankietowa 30 g Serek homogenizowany z pomidorami 80 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z oliwkami 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 Szynka naturalna ze straganu 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 Piersz 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 Kaziuk 40 g Serek homogenizowany waniliowy 80 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml
II Ś	Jogurt owocowy z jagodą i płatkami migdałów 200 g Wafle ryżowe 1 szt	Pudding bananowy z masłem orzechowym i nasionami chia 200 g	Mus truskawkowy bez cukru 200 g	Koktajl jogurtowo brzoskwiniowy b/c 200 g	Jogurt z musem wiśniowym b/c 200 g	Koktajl jogurtowo jabłkowy b/c 200 g	Jabłko 1 szt
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Kotlet schabowy 100 g Ziemniaki 140 g Sałata ze śmietaną 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z zielonego groszku po florencku 300 ml Pulpet rybny 100 g Kasza bulgur 140 g Surówka z kapusty kiszzonej 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos koperkowo-cytrynowy jasny 60 g	Zupa z soczewicy czerwonej 300 ml Filet z kurczaka w panierce panko 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Makaron orkiszowy pełnoziarnisty 140 g Ratatouille 120 g Ratatouille 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Szynka pieczona 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana 140 g Sałatka z buraka b/c 120 g Fasolka gotowana 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pieczarkowa z makaronem brązowym 300 ml Papryka faszerowana mięsem i ryżem brązowym 300 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z cukinii b/c 120 g Jarzynka z koperkiem 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Kasza bulgur 140 g Sos koperkowy 60 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka wielowarzywna b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Bitka wieprzowa w paprykowym trio 100 g Kasza pęczak owsiany 140 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem b/c 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
P	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Mini sucharki pełnoziarniste 20 g	Jogurt naturalny 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-21 do dnia 2025-10-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-10-26	2025-10-27	2025-10-28	2025-10-29	2025-10-30	2025-10-31
	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	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 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 Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne 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	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z awokado i rzodkiewką 80 g Szynkowa extra 30 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 Ser biały 80 g Filet z indyka maślany 30 g Pomidory koktajlowe 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Kaziuk 50 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml
II Ś	Jogurt owocowy 1 szt	Mini sucharki pełnoziarniste 20 g Jogurt naturalny 1 szt	Deser z galaretki i serka homogenizowanego z borówkami 200 ml	Kefir 1 szt	Jogurt owocowy z jagodą i płatkami migdałów 200 g Wafle ryżowe 1 szt	Pudding bananowy z masłem orzechowym i nasionami chia 200 g
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Udziec z indyka pieczony z jabłkami 120 g Sos jarzynowy 60 g Kasza orkiszowa 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem b/c 120 g Kalaflor 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa cygańska 300 g Karkówka faszerowana suszonymi pomidorami 100 g Kasza gryczana biała 140 g Seler gotowany z cukinią i koperkiem 120 g Surówka z ogórka i pomidora 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Pieczeń rzymska z jajkiem 100 g Kasza bulgur 140 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Brokuły 120 g Surówka z sałaty i warzyw mieszanych lekka b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pejzanka 300 ml Kieszonki drobiowe ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z pieca 100 g Sos ziołowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Dynia gotowana z selerem i świeżym rozmarynem 120 g Surówka z marchwii z chrzanem b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ogórkowa z ryżem brązowym 300 ml Kotlet schabowy z pieca diet. 100 g Sos pieczeniowy 60 g Kasza gryczana 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Sałata ze śmietaną 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z zielonego groszku po florencu 300 ml Pulpet rybny 100 g Kasza bulgur 140 g Sos koperkowo-cytrynowy jasny 60 g Szpinak 120 g Surówka z kapusty kiszonej 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
P	Śliwki 130 g	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-21 do dnia 2025-10-31 KUCHNIA GŁÓWNA

wtorek		środa		czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek	
2025-10-21		2025-10-22		2025-10-23		2025-10-24		2025-10-25		2025-10-26		2025-10-27	
IMID Lekkostrawna 2C Kobiety		IMID Lekkostrawna 2C Kobiety		IMID Lekkostrawna 2C Kobiety		IMID Lekkostrawna 2C Kobiety		IMID Lekkostrawna 2C Kobiety		IMID Lekkostrawna 2C Kobiety		IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	
Kolacja	Chleb pyłowy 60 g	Chleb pszenney 50 g	Chleb pszenney 50 g	Chleb pyłowy 60 g	Grahamka mini 1 szt	Chleb pszenney 70 g	Chleb pszenney 70 g						
	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 40 g	Bułka wrocławska 50 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						
	Kaziuk 30 g	Szynka tostowa z kurcząt	Filet z indyka pieczony 30 g	Pasta z tuńczyka 80 g	Szynka z piersi kurczaka 30 g	Szynka z indyka 50 g	Szynka na kartki 30 g						
	Salatka z kurczakiem i ryżem	50 g	Salatka jarzynowa lekkostrawna	Wieprzowina z zapiecka 30 g	Ser mozzarella kulki mini 50 g	Pomidor 60 g	Pasta z ciecierzycy z pesto						
	diet. 120 g	Pomidor 60 g	120 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	bazyliowym 80 g						
	Pomidor 60 g	Salata 10 g	Pomidor 60 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Pomidor 60 g						
	Salata lodowa 10 g	Herbata z cukrem 250 ml	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 owocowa z cukrem 250 g										

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-21 do dnia 2025-10-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	wtorek	środa	czwartek
	2025-10-28	2025-10-29	2025-10-30	2025-10-31	2025-10-21	2025-10-22	2025-10-23
	IMID Lekkostrawna 2C Kobiety	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
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Chleb pyłtowy 60 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 30 g Sałatka szwajcarska (lekkostrawna) 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Krakowska sucha extra 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pyłtowy 60 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Hummus buraczkowy 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Kaziuk 30 g Sałatka z kurczakiem i ryżem brązowym diet. 120 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 Filet z indyka pieczony 30 g Sałatka jarzynowa 120 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-10-24	2025-10-25	2025-10-26	2025-10-27	2025-10-28	2025-10-29	2025-10-30
	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 Cukrzycowa 3.6A Kobiety
Kolacja	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta z tuńczyka 80 g Wieprzowina z zapiecka 30 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 50 g Grahamka mini 1 szt Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 30 g Ser mozzarella kulki mini 50 g Rzodkiewka 80 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 30 g Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Łopatka z pietruszką 30 g Sałatka szwajcarska 80 g Pomidor 60 g Herbata b/cukru 250 ml Sałata lodowa 10 g	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Rzodkiewka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Krakowska sucha extra 50 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-21 do dnia 2025-10-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-10-31	2025-10-21	2025-10-22	2025-10-23	2025-10-24	2025-10-25	2025-10-26
	IMID Cukrzycowa 3.6A Kobiety	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Kolacja	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka z piersi kurczaka 30 g Hummus buraczkowy 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pytlowy 60 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Kaziuk 30 g Sałatka z kurczakiem, ryżem, ananasem i żurawiną 100 g Papryka 60 g Sałata 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 Filet z indyka pieczony 30 g Sałatka jarzynowa 120 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 Wieprzowina z zapiecka 30 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 40 g Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 30 g Ser mozzarella kulki mini 50 g Rzodkiewka 80 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 2025-10-21 do dnia 2025-10-31 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek		piątek		wtorek		środa	
2025-10-27		2025-10-28		2025-10-29		2025-10-30		2025-10-31		2025-10-21		2025-10-22	
IMID Podstawowa Dzieci 1B		IMID Podstawowa Dzieci 1B		IMID Podstawowa Dzieci 1B		IMID Podstawowa Dzieci 1B		IMID Podstawowa Dzieci 1B		IMID Bogatobiałkowa 3.3A		IMID Bogatobiałkowa 3.3A	
Kolacja	Chleb pszenney 50 g	Chleb pytlowy 60 g	Chleb pszenney 50 g	Chleb pszenney 50 g	Chleb pytlowy 60 g	Chleb pytlowy 60 g	Chleb pytlowy 60 g	Chleb pytlowy 60 g	Chleb pytlowy 60 g	Chleb pytlowy 60 g	Chleb pytlowy 60 g	Chleb pszenney 50 g	Chleb pszenney 50 g
	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 40 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	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 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
	Szynka na kartki 30 g	Łopatką z pietruszką 30 g	Szynka tostowa z kurcząt 50 g	Krakowska sucha extra 50 g	Szynka z piersi kurczaka 30 g	Szynka z piersi kurczaka 30 g	Szynka z piersi kurczaka 30 g	Szynka z piersi kurczaka 30 g	Szynka z piersi kurczaka 30 g	Salatka z kurczakiem, ryżem, ananasem i żurawiną 150 g	Salatka z kurczakiem, ryżem, ananasem i żurawiną 150 g	Szynka tostowa z kurcząt 50 g	Szynka tostowa z kurcząt 50 g
	Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 80 g	Salatka szwajcarska 80 g	Rzodkiewka 60 g	Pomidor 60 g	Hummus buraczkowy 80 g	Hummus buraczkowy 80 g	Hummus buraczkowy 80 g	Hummus buraczkowy 80 g	Hummus buraczkowy 80 g	Papryka 60 g	Papryka 60 g	Pasta jajeczna z awokado 80 g	Pasta jajeczna z awokado 80 g
	Ogórek kiszony 60 g	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Kaziuk 50 g	Kaziuk 50 g	Papryka 60 g	Papryka 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	Salata lodowa 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata 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

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-21 do dnia 2025-10-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-10-23	2025-10-24	2025-10-25	2025-10-26	2025-10-27	2025-10-28	2025-10-29
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Filet z indyka pieczony 50 g Sałatka jarzynowa 150 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 Wieprzowina z zapiecka 50 g Papryka 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 z piersi kurczaka 50 g Rzodkiewka 80 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 30 g Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 80 g	Chleb pszenny 50 g Chleb pytlowy 60 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 50 g Sałatka szwajcarska 80 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Ser mozzarella 50 g Rzodkiewka 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-10-21 do dnia 2025-10-31 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2025-10-30	2025-10-31	2025-10-21	2025-10-22	2025-10-23	2025-10-24	2025-10-25
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 50 g Sałatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 150 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Chleb pytlowy 60 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 50 g Hummus buraczkowy 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Kaziuk 30 g Sałatka z kurczakiem i ryżem brązowym diet. 100 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 Filet z indyka pieczony 30 g Sałatka jarzynowa 120 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 Wieprzowina z zapiecka 30 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Grahamka mini 1 szt Chleb razowy 40 g Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 30 g Ser mozzarella kulki mini 50 g Rzodkiewka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-10-26	2025-10-27	2025-10-28	2025-10-29	2025-10-30	2025-10-31
	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 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 30 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml Smalczyk z fasoli z jabłkiem i cebulką 80 g	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Łopatka z pietruszką 30 g Sałatka szwajcarska 80 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 50 g Rzodkiewka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Krakowska sucha extra 50 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka z piersi kurczaka 30 g Hummus buraczkowy 80 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml