

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2025-12-11	2025-12-12	2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15	2025-12-16	2025-12-17
	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	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Kaziuk 50 g Serek homogenizowany natur kg 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza jaglana na mleku z żurawiną 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Wieprzowina z zapiecka 40 g Twarożek figowy 80 g Pomidor 60 g Rumianek 250 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 50 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 50 g Pasta twarogowa z warzywami 80 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 Ser biały 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 Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Szynka bankietowa 30 g Pomidory koktajlowe 50 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Twarożek z ziołami 80 g Łopatka z pietruszką 30 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
II Ś							
Obiad	Zupa selerowa z łazankami 300 ml Kotlet z indyka siekany pieczony 100 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 140 g Szpinak 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż 140 g Surówka z cukinią i marchewką lekka 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml pierogi z mięsem II diet. 240 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 140 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa z ziemniakami 300 ml Zawijańce z szynką diet. 110 g Kasza bulgur 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos rozmarynowy 60 g	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Ratatouille lekkostrawne 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron pene 140 g Sos kremowy - szpinakowy b/ml b/gl 60 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 120 g Kompot owocowy 250 ml
P							

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-12-18	2025-12-19	2025-12-20	2025-12-11	2025-12-12	2025-12-13	2025-12-14
	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 Szynka naturalna ze straganu 30 g Pasta z sera wiejskiego, suszonych pomidorów i bazylii 80 g Pomidory koktajlowe 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 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	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Kaziuk 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Wieprzowina z zapiecka 30 g Twarożek z jabłkiem b/c 80 g Ogórek 60 g Rumianek 250 g	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 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
II Ś				Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany natur kg 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 Szynka z piersi kurczaka 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Pasta twarogowa z warzywami 60 g Pomidor 50 g
Obiad	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 140 g Jarzynka z koperkiem 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 kalafiorowa z makaronem muszelki 300 ml Bitka schabowa lekka 100 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml Sos ziołowy 60 g	Zupa pieczarkowa z makaronem brązowym 300 ml Kotlet z indyka siekany pieczony 100 g Sos pomidorowy 60 g Kasza gryczana 140 g Szpinak 120 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż brązowy 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszonej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 140 g Brukselka 120 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza orkiszowa 140 g Surówka z rzepy białej b/c 120 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
P				Jabłko 1 szt Kefir 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt Skyr naturalny 1 szt	Mandarynka 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek
	2025-12-15	2025-12-16	2025-12-17	2025-12-18	2025-12-19	2025-12-20	2025-12-11
	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 Twarożek z grillowanym bakłażanem 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	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	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Kaziuk 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata owocowa z cukrem 250 g
II Ś	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 80 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka bankietowa 40 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 Pasta z sera wiejskiego, suszonych pomidorów i bazylii 60 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Jajko w jogurcie ze szczypiorkiem 1 szt Papryka 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany natur 60 g Ogórek 50 g	Jogurt owocowy z borówką i brzoskwinią 200 g
Obiad	Zupa ogórkowa 300 ml Zawijańce z szynką diet. 110 g Kasza pęczak 140 g Surówka ze szpinaku, sałaty, suszonych pomidorów i słonecznika 120 g Brokuły 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos rozmarynowy 60 g	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 140 g Sałata z jogurtem greckim 120 g Ratatouille 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Makaron razowy 140 g Kalafior 120 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Gołąbek po hiszpańsku z ryżem brązowym 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z pora (z majonezem) 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 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 kalafiorowa z makaronem razowym 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 pieczarkowa z łazankami 300 ml Kotlet z indyka siekany smażony 100 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z papryki z olejem 120 g Kompot owocowy 250 ml
P	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt Kiwi 1 szt	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2025-12-12	2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15	2025-12-16	2025-12-17	2025-12-18
	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 Masło 10 g Wieprzowina z zapiecka 30 g Twarożek figowy 80 g Ogórek 60 g Rumianek 250 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 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 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 Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Szynka bankietowa 30 g Pomidory koktajlowe 50 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Twarożek z ziołami 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
II Ś	Kisiel z morelą 200 ml	Jogurt owocowy 1 szt	Jogurt pitny mango-banan 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	Pancakes 2 szt Mus truskawkowy 100 g	Koktajl jogurtowo brzoskwinowy 200 g	Jogurt z musem wiśniowym i czekoladą 200 g
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 100 g Ryż 140 g Surówka z kapusty kiszonej 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Pierogi z mięsem II z okrasą 240 g Marchewka z groszkiem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 140 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Zawijańce z szynką w panierce 110 g Kasza pęczak 140 g Sos musztardowy 60 g Surówka ze szpinaku, sałaty, suszonych pomidorów i słończnika 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Filet z kurczaka panier.w sezamie 100 g Ziemniaki 140 g Ratatouille 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron pene 140 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Gołąbek po hiszpańsku 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z pora (z majonezem) 120 g Kompot owocowy 250 ml
P	Banan 1 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Melon Kantalupe 150 g	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-12-19	2025-12-20	2025-12-11	2025-12-12	2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A
Śniadanie	Kasza manna na mleku 300 ml 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	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Kaziuk 50 g Serek homogenizowany natur 80 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 10 g Więprzowina z zapiecką 50 g Twarożek figowy 80 g Ogórek 60 g Rumianek 250 g	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 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 50 g Pasta twarogowa z warzywami 80 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 Ser żółty 50 g Rzodkiewka 60 g Herbata z cukrem 250 ml
II Ś	Koktajl szarlotka 200 g	Salatka owocowa 200 g	Jogurt owocowy z borówką i brzoskwinia 200 g	Kisiel z morelą 200 ml	Jogurt owocowy 1 szt	Jogurt pitny mango-banan 1 szt	Skyr naturalny 1 szt
Obiad	Zupa cukiniowo dyniowa z mlekiem kokosowym 300 ml Naleśniki z serem II 2 szt Sos jogurtowo-jagodowy 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa kalafiorowa z makaronem muszelki 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 pieczarkowa z łazankami 300 ml Kotlet z indyka siekany smażony 100 g Ziemniaki 140 g Sos pomidorowy 60 g Surówka z papryki z olejem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Dorsz w cieście bazyliowym 100 g Ryż 140 g Surówka z kapusty kiszonej 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Pierogi z mięsem II z okrasą 240 g Marchewka z groszkiem 120 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml Pałki z kurczaka w marynacie miodowej (pieczone) 2 szt Sos majerankowy 60 g Ziemniaki 140 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Zawijańce z szynką w panierce 110 g Kasza pęczak 140 g Sos musztardowy 60 g Surówka ze szpinaku, sałaty, suszonych pomidorów i słonecznika 120 g Kompot owocowy 250 ml
P	Kiwi 1 szt	Drożdżówka z budyniem 1 szt	Jabłko 1 szt	Banan 1 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek
	2025-12-16	2025-12-17	2025-12-18	2025-12-19	2025-12-20	2025-12-11	2025-12-12
	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 Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Pomidory koktajlowe 50 g Herbata owocowa z cukrem 250 g	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Twarożek z ziołami 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 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 manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 50 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt 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	Ryż brązowy na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Kaziuk 50 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Wieprzowina z zapiecką 30 g Twarożek z jabłkiem b/c 80 g Ogórek 80 g Sałata 20 g Rumianek 250 g
II Ś	Pancakes 2 szt Mus truskawkowy 100 g	Koktajl jogurtowo brzoskwiniowy 200 g	Jogurt z musem wiśniowym i czekoladą 200 g	Koktajl szarlotka 200 g	Sałatka owocowa 200 g	Jogurt owocowy z borówką i brzoskwinia 200 g	Kisiel z morelą 200 ml
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml Filet z kurczaka panier.w sezamie 100 g Ziemniaki 140 g Ratatouille 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Makaron pene 140 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Gołąbek po hiszpańsku 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z pora (z majonezem) 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 kalafiorowa z makaronem muszelki 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 pieczarkowa z makaronem brązowym 300 ml Kotlet z indyka siekany pieczony 100 g Sos pomidorowy 60 g Kasza gryczana 140 g Szpinak 120 g Surówka z papryki z olejem b/cukru 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Dorsz pieczony z koperkiem 100 g Sos koperkowy 60 g Ryż brązowy 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszzonej b/c 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
P	Melon Kantalupe 150 g	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Kiwi 1 szt	Drożdżówka z budyniem 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15	2025-12-16	2025-12-17	2025-12-18	2025-12-19
	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 Pierś z kurnej półki 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 Twarożek z grillowanym bakłażanem 80 g Pomidory koktajlowe 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z ziołami 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 Pierś z kurnej półki 50 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Rumianek 250 g
II Ś	Jogurt owocowy 1 szt	Kefir 1 szt	Skyr naturalny 1 szt	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
Obiad	Zupa ziemniaczanka z pomidorami pelati 300 ml Szynka pieczona w sosie własnym 100 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza bulgur 140 g Brukselka 120 g Surówka z pomidora z oliwkami i koperkiem 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z makaronem pełnoziarnistym 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Sos majerankowy 60 g Kasza orkiszowa 140 g Surówka z rzepy białej b/c 120 g Seler z gotowaną dynią i natką pietruszki 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Zawijańce z szynką diet. 110 g Kasza pęczak 140 g Surówka ze szpinaku, sałaty, suszonych pomidorów i słonecznika 120 g Buraczki 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos rozmarynowy 60 g	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Filet z kurczaka pieczony 100 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza jęczmienna 140 g Sałata z jogurtem greckim 120 g Ratatouille 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa brukselkowa 300 ml Eskalopki z indyka 100 g Sos kremowy - szpinakowo śmietanowy 60 g Makaron razowy 140 g Kalaflor 120 g Surówka z marchewką, jabłkiem i fenkułem włoskim 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml Gołąbek po hiszpańsku z ryżem brązowym 100 g Sos z pomidorów pelati i bazylii 60 g Ryż brązowy 140 g Surówka z pora (z majonezem) 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
P	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Kiwi 1 szt	Mini sucharki pełnoziarniste 20 g

	sobota
	2025-12-20
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	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	Jabłko 1 szt
Obiad	Zupa kalafiorowa z makaronem razowym 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	Jogurt naturalny 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

czwartek		piątek		sobota		niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
2025-12-11		2025-12-12		2025-12-13		2025-12-14		2025-12-15		2025-12-16		2025-12-17	
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	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 40 g	Bułka wrocławska 50 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	Schab na kartki 40 g	Pyzdra schabowa 50 g	Szynka od szwagra 30 g	Szynkowa extra 30 g	Kaziuk 30 g	Szynkowa extra 30 g	Kaziuk 30 g	Szynkowa extra 30 g	Kaziuk 30 g	Szynkowa extra 30 g	Kaziuk 30 g	Szynkowa extra 30 g
	Salatka z tortellini diet. 120 g	Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt	Pomidor 60 g	Ser mozzarella 30 g	Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 80 g	Salatka z kurczakiem i ryżem diet. 120 g	Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 80 g	Salatka z kurczakiem i ryżem diet. 120 g	Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 80 g	Salatka z kurczakiem i ryżem diet. 120 g	Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 80 g	Salatka z kurczakiem i ryżem diet. 120 g	Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 80 g
	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Salata 10 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g	Pomidor 60 g
	Salata 10 g	Salata 10 g	Herbata z cukrem 250 ml	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Salata 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	

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela
	2025-12-18	2025-12-19	2025-12-20	2025-12-11	2025-12-12	2025-12-13	2025-12-14
	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 Schab parowany 30 g Sałatka brokułowa z kurczakiem lekka 120 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 twarogowo - łososiowa z koperkiem 80 g Wieprzowina z zapiecka 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 z piersi kurczaka 30 g Ser mozzarella kulki mini 50 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Polędwica z piersi indyka 30 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Rzodkiewka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Ser żółty 30 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 Pyzdra schabowa 50 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Szynka od szwagra 30 g Ser mozzarella 30 g Pomidor 60 g Sałata lodowa 10 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

poniedziałek		wtorek		środa		czwartek		piątek		sobota		czwartek	
2025-12-15		2025-12-16		2025-12-17		2025-12-18		2025-12-19		2025-12-20		2025-12-11	
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	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 50 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 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	Grahamka mini 1 szt	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g
	Szynkowa extra 30 g	Kaziuk 30 g	Szynka tostowa z kurcząt 50 g	Szynka tostowa z kurcząt 50 g	Szab parowany 30 g	Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 80 g	Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 80 g	Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 80 g	Szynka z piersi kurczaka 30 g	Szynka z piersi kurczaka 30 g	Polędwica z piersi indyka 30 g	Polędwica z piersi indyka 30 g	Polędwica z piersi indyka 30 g
	Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 80 g	Salatka hawajska b/c 100 g	Papryka 60 g	Papryka 60 g	Salatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 120 g	Wieprzowina z zapiecka 30 g	Wieprzowina z zapiecka 30 g	Wieprzowina z zapiecka 30 g	Ser mozzarella kulki mini 50 g	Salatka z tortellini 100 g	Salatka z tortellini 100 g	Salatka z tortellini 100 g	Salatka z tortellini 100 g
	Pomidor 60 g	Papryka 60 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Pomidor 60 g	Papryka 60 g	Papryka 60 g	Papryka 60 g	Rzodkiewka 80 g	Rzodkiewka 60 g	Rzodkiewka 60 g	Rzodkiewka 60 g	Rzodkiewka 60 g
	Salata 10 g	Salata lodowa 10 g	Herbata b/cukru 250 ml	Herbata b/cukru 250 ml	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g
	Herbata b/cukru 250 ml	Herbata b/cukru 250 ml			Herbata owocowa b/cukru 250 g	Herbata b/cukru 250 ml	Herbata b/cukru 250 ml	Herbata b/cukru 250 ml	Herbata b/cukru 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 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

piątek		sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
2025-12-12		2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15	2025-12-16	2025-12-17	2025-12-18
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 pszenny 50 g
	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb razowy 30 g	Chleb pszenny 50 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
	Ser żółty 30 g	Pyzdra schabowa 50 g	Szynka od szwagra 30 g	Szynkowa extra 30 g	Kaziuk 30 g	Szynka tostowa z kurcząt 50 g	Schab parowany 30 g
	Jajko w majonezie ze szczypiorkiem 1 szt	Papryka 60 g	Ser mozzarella 30 g	Pasta z ciecierzycy z pesto	Salatka hawajska 100 g	Papryka 60 g	Salatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 120 g
	Pomidor 60 g	Salata 10 g	Pomidor 60 g	bazyliowym 80 g	Papryka 60 g	Salata 10 g	Pomidor 60 g
	Salata 10 g	Herbata z cukrem 250 ml	Salata lodowa 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 owocowa z cukrem 250 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2025-12-19	2025-12-20	2025-12-11	2025-12-12	2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15
	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 twarogowo - łososiowa z koperkiem 80 g Wieprzowina z zapiecką 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 Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Polędwica z piersi indyka 50 g Sałatka z tortellini 120 g Rzodkiewka 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 Szynka z piersi kurczaka 50 g Pyzdra schabowa 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 od szwagra 50 g Ser mozzarella 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 Szynkowa extra 50 g Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	czwartek	piątek
	2025-12-16	2025-12-17	2025-12-18	2025-12-19	2025-12-20	2025-12-11	2025-12-12
	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	Chleb pszenny 50 g	Chleb pszenny 50 g	Chleb pyłowy 60 g	Grahamka mini 1 szt	Chleb razowy 100 g	Chleb razowy 80 g
	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 30 g	Bułka wrocławska 40 g	Masło 10 g	Masło 10 g
	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Masło 10 g	Polędwica z piersi indyka 30 g	Ser żółty 40 g
	Salatka hawajska 150 g	Szynka tostowa z kurcząt 50 g	Schab parowany 50 g	Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 80 g	Ser mozzarella kulki mini 50 g	Pasta drobiowo warzywna 80 g	Jajko w majonezie ze
	Kaziuk 50 g	Pasta jajeczna ze szpinakiem 80 g	Salatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 150 g	Wieprzowina z zapiecka 50 g	Szynka z piersi kurczaka 50 g	Rzodkiewka 80 g	szczypiorkiem 1 szt
	Papryka 60 g	Papryka 60 g	Pomidor 60 g	Papryka 60 g	Rzodkiewka 80 g	Salata 20 g	Pomidor 80 g
	Salata lodowa 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Salata 10 g	Herbata b/cukru 250 ml	Salata 20 g
	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata owocowa z cukrem 250 g	Herbata z cukrem 250 ml	Herbata z cukrem 250 ml		Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2025-12-11 do dnia 2025-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek
	2025-12-13	2025-12-14	2025-12-15	2025-12-16	2025-12-17	2025-12-18	2025-12-19
	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 40 g Masło 10 g Pyzdra schabowa 50 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka od szwagra 30 g Ser mozzarella 30 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynkowa extra 30 g Pasta z ciecierzycy z pesto bazyliowym 80 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Kaziuk 30 g Sałatka hawajska b/c 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 Schab parowany 30 g Sałatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem 120 g Pomidor 80 g Sałata 20 g Herbata owocowa b/cukru 250 g	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta twarogowo - łososiowa z koperkiem 80 g Wieprzowina z zapiecka 30 g Papryka 80 g Sałata 20 g Herbata b/cukru 250 ml

	sobota
	2025-12-20
	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
	Kolacja
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	