

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2023-12-11	2023-12-12	2023-12-13	2023-12-14	2023-12-15	2023-12-16	2023-12-17	2023-12-18
	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	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Śniadanie	Platki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta z zielonego groszku 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Platki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb razowy 30 g Chleb pszenno-żytni 50 g Masło 10 g Pasta twarogowa z warzywami 80 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Chleb razowy 30 g Pyzdra schabowa 60 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao 250 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Schab na kartki 40 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 2 szt	Kefir 1 szt	Gruszka 1 szt	Banan 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Winogrona 100 g	Gruszka 1 szt
Obiad	Zupa fasolowa 300 ml Makaron pene 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml Potrawka drobiowa w paprykowym trio 110 g	Zupa dyniowa z zacierką 300 ml Gołąbek po hiszpańsku 80 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Udziec z indyka pieczony 80 g Sos chrzanowy 60 g Kasza gryczana 140 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Wieprzowina po tokańsku 80 g Sos ziołowy 60 g Gnocci z maselkiem roślinnym i posypane płatkami drożdżowymi 140 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy 300 ml Miruna panierowana 80 g Ziemniaki 140 g Surówka z kapusty kiszzonej 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa szczawiowy krupnik z kaszą pęczak 300 ml Kotlet mielony wieprzowy (smażony) 80 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 140 g Surówka z selera (z majonezem) 100 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek z ziemniakami 300 ml Pierogi z mięsem II 220 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Mus truskawkowy 150 g	Jabłko 1 szt	Herbatniki 50 g	Sałatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Rogalik z serem i szpinakiem 2 szt	Jogurt owocowy 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2023-12-19	2023-12-20	2023-12-11	2023-12-12	2023-12-13	2023-12-14	2023-12-15	2023-12-16
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Twarożek z truskawkami 80 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Platki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szyńka od szwagra 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Platki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szyńka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Twarożek z pomidorami 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Platki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szyńka od szwagra 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Pasta twarogowa z warzywami 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 60 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Mini muffiny 2 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Herbatniki 50 g	Kefir 1 szt	Mus gruszkowy 150 g	Banan 1 szt	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt
Obiad	Zupa ogórkowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron spaghetti 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z dyni 300 ml Bitka z kurczaka z serem żółtym i pieczarką 80 g Kasza gryczana 140 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Makaron pene 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml Potrawka drobiowa diet. 110 g	Zupa dyniowa z zacierką 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 80 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Udziec z indyka pieczony 80 g Sos pieczeniowy diet. 60 g Kasza owsiana 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Wieprzowina duszona 80 g Sos ziołowy 60 g Gnocci z masłem roślinnym i posypane płatkami drożdżowymi 140 g Marchewka talarki z natką 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z kaszą jęczmienną 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jaglanej 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Mandarynka 2 szt	Banan 1 szt	Mus truskawkowy 150 g	Jabłko pieczone 1 szt	Herbatniki 50 g	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakuji 200 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	poniedziałek		wtorek	
	2023-12-17	2023-12-18	2023-12-19	2023-12-20	2023-12-11		2023-12-12	
	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Schab na kartki 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Twarożek z truskawkami 80 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Schab na kartki 40 g Pomidor 30 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 50 g Serek homogenizowany z natką pietruszki 80 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 40 g Ogórek 70 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Mus owocowo bananowy 150 g	Gruszka pieczona 1 szt	Mini muffiny 2 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Kiwi 1 szt	Rogalik z nadzieniem śliwkowym 2 szt	Kefir 1 szt	Kefir 1 szt
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Pierogi z mięsem II 220 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa selerowa 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 110 g Makaron spaghetti 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z dyni 300 ml Bitka z kurczaka 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza owsiana 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Potrawka drobiowa w paprykowym trio 110 g Makaron razowy 140 g Surówka z ogórka i pomidora 100 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml Makaron pene 140 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml Potrawka drobiowa w paprykowym trio 110 g	Zupa dyniowa z zacierką 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 80 g Sos pomidorowy 60 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 80 g Sos pomidorowy 60 g Kasza pęczak 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Rogalik z serem i szpinakiem 2 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Mandarynka 2 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Pomarańcza 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa		czwartek		piątek		sobota	
	2023-12-13		2023-12-14		2023-12-15		2023-12-16	
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Zacierka na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka na kartki Nikpol 40 g Pasta z zielonego groszku 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Platki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta z zielonego groszku 80 g Pomidor 70 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Platki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Platki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Papryka 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Pasta twarogowa z warzywami 80 g Schab na kartki 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Platki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 60 g Mini sucharki pełnoziarniste 20 g Masło 10 g Pasta twarogowa z warzywami 80 g Ogórek kiszony 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna 250 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 40 g Ser żółty 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 60 g Ogórek 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Gruszka 1 szt	Gruszka 1 szt	Banan 1 szt	Mus borówkowy 150 g	Serek homogenizowany szt. 1 szt	Kiwi 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Udziec z indyka pieczony 80 g Sos chrzanowy 60 g Kasza gryczana 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Udziec z indyka pieczony 80 g Sos chrzanowy 60 g Kasza gryczana 140 g Kalafior 120 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Wieprzowina po toskańsku 100 g Gnocci z maselkiem roślinnym i posypane płatkami drożdżowymi 140 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Wieprzowina po toskańsku 80 g Ryż brązowy 140 g Brokuły 120 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Ziemniaki 140 g Jarzynki po grecku 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa z soczewicy 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Kasza bulgur 140 g Sos koperkowy 60 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszonej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jaglanej 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jaglanej 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Buraczki 120 g Mizeria 100 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Mini ciastko mix 2 szt	Mus truskawkowy 150 g	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Herbatniki 50 g	Mandarynka 2 szt	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Salatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
	2023-12-17		2023-12-18		2023-12-19		2023-12-20	
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Śniadanie	Kakao 250 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Ser biały 80 g Dżem szt 1 szt Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Papryka 60 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Schab na kartki 50 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pyszdra schabowa 40 g Ogórek 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka bankietowa 40 g Twarożek z truskawkami 100 g Papryka 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 10 g Twarożek z papryką 80 g Ogórek 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka od szwagra 50 g Serek wiejski 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 60 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Winogrona 100 g	Winogrona 100 g	Gruszka 1 szt	Gruszka 1 szt	Mini muffiny 3 szt	Winogrona 100 g	Jogurt naturalny 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos pietruszkowy 60 g Ziemniaki 140 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Palki z kurczaka pieczone 2 szt Sos pietruszkowy 60 g Kasza jęczmienna 140 g Surówka z selera (z majonezem) 100 g Surówka z selera (z majonezem) 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Żurek z ziemniakami diet. 300 ml Pierogi z mięsem II 220 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Żurek z ziemniakami 300 ml Schab parowany 80 g Kasza gryczana 140 g Cukinia gotowana 120 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa selerowa 300 ml Sos boloński wieprzowy lekkostrawny 150 g Makaron spaghetti 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron razowy 140 g Kalafior 120 g Surówka wielowarzywna 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z dyni 300 ml Bitka z kurczaka 120 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza owsiana 140 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z dyni 300 ml Bitka z kurczaka 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza owsiana 140 g Surówka kopenhaska 100 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
Podwieczorek	Rogalik z serem i szpinakiem 2 szt	Jabłko 1 szt	Jogurt owocowy 1 szt	Kefir 1 szt	Kiwi 1 szt Jogurt naturalny 1 szt	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt Krucze ciastka 60 g	Mandarynka 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2023-12-11	2023-12-12	2023-12-13	2023-12-14	2023-12-15	2023-12-16	2023-12-17	2023-12-18
	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 40 g Ogórek 40 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta z zielonego groszku 80 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka od szwagra 40 g Papryka 40 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 g Chleb razowy 60 g Mini sucharki pełnoziarniste 20 g Masło 10 g Pasta twarogowa z warzywami 80 g Ogórek kiszony 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Kawa mleczna bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pyzdra schabowa 60 g Ogórek 40 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Kakao bez cukru 250 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka z indyka 60 g Papryka 50 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki żytnie na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Schab na kartki 40 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka na kartki Nikpol 20 g Ogórek 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Twarożek z koperkiem 50 g Ogórek 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser żółty 20 g Ogórek 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Twarożek z oliwkami 50 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Ser biały 40 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Pomidor 50 g
Obiad	Zupa jarzynowa 300 ml Potrawka drobiowa w paprykowym trio 110 g Makaron razowy 140 g Surówka z ogórka i pomidora 100 g Kalafior 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 300 ml Gołąbek po hiszpańsku diet. 80 g Sos pomidorowy 60 g Kasza pęczak 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Surówka z ogórka kiszzonego b/cukru 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa selerowa 300 ml Udziec z indyka pieczony 80 g Sos chrzanowy 60 g Kasza gryczana 140 g Brokuły 120 g Surówka z jarzyn mieszanych z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa ziemniaczanka z natką 300 ml Wieprzowina po toskańsku 80 g Ryż brązowy 140 g Brokuły 120 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z soczewicy 300 ml Miruna pieczona z koperkiem 80 g Sos koperkowy 60 g Kasza bulgur 140 g Jarzynki po grecku 120 g Surówka z kapusty kiszzonej 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa szczawiowy krupnik z kaszą pęczak 300 ml Kotlet mielony wieprzowy z pieca 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Ziemniaki 140 g Mizeria 100 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml Pałki z kurczaka pieczone 2 szt Kasza jęczmienna 140 g Surówka z selera (z majonezem) 100 g Surówka z selera (z majonezem) 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Żurek z ziemniakami 300 ml Schab parowany 80 g Kasza gryczana 140 g Cukinia gotowana 120 g Surówka z kapusty czerwonej z majonezem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos pieczeniowy diet. 60 g
Podwieczorek	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Jogurt naturalny 1 szt	Jabłko 1 szt	Mandarynka 2 szt	Gruszka 1 szt	Jabłko 1 szt	Kiwi 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2023-12-19	2023-12-20	2023-12-11	2023-12-12	2023-12-13	2023-12-14	2023-12-15	2023-12-16
	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 300 g Chleb razowy 80 g Masło 15 g Twarożek z papryką 80 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 0% 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Filet z kurczaka gotowany 50 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Ryż na mleku 0% 300 g Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Filet z kurczaka gotowany 40 g Ogórek 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Zacierka na mleku 0% 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g ser biały chudy 80 g Pomidor 30 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 0% 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Filet z indyka pieczony 40 g Papryka 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 0% 300 g Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g ser biały chudy 80 g Pomidor 50 g Dżem 20 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Pomidor 40 g Filet z kurczaka gotowany 60 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Szynka bankietowa 20 g Pomidor 50 g	Chleb razowy 50 g Masło 10 g Serek homogenizowany z papryką 50 g Pomidor 50 g	Mus jabłkowy 200 g	Kiwi 1 szt	Gruszka 1 szt	jogurt naturalny 0% 1 szt	Kiwi 1 szt	Mus truskawkowy 150 g
Obiad	Zupa ogórkowa 300 ml Sos boloński wieprzowy 110 g Makaron razowy 140 g Kalafior 120 g Surówka wielowarzywna 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z dyni 300 ml Bitka z kurczaka z serem żółtym i pieczarką 80 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi 60 g Kasza owsiana 140 g Surówka kopenhaska 100 g Surówka kopenhaska 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa jarzynowa b/ml 300 ml Makaron pene 140 g Mus malinowy 150 g Twarożek 0% 80 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa dyniowa z zacierką b/ml wege 300 ml Schab parowany 80 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skt. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami b/ml 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Ziemniaki 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka wege 300 ml Schab parowany 80 g Ryż 140 g Marchewka talarki z natką 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml, b/gl 300 ml Filet z indyka pieczony 80 g Ziemniaki 140 g Jarzynki po grecku 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jaglanej wege 300 ml Makaron kokardki 140 g Twarożek 0% 80 g Mus jabłkowy 150 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Mus truskawkowy 150 g	Jabłko 1 szt	Mus jabłkowy 200 g	Sałatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakuji 200 g

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2023-12-17	2023-12-18	2023-12-19	2023-12-20	2023-12-11	2023-12-12	2023-12-13	2023-12-14
	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU
Śniadanie	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Twarożek 0% 100 g Papryka 70 g Dżem 40 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza manna na mleku 0% 300 ml Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Twarożek 0% 80 g Ogórek 70 g Herbata z cukrem 250 ml	Kasza jaglana na mleku 0% 300 g Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Filet z kurczaka gotowany 50 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Płatki owsiane na mleku 0% 300 ml Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Schab parowany 40 g Miód szt. 1 szt Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 10 g Pasta warzywna 100 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 250 ml Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 10 g Ser PKU 40 g Dżem szt 1 szt Ogórek 40 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Salatka jarzynowa niskobiałkowa 100 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 250 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Ser PKU 40 g Dżem szt 1 szt Papryka 40 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Winogrona 100 g	Sok owocowy bez cukru 1 szt	Winogrona 100 g	jogurt naturalny 0% 1 szt	Mus jabłkowy 200 g	Kiwi 1 szt	Gruszka 1 szt	Banan 1 szt
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem wege b/ml 300 ml Filet z kurczaka gotowany 120 g Ziemniaki 170 g Brokuły 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka wege 300 ml Schab parowany 100 g Ziemniaki 170 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa b/ml, b/gl 300 ml Schab parowany 80 g Ziemniaki 140 g Kalafior 120 g Kompot owocowy 250 ml	Krem z dyni 300 ml Filet z kurczaka gotowany 80 g Kasza gryczana 170 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa wege b/ml 300 ml kopytka ziemniaczano-warzywno PKU 250 g Marchewka gotowana mini 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa dyniowa z zacierką b/ml 300 ml kotlety warzywne PKU 80 g Sos pomidorowy b/gl 60 g Ryż niskobiałkowy 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami wege b/ml 300 ml Gulasz warzywny z pomidorami pelati diet. 150 g sos pieczeniowy b/glut 60 g Makaron niskobiałkowy 140 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczanka wege 300 ml Ryż niskobiałkowy 170 g kotlety warzywne PKU 80 g Sos ziołowy b/ml 60 g Marchewka talarki z natką 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	jogurt naturalny 0% 1 szt	Mus jabłkowy 150 g	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt	Mandarynka 2 szt	Pomarańcza 1 szt	Mus truskawkowy 150 g	Jabłko 1 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2023-12-15	2023-12-16	2023-12-17	2023-12-18	2023-12-19	2023-12-20
	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU
Śniadanie	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka kalafiorowa niskobiałkowa 100 g Ogórek kiszony 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 15 g Ser PKU 40 g Pomidor 30 g Sałata 10 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 15 g Sałatka jarzynowa niskobiałkowa 100 g Papryka 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 15 g Pasta warzywna 120 g Ogórek 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 300 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka jarzynowa niskobiałkowa 100 g Papryka 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Kaszka PKU 250 ml Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Ser PKU 40 g Pomidor 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml
2. śniadanie	Kiwi 1 szt	Mus truskawkowy 150 g	Winogrona 100 g	Gruszka 1 szt	Winogrona 100 g	Gruszka 1 szt
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami b/ml, b/gl 300 ml kopytka ziemniaczano-warzywne PKU 200 g Sos koperkowy 60 g Jarzynki po grecku b/gl 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa krupnik z kaszy jaglonej 300 ml Warzywa pieczone 150 g Makaron niskobiałkowy 170 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/gl b/ml 60 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Ryż niskobiałkowy 160 g Placki warzywne PKU 4 szt Kompot owocowy 250 ml Sos pietruszkowy b/gl 60 g	Żurek b/ml 300 ml Naleśniki PKU 2 szt Dżem 50 g Mus wiśniowy 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa b/ml, b/gl 300 ml kopytka ziemniaczano-warzywne PKU 200 g Sos jasny z ziołami prowansalskimi b/gl 60 g Marchewka gotowana mini b/glut 120 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ryżanka niskobiałkowa 300 ml kotlety warzywne PKU 120 g Ziemniaki 140 g Bukiet warzyw 3-skl. 120 g Kompot owocowy 250 ml
Podwieczorek	Mus jabłkowy 150 g	Sałatka owocowa z owoców tropikalnych z sokiem z marakui 200 g	Mus truskawkowy 200 g	Mus jabłkowy 150 g	Kiwi 1 szt	Mandarynka 2 szt

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2023-12-11	2023-12-12	2023-12-13	2023-12-14	2023-12-15	2023-12-16	2023-12-17	2023-12-18
	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	IMID Podstawowa Dzieci 1B
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Szynka na kartki Nipol 20 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pyszka szynkowa 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 40 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 25 g Chleb pszenny 50 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 20 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 30 g Chleb pszenny 70 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2023-12-19	2023-12-20	2023-12-11	2023-12-12	2023-12-13	2023-12-14	2023-12-15	2023-12-16
	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Podstawowa Dzieci 1B	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A
Kolacja	Chleb pszenney 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta z fasoli czerwonej 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenney 50 g Chleb razowy 30 g Masło 10 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenney 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka na kartki Nikpol 20 g Pasta z soczewicy czerwonej diet. 60 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenney 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Jajko 1 szt Pyzdra schabowa 20 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenney 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenney 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka z indyka 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Bułka wrocławska 25 g Chleb pszenney 50 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 20 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenney 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	poniedziałek	wtorek	
	2023-12-17	2023-12-18	2023-12-19	2023-12-20	2023-12-11	2023-12-12	
	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Lekkostrawna Dzieci 2A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Kolacja	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Salatka kalafiorowa z jajkiem diet. 100 g Pomidor 40 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 40 g Salata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka na kartki Nikpol 20 g Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Pomidor 60 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Szynka na kartki Nikpol 40 g Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pyszdra schabowa 50 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	środa		czwartek		piątek		sobota	
	2023-12-13		2023-12-14		2023-12-15		2023-12-16	
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Kolacja	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 40 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 40 g Ogórek kiszony 80 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Serek wiejski z koperkiem 80 g Ogórek 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka z indyka 40 g Ogórek 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Bułka wrocławska 25 g Chleb pszenny 50 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 50 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 60 g Pumpernikiel 20 g Masło 10 g Pierś z kurnej półki 20 g Jajko w jogurcie z koperkiem 1 szt Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 10 g Twarożek z oliwkami 80 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 70 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela		poniedziałek		wtorek		środa	
	2023-12-17		2023-12-18		2023-12-19		2023-12-20	
	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A	IMID Bogatobiałkowa 3.3A	IMID Bogatoresztkowa 3.7A
Kolacja	Chleb pszenney 30 g Bułka wrocławska 50 g Masło 15 g Szynka od szwagra 50 g Serek homogenizowany z koperkiem 80 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 70 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenney 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pierś z kurnej półki 50 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Sałatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenney 70 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta z fasoli czerwonej 80 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta z fasoli czerwonej 80 g Pomidor 60 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenney 50 g Bułka wrocławska 30 g Masło 15 g Pasta drobiowo warzywna 100 g Pyzdra szynkowa 40 g Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Papryka 70 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek
	2023-12-11	2023-12-12	2023-12-13	2023-12-14	2023-12-15	2023-12-16	2023-12-17	2023-12-18
	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A
Kolacja	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta z soczewicy czerwonej 80 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Ser żółty 40 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pyzdra szynkowa 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka z indyka 40 g Ogórek 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 60 g Pumpernikiel 20 g Masło 10 g Jajko w majonezie z koperkiem 1 szt Pierś z kurnej półki 20 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 10 g Szynka od szwagra 40 g Pomidor 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Salatka kalafiorowa z serem żółtym, szynką i kukurydzą 100 g Pomidor 40 g Salata 10 g Herbata b/cukru 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	wtorek	środa	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota
	2023-12-19	2023-12-20	2023-12-11	2023-12-12	2023-12-13	2023-12-14	2023-12-15	2023-12-16
	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID Cukrzycowa Dzieci 3.6A	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11
Kolacja	Chleb razowy 80 g Masło 15 g Pasta z fasoli czerwonej 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb razowy 80 g Masło 10 g Pasta drobiowo warzywna 80 g Papryka 50 g Herbata b/cukru 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Schab parowany 40 g Pomidor 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Twarożek 0% 80 g Dżem szt 1 szt Pomidor 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g Schab parowany 40 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g ser biały chudy 80 g Ogórek 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Bułka wrocławska 25 g Chleb pszenny 50 g Schab parowany 40 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Schab parowany 40 g Pomidor 50 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa	poniedziałek	wtorek	środa	czwartek
	2023-12-17	2023-12-18	2023-12-19	2023-12-20	2023-12-11	2023-12-12	2023-12-13	2023-12-14
	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID LCHAD 3.11	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU
Kolacja	Chleb pszenny 30 g Bułka wrocławska 50 g Schab parowany 60 g Pomidor 70 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Filet z kurczaka gotowany 60 g Pomidor 70 g Dżem szt 1 szt Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 70 g Bułka wrocławska 30 g Twarożek 0% 80 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb pszenny 50 g Bułka wrocławska 30 g ser biały chudy 80 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 10 g Sałatka kalafiorowa niskobiałkowa 100 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 60 g Masło roślinne 10 g Pasta warzywna z dynią 100 g Pomidor 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka brokułowa niskobiałkowa 100 g Ogórek kiszony 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Pasta warzywna 80 g Ogórek 50 g Miód szt. 1 szt Herbata z cukrem 250 ml

Jadłospisy dla kuchni za okres od dnia 2023-12-11 do dnia 2023-12-20 KUCHNIA GŁÓWNA

	piątek	sobota	niedziela	poniedziałek	wtorek	środa
	2023-12-15	2023-12-16	2023-12-17	2023-12-18	2023-12-19	2023-12-20
	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU	IMID Niskobiałkowa 3.11 PKU
Kolacja	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka jarzynowa niskobiałkowa 100 g Dżem szt 1 szt Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Pasta warzywna 100 g Pomidor 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka brokułowa niskobiałkowa 100 g Pomidor 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 15 g Sałatka kalafiorowa niskobiałkowa 100 g Pomidor 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałata lodowa z ogórkiem, papryką i pomidorem 100 g Pomidor 50 g Dżem szt 1 szt Herbata z cukrem 250 ml	Chleb niskobiałkowy 40 g Masło roślinne 10 g Sałatka kalafiorowa niskobiałkowa 100 g Papryka 50 g Herbata z cukrem 250 ml