

Czwartek 22.02.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Ser żółty 50g ,miód 25g sok warzywny 300 ml	Ser żółty 50g ,miód 25g sok warzywny 300 ml	Ser żółty 50g ,miód 25g sok warzywny 300 ml	Wędlina 50g , pomidor 50g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>
II ŚNIADANIE				Budyń czekoladowy 150g
OBIAD	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 300ml
	Pulpet drobiowy 100g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100g sos koperkowy
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 180g
	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Owoce z jogurtem 150g ( <b>mleko</b> ) 6 posiłków
KOLACJA	szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	szynka drobiowa 60g pomidor 50g	szynka drobiowa 50g ogórek kiszony
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c Banan 150g	Masło 10g Herbata z/c Banan 150g	Masło 10g Herbata z/c Banan 150g	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kanapka z jajkiem ( <b>mleko ,gluten</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2244kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.24g białko 69gcukry 38g węglowodany 315g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.23 g białko 66gcukry 36g węglowodany 290g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.23 g białko 66gcukry 36g węglowodany 290g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1821kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 290g sól 2,0g</b>

Piątek 23.02.2024 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml
	Pasta z twarogu ze szczypiorkiem , ser topiony 1szt sałata lodowa z pomidorem	Pasta z twarogu ze szczypiorkiem , ser topiony 1szt sałata lodowa z pomidorem	Pasta z twarogu ze szczypiorkiem , ser topiony 1szt sałata lodowa z pomidorem	Pasta z twarogu ze szczypiorkiem , ser topiony 1szt sałata lodowa z pomidorem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jabłko 1szt	Jabłko 1szt	Jabłko 1szt	Jabłko 1szt
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>
II ŚNIADANIE				Sok bananowo -marchwiowy 300 ml
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 300ml
	Ryba w sosie greckim 200g	Ryba w sosie greckim 200g	Ryba w sosie greckim 200g	Ryba w sosie greckim 200g
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 180g
	Sok bananowo -marchwiowy 300 ml	Sok bananowo -marchwiowy 300 ml	Sok bananowo -marchwiowy 300 ml	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,ryba</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Banan 150g (6 posiłków)
KOLACJA	Sałatka jarzynowa 180g ser żółty 40g	Sałatka jarzynowa 180g ser żółty 40g	Sałatka jarzynowa 180g ser żółty 40g	Sałatka jarzynowa 180g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok owocowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka,sok owocowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka,sok owocowy 200 ml	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Owsianka z muszem brzoskwiowym 150g( <b>gluten</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2433kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.39g białko 79gcukry 51g węglowodany 359g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2331kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.36g białko 78g cukry 48gwęglowodany 347g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2331kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.36g białko 78g cukry 45gwęglowodany 347g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1855kcal tłuszcze 58g kw.tł.nasyc.30g białko 72g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g</b>

Sobota 24.02.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml
	Parówka 2 szt ketchup 1szt dżem 25g pomidor	Parówka 2 szt ketchup 1szt dżem 25g pomidor	Parówka 2 szt ketchup 1szt dżem 25g pomidor	Parówka 2 szt ketchup 1szt pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok owocowy 200 ml	Sok owocowy 200 ml	Sok owocowy 200 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g
OBIAD	Kasza jaglana na rosole 350ml	Kasza jaglana na rosole 350ml	Kasza jaglana na rosole 350ml	Kasza jaglana na rosole 300ml
	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 ml	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 ml	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 ml	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 ml
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 180g
	Kisiel z jabłkiem 150 ml	Kisiel z jabłkiem 150ml	Kisiel z jabłkiem 150g	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 150g (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 40g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 40g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 40g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kanapka z serem żółtym z pomidorem 1szt (mleko,gluten)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2360kcal tłuszcze 64g kw.tł.nasyc.26g białko 78g cukry 46g węglowodany 337g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 70g cukry 41g węglowodany 304g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 70g cukry 41g węglowodany 304g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1891kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.22g białko 72g cukry 36g węglowodany 274g sól 1,8g</b>

Niedziela 25.02.2024 r

Niedziela 25.02.2024 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml
	Połudwica z warzywami 50g ser topiony 2 plastry	Połudwica z warzywami 50g ser topiony 2 plastry	Połudwica z warzywami 60g	Połudwica z warzywami 50g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko,seler,gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Budyń mleczny 150g( <b>mleko</b> )
OBİAD	Zupa koperkowa 350 ml	Zupa koperkowa 350 ml	Zupa koperkowa 350 ml	Zupa koperkowa 350 ml
	Pieczeń rzymska 100g,sos pomidorowy	Zraz mielony 100g,sos pomidorowy	Zraz mielony 100g,sos pomidorowy	Zraz mielony 100g,sos pomidorowy
	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g
	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 180g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 180g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 180g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK				Sok warzywny ( <b>mleko</b> ) 6 posiłków
KOLACJA	Paszтет 50g szynka wędzona 40g kiszony ogórek	Paszтет 50g szynka wędzona 40g kiszony ogórek	szynka wędzona 60g pomidor	szynka wędzona 50g kiszony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Mus owocowy 100 ml
Wartość odżywcza	<b>Energia 2433kcal tłuszcze 58g kw.tł.nasyc.30g białko 76g cukry 40g węglowodany 332g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2191kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 73gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2191kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 73gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1861kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.23g białko 69gcukry 36g węglowodany 271g sól 2,1g</b>

Poniedziałek 26.02.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Kasza kukurydziana na mleku 300ml	Kasza kukurydziana na mleku 300ml	Kasza kukurydziana na mleku 300ml	Kasza kukurydziana na mleku 300ml
	Pasta jajeczna 50g,dżem 25g ,pomidor 50g	Pasta jajeczna 50g,dżem 25g ,pomidor 50g	Wędlina 50g,dżem 25g ,pomidor 50g	Pasta jajeczna 50g ,pomidor 50g
	Chleb balonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb balonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb balonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko,jaja</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko,gorczyca,soja,seler</b>
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150 ml
OBİAD	Żurek z kielbasą 350ml	Zupa ziemniaczana 350ml	Zupa ziemniaczana 350ml	Zupa ziemniaczana 300ml
	Naleśniki z twarogiem 2szt	Makaron z twarogiem 250g	Makaron z twarogiem 250g	Makaron z twarogiem 250
	Mandarynki 2 szt	Mandarynki 2 szt	Mandarynki 2 szt	Mandarynki 2 szt
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	jogurt owocowy 100 ml	jogurt owocowy 100 ml	jogurt owocowy 100 ml	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko ,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny chrupki ( <b>mleko</b> )6 posiłków
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g sałata z zielonym ogórkiem	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g sałata z zielonym ogórkiem	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g sałata z zielonym ogórkiem	Szynka konserwowa 50g sałata z zielonym ogórkiem
	Chleb balonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb balonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb balonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kanapka z serem i pomidorem 1szt( <b>gluten</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2401kcal tłuszcze 56g kw.tł.nasyc.30g białko 78g cukry 40g węglowodany 410g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 49g kw.tł.nasyc.27g białko 75gcukry 38g węglowodany 375g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 49g kw.tł.nasyc.27g białko 75gcukry 38g węglowodany 375g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1781kcal tłuszcze 44g kw.tł.nasyc.26g białko 69gcukry 28g węglowodany 300g sól 2,0g</b>

Wtorek 27.02.12.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Parówka 2 szt ketchup ser topiony 1szt	Parówka 2 szt ketchup ser topiony 1szt	Parówka 2 szt ketchup ser topiony 1szt	Parówka 2 szt ketchup
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Budyń czekoladowy 150g( <b>mleko</b> )
OBIAD	Zupa krupnik z pęczaku b/ziemniaków 350ml	Zupa krupnik z pęczaku b/ziemniaków 350ml	Zupa krupnik z pęczaku b/ziemniaków 350ml	Zupa krupnik z pęczaku b/ziemniaków 300ml
	Kotlet mielony 100 g	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 250g	Ziemniaki gotowane 250g	Ziemniaki gotowane 250g	Ziemniaki gotowane 250g
	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Banan 150g	Banan 150g	Banan 150g	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Jogurt z brzoskwinia ( <b>6 posiłek</b> )
KOLACJA	Polędwica z warzywami 40g szynka mielona 40g pomidor	Polędwica z warzywami 40g szynka mielona 40g pomidor	Polędwica z warzywami 40g szynka mielona 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c biszkopty 50g sok owocowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c biszkopty 50g sok owocowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c biszkopty 50g sok owocowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Płatki ryżowe z musem truskawkowym 150g
Wartość odżywcza	<b>Energia 2471kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.30g białko 71g cukry 40g węglowodany 470g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2291kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 69gcukry 39g węglowodany 400g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2291kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 69gcukry 39g węglowodany 400g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1781kcal tłuszcze 53g kw.tł.nasyc.21g białko 65gcukry 30g węglowodany 380g sól 1,8g</b>

Środa 28.02.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml
	Pasta z twarogu 50g miód 25g zielony ogórek	Pasta z twarogu 50g miód 25g zielony ogórek	Pasta z twarogu 50g miód 25g zielony ogórek	Pasta z twarogu 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
OBIAD	Zupa grochowa 350ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml
	Kurczak pieczony 200g	Kurczak gotowany w sosie 200 g	Kurczak gotowany w sosie 200 g	Kurczak gotowany w sosie 200 g
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Brokuł z bułką i masłem 180g	Brokuł z bułką i masłem 180g	Brokuł z bułką i masłem 180g	Brokuł z bułką i masłem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Mus owocowy ( <b>gluten</b> ) 6 posiłek
KOLACJA	Szynka wędzona 40g szynka konserwowa 40g kapusta pekińska z papryką i kukurydzą 150g	Szynka wędzona 40g szynka konserwowa 40g kapusta pekińska z papryką i kukurydzą 150g	Szynka wędzona 40g szynka konserwowa 40g kapusta pekińska z papryką i kukurydzą 150g	Szynka wędzona 50g kapusta pekińska z papryką i kukurydzą 150g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kanapka szynką i zielonym ogórkiem 1szt ( <b>mleko,gluten,seler gorczyca</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2361kcal tłuszcze 67g kw.tł.nasyc.28g białko 68g cukry 40g węglowodany 310g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1761kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 270g sól 2,0g</b>

Czwartek 29.02.2024 r

Czwartek 29.02.2024 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml
	szynka drobiowa 50g ser topiony plastry 2szt pomidor	szynka drobiowa 50g ser topiony plastry 2szt pomidor	szynka drobiowa 50g ser topiony plastry 2szt pomidor	szynka drobiowa 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko,seler ,gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Budyń mleczny 150g( <b>mleko</b> )
OBIAD	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 300ml
	Schab duszony w sosie 180g	Schab duszony w sosie 180g	Schab duszony w sosie 180g	Schab duszony w sosie 180g
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Banan 150g	Banan 150g	Banan 150g	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Banan 150g (6 posiłek)
KOLACJA	Galaretko drobiowa z warzywami 180g	Galaretko drobiowa z warzywami 180g	Galaretko drobiowa z warzywami 180g	Galaretko drobiowa z warzywami 180g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c drożdżówka 1szt	Masło 10g Herbata z/c drożdżówka 1szt	Masło 10g Herbata z/c drożdżówka 1szt	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
II KOLACJA				Drożdżówka ( <b>mleko ,jaja,gluten</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2462kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.30g białko 78g cukry 41g węglowodany 310g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.29g białko 70g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.29g białko 70g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1801kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.22g białko 71g cukry 33g węglowodany 270g sól 1,9g</b>



Piątek 01.03.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml
	Ser żółty 50g dżem 25g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Ser żółty 50g dżem 25g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Ser żółty 50g dżem 25g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Ser żółty 50g sałata lodowa z zielonym ogórkiem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>
II ŚNIADANIE				Sok marchwiowo-bananowy 300 ml
OBIAD	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 300ml
	Ryż z jabłkiem ,cynamonem i śmietaną 300 g	Ryż z jabłkiem ,cynamonem i śmietaną 250g	Ryż z jabłkiem ,cynamonem i śmietaną 250g	Ryż z jabłkiem ,cynamonem i śmietaną 200g
	sok owocowy 200 ml ciastka	sok owocowy 200 ml ciastka	sok owocowy 200 ml ciastka	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Feta z pomidorem i zieleniną 150g 6 posiłków (mleko)
KOLACJA	Pasta z jaja 50g ser topiony 2 plastry pomidor	Pasta z jaja 50g ser topiony 2 plastry pomidor	Szynka konserwowa 50g pomidor	Pasta z jaja 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,</b>
II KOLACJA				Kanapka z mozzarellą i pomidorem 1szt(mleko ,gluten)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2401kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.30g białko 77g cukry 40g węglowodany 500g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2361kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 70gcukry 39g węglowodany 460g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2361kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 70gcukry 39g węglowodany 460g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1881kcal tłuszcze 53g kw.tł.nasyc.20g białko 67gcukry 30g węglowodany 380g sól 1,8g</b>

sobota 02.03.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Polędwica z warzywami 50g miód 25 g	Polędwica z warzywami 50g miód 25g	Polędwica z warzywami 50g miód 25g	Polędwica z warzywami 50g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Jogurt z brzoskwinia 150g( <b>mleko</b> )
OBIAD	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 300ml
	Pulpet drobiowy 100g w sosie potrawkowym	Pulpet drobiowy 100g w sosie potrawkowym	Pulpet drobiowy 100g w sosie potrawkowym	Pulpet drobiowy 100g w sosie potrawkowym
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Buraczki zasmażane 180g	Buraczki zasmażane 180g	Buraczki zasmażane 180g	Buraczki zasmażane 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jabłko 1szt	Jabłko 1szt	Jabłko 1szt	Jabłko 1szt
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 6 posiłek
KOLACJA	Pasztet pieczony 50g szynka drobiowa 40g kiszony ogórek	Pasztet pieczony 50g szynka drobiowa 40g kiszony ogórek	szynka drobiowa 60g kiszony ogórek	szynka drobiowa 50g kiszony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Budyń mleczny 150 g ( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2501kcal tłuszcze 52g kw.tł.nasyc.33g białko 80g cukry 39g węglowodany 490g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2290kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.25g białko 69gcukry 36g węglowodany 380g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2290kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.25g białko 69gcukry 36g węglowodany 380g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1780kcal tłuszcze 43g kw.tł.nasyc.19g białko 70gcukry 28g węglowodany 380g sól 1,8g</b>

