

Sobota 23.03.2024 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
	Ser żółty 50g dżem 25g pomidor	Ser żółty 50g dżem 25g pomidor	Ser żółty 50g dżem 25g pomidor	Ser żółty 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni b/ziaren40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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
	Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150g
OBIAD	zupa zacierkowa 350ml	zupa zacierkowa 350ml	zupa zacierkowa 350ml	zupa zacierkowa 300ml
	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 g	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 g	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 g	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 g
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 g (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g pasztet 40g ogórek kiszony	Polędwica sopocka 50g pasztet 40g ogórek kiszony	Polędwica sopocka 50g pasztet 40g ogórek kiszony	Polędwica sopocka 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 b/ziaren 60g
	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II KOLACJA				Kanapka z szynką i pomidorem (gluten,mleko) 1szt
Wartość odżywcza	Energia 2431kcal tłuszcze 87g kw.tł.nasyc.38g białko 88g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,6g	Energia 2221kcal tłuszcze 82g kw.tł.nasyc.34g białko 80gcukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g	Energia 2221kcal tłuszcze 82g kw.tł.nasyc.34g białko 80gcukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g	Energia 2721kcal tłuszcze 78g kw.tł.nasyc.30g białko 75gcukry 29g węglowodany 275g sól 2,0g

Niedziela 24.03.2024 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
	Szynka drobiowa 50g ser topiony plastry 2 szt ogórek zielony	Szynka drobiowa 50g ser topiony plastry 2 szt ogórek zielony	Szynka drobiowa 50g ser topiony plastry 2 szt ogórek zielony	Szynka drobiowa 50g ogórek zielony
	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	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Sok marchwiowo -bananowy 300 ml
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 300ml
	Gulasz w jarzynach 300 g	Gulasz w jarzynach 300 g	Gulasz w jarzynach 300 g	Gulasz w jarzynach 300 g
	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jogurt z anansem 150g (mleko) 6 posiłek
KOLACJA	Szynka konserwowa 40g polędwica z warzywami 40g sok pomidorowy 300 ml	Szynka konserwowa 40g polędwica z warzywami 40g sok pomidorowy 300 ml	Szynka konserwowa 40g polędwica z warzywami 40g sok pomidorowy 300 ml	Szynka konserwowa 40g sok pomidorowy 300 ml
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni b/ziaren 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Banan 1szt
Wartość odżywcza	Energia 2210 kcal tłuszcz 88g kw.tł.nasyc.38g białko 88g cukry 48g węglowodany 288g sól 2,2g	Energia 2100 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 2100 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 1710 kcal tłuszcz 60g kw.tł.nasyc.25g białko 80gcukry 41g węglowodany 240g sól 2,0g

Poniedziałek 25.03.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml
	Pasta z jaja 50g dżem 25 g pomidor	Pasta z jaja 50g dżem 25 g pomidor	Pasta z jaja 50g dżem 25 g 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 60g
	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
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
OBIAD	Zupa żurek z kiełbasą 350ml	zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml	zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 300ml
	Kotlet mielony 100 g	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	buraki zasmażane 150g	buraki zasmażane 150g	buraki zasmażane 150g	buraki zasmażane 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok owocowy 200 ml ciastka	Sok owocowy 200 ml ciastka	Sok owocowy 200 ml ciastka	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Banan 1szt
KOLACJA	Paszтетowa 50g szynka drobiowa 40g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Paszтетowa 50g szynka drobiowa 40g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	szynka drobiowa 50g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	szynka drobiowa 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 60g
	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,soja,	gluten,mleko gorczyca,seler,soja,jaja	gluten,mleko gorczyca,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,soja,jaja
II KOLACJA				Budyń mleczny 150ml (<i>mleko</i>)
Wartość odżywcza	Energia 2308 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.43g białko 83gcukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g	Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.40g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól 2,0g	Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.40g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól2,0	Energia 1698 kcal tłuszcz 60g kw.tł.nasyc.38g białko 77gcukry 41g węglowodany 258g sól 2,1g

Wtorek 26.03.2024 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml
	parówka 2szt ketchup saszetka 1szt,ser topiony 1szt zielony ogórek	parówka 2szt ketchup saszetka 1szt,ser topiony 1szt zielony ogórek	parówka 2szt ketchup saszetka 1szt,ser topiony 1szt zielony ogórek	parówka 2szt ketchup saszetka 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	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g
OBIAŁ	Zupa fasolowa 350ml	Zupa koperkowa 350g	Zupa koperkowa 350g	Zupa koperkowa 300g
	Kurczak pieczony 250g	Kurczak gotowany 250g	Kurczak gotowany 250g	Kurczak gotowany 250g
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Brokuł z bułką i masłem 150 g	Brokuł z bułką i masłem 150 g	Brokuł z bułką i masłem 150 g	Brokuł z bułką i masłem 150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				jogurt naturalny 100 ml chrupki(mleko
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g ser żółty 40g surówka z kapusty pekińskiej i kukurydzy ,papryka	Polędwica sopocka 50g ser żółty 40g surówka z kapusty pekińskiej i kukurydzy ,papryka	Polędwica sopocka 60g surówka z kapusty pekińskiej i kukurydzy ,papryka	Polędwica sopocka 50g surówka z kapusty pekińskiej i kukurydzy ,papryka
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt z owocami 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt z owocami 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt z owocami 100 ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Owsianka z musem brzoskwinowym 150g (gluten)
Wartość odżywcza	Energia 2318 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.41g białko 89g cukry 50g węglowodany 298g sól 2,7g	Energia 2018 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.36g białko 79gcukry 44g węglowodany 278g sól 2,6g	Energia 2018 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.36g białko 79gcukry 44g węglowodany 278g sól 2,6g	Energia 1628 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.30g białko 70gcukry 42g węglowodany 255g sól 2,0g

Środa 27.03.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml
	Pasta z twarogu 50g miód 25g pomidor	Pasta z twarogu 50g miód 25g pomidor	Pasta z twarogu 50g miód 25g pomidor	Pasta z twarogu 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 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok warzywny 300ml	Sok warzywny 300ml	Sok warzywny 300ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300ml
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 300ml
	Potrąwka z kurczaka z warzywami 300g	Potrąwka z kurczaka z warzywami 300g	Potrąwka z kurczaka z warzywami 300g	Potrąwka z kurczaka z warzywami 300g
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Banan 150g	Banan 150g	Banan 150g	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Banan 150g 6 posiłek
KOLACJA	Szynka mielona 50g polędwica z warzywami 40g surówka z marchewki i jabłka 150g	Szynka mielona 50g polędwica z warzywami 40g surówka z marchewki i jabłka 150g	Szynka mielona 50g polędwica z warzywami 40g surówka z marchewki i jabłka 150g	Szynka mielona 50g surówka z marchewki i jabłka 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 60g
	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Budyń czekoladowy 150g (<i>mleko</i>)
Wartość odżywcza	Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.41g białko 86g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g	Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.ł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g	Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.ł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g	Energia 1577 kcal tłuszcz 69g kw.ł.nasyc.30g białko 78gcukry 38g węglowodany 251g sól 2,1g

Czwartek 28.03.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml
	Szynka mielona 50g ser topiony 2 szt sałata lodowa z zielenią	Szynka mielona 50g ser topiony 2 szt sałata lodowa z zielenią	Szynka mielona 50g ser topiony 2 szt sałata lodowa z zielenią	Szynka mielona 50g sałata lodowa z zielenią
	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
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
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
	Pulpet 100g w sosie pomidorowym	Pulpet 100g w sosie pomidorowym	Pulpet 100g w sosie pomidorowym	Pulpet 100g w sosie pomidorowym
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Sok pomidorowy 300ml 6 posiłków
KOLACJA	Salceson biały 40g szynka drobiowa 40gkiszony ogórek	Salceson biały 40g szynka drobiowa 40gkiszony ogórek	Salceson biały 40g szynka drobiowa 40gkiszony ogórek	szynka drobiowa 50gkiszony 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 250ml jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c 250ml jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c 250ml jabłko 1szt	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kanapka z serem i papryka 1szt(mleko ,gluten)
Wartość odżywcza	Energia 2233 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 80g cukry 44g węglowodany 268g sól 2,0g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.ł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.ł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g	Energia 1630 kcal tłuszcz 70g kw.ł.nasyc.28g białko 72gcukry 37g węglowodany 240g sól 1,8g

Piątek 29.03.2024 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
	Twarożek ze szczypiorkiem 50g ,dżem 25g 1 szt	twarożek ze szczypiorkiem 50g ,dżem 25g 1 szt	twarożek ze szczypiorkiem 50g ,dżem 25g 1 szt	twarożek ze szczypiorkiem 50g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml(seler)
OBIAD	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 300ml
	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,ryba
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 200ml
KOLACJA	Ryba dorsz z warzywami 150g	Ryba dorsz z warzywami 150g	Ryba dorsz z warzywami 150g	Ryba dorsz z warzywami 100g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba
II KOLACJA				Banan 1szt
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.tł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Sobota 30.03.2024 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
	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ,ser topiony 2 plastry	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ,ser topiony 2 plastry	Wędlina 50g	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ,
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100ml	Jogurt owocowy 100ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>
II ŚNIADANIE			Jogurt naturalny 100ml (mleko)	
OBİAD	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 300ml
	Makaron z twarogiem 300 ml	Makaron z twarogiem 300 ml	Makaron z twarogiem 300 ml	Makaron z twarogiem 300 ml
	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 g
KOLACJA	Pasztet pieczony 50g,ser żółty 40g	Pasztet pieczony 50g,ser żółty 40g	Szynka drobiowa60g	Pasztet pieczony 50g,ser żółty 40g
	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 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata b/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>
II KOLACJA				Sok warzywny 300 ml (seler,gorczyca)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2411kcal tłuszcze 77g kw.tł.nasyc.34g białko 80g cukry 38g węglowodany 310g sól 2,3g</i>	<i>Energia 2211kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.30g białko 76gcukry 30g węglowodany 270g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2211kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.30g białko 76gcukry 30g węglowodany 270g sól 2,0g</i>	<i>Energia 1721kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.28g białko 70gcukry 25g węglowodany 244g sól 1,9g</i>

Niedziela 31.03.2024 r

Niedziela 31.03.2024 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
	Ogonówka 40g baleron 40g pomidor	Ogonówka 40g baleron 40g pomidor	Ogonówka 40g baleron 40g pomidor	Ogonówka 40g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy 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 300ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Sok marchwiowo -bananowy 300ml
OBIAD	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 300ml
	Kiełbasa biała w sosie musztardowym	Kiełbasa biała w sosie musztardowym	Kiełbasa biała w sosie musztardowym	Kiełbasa biała w sosie musztardowym
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Fasolka szparagowa z bułką i masłem	Fasolka szparagowa z bułką i masłem	Fasolka szparagowa z bułką i masłem	Fasolka szparagowa z bułką i masłem
	Ciastka	Ciastka	Ciastka	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100g
KOLACJA	Szynka wędzona 40g polędwica sopocka 40g	Szynka wędzona 40g polędwica sopocka 40g	Szynka wędzona 40g polędwica sopocka 40g	polędwica sopocka 40g sałata z pomidorem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100g	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Budyń mleczny 150g(mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2215kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.39g białko 80g cukry 40g węglowodany 248g sól 2,0g	Energia 2101 kcal tłuszcz 78g kw.ł.nasyc.35g białko 77gcukry 36g węglowodany 260g sól 1,9g	Energia 2101 kcal tłuszcz 78g kw.ł.nasyc.35g białko 77gcukry 36g węglowodany 260g sól 1,9g	Energia 1722 kcal tłuszcz 60g kw.ł.nasyc.28g białko 78gcukry33g węglowodany 240g sól 1,8g

Poniedziałek 01.04.2024 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
	Szynka drobiowa 50g ,szynka wędzona 40g zielony ogórek	Szynka drobiowa 50g ,ser żółty 40g zielony ogórek	Szynka drobiowa 50g ,ser żółty 40g zielony ogórek	Szynka drobiowa 50g ,ser żółty 40g 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	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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 b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml (seler,gorczyca)
OBIAD	Zupa brokułowa z makaronem 350 ml	Zupa brokułowa z makaronem 350 ml	Zupa brokułowa z makaronem 350 ml	Zupa brokułowa z makaronem 300 ml
	Potrąwka z kurczaka z warzywami 300g	Potrąwka z kurczaka z warzywami 300g	Potrąwka z kurczaka z warzywami 300g	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250g
	Kasza jęczmienna 100g	Kasza jęczmienna 100g	Kasza jęczmienna 100g	Kasza jęczmienna 100g
	Ciastka , jogurt owocowy 100 ml	Ciastka , jogurt owocowy 100 ml	Ciastka , jogurt owocowy 100 ml	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 150g 6 posiłków
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g , ogonówka 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g , ogonówka 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g , ogonówka 40g pomidor	ogonówka 40g 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 Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c 1 szt	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja,jaja	gluten,mleko gorczyca,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,soja,jaja
II KOLACJA				Jogurt naturalny z ananasem 150g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2278 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.35g białko 75g cukry 41g węglowodany 268g sól 2,1g	Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.ł.nasyc.32g białko 70g cukry 38g węglowodany 248g sól 1,8g	Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.ł.nasyc.32g białko 70g cukry 38g węglowodany 248g sól 1,8g	Energia 1675 kcal tłuszcz 56g kw.ł.nasyc.29g białko 67g cukry 31g węglowodany 228g sól 1,1g

Wtorek 02.04.2024 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 ze szczypiorkiem 50g miód 25g	Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 50g miód 25g	Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 50g miód 25g	Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 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 warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko ,seler,gorczyca	gluten,mleko ,seler,gorczyca	gluten,mleko ,seler,gorczyca
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml (seler)
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	00ml
	Pieczeń rzymska 100 g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100 g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100 g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100 g sos pomidorowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g
	Kompot owocowy 250ml			Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Sok marchwiowo -bananowy (6 posiłków)
KOLACJA	szynka drobiowa 60g ser topiony plastry 2 szt surówka z marchewki i jabłka 150g	szynka drobiowa 60g ser topiony plastry 2 szt surówka z marchewki i jabłka 150g	szynka drobiowa 60g ser topiony plastry 2 szt surówka z marchewki i jabłka 150g	szynka drobiowa 50g surówka z marchewki i jabłka 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 60g
	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kanapka z wędliną i zielonym ogórkiem(mleko ,gluten)
Wartość odżywcza	Energia 2391kcal tłuszcze 57g kw.tł.nasyc.26g białko 77g cukry 42g węglowodany 370g sól 2,0g	Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67g cukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g	Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67g cukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g	Energia 1821kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71g cukry 33g węglowodany 290g sól 1,9g

Środa 03.04.2024 r

Środa 03.04.2024 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Makaron nitka na mleku 300ml	Makaron nitka na mleku 300ml	Makaron nitka na mleku 300ml	Makaron nitka na mleku 300ml
	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2szt sałata lodowa z pomidorem	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2szt sałata lodowa z pomidorem	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2szt sałata lodowa z pomidorem	Pasta jajeczna 50g 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 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
Alergeny	gluten,mleko,gorczyca,jaja	gluten,mleko,gorczyca,jaja	gluten,mleko,gorczyca,soja,seler	gluten,mleko,gorczyca,jaja
II ŚNIADANIE				Budyń mleczny 150g(mleko)
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350 ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350 ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350 ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami 300 ml
	Gulasz 200ml	Gulasz 200ml	Gulasz 200ml	Gulasz 200ml
	Ziemniaki 180g buraki zasmażane 180g	Ziemniaki 180g buraki zasmażane 180g	Ziemniaki 180g buraki zasmażane 180g	Ziemniaki 180g buraki zasmażane 180g
	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml
KOLACJA	Paszтетowa 40g szynka mielona 50g ogórek kiszony	Paszтетowa 40g szynka mielona 50g ogórek kiszony	Szynka mielona 60g sałata lodowa z zieleciną	szynka mielona 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 40g
	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kanapka z wędliną i pomidorem 1szt(gluten, gorczyca,seler,mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2400kcal tłuszcze 47g kw.ł.nasyc.31g białko 72gcukry 37g węglowodany 370g sól 2,1g	Energia 2260kcal tłuszcze 46g kw.ł.nasyc.29g białko 70gcukry 35g węglowodany 355g sól 2,0g	Energia 2260kcal tłuszcze 46g kw.ł.nasyc.29g białko 70gcukry 35g węglowodany 355g sól 2,0g	Energia 1581kcal tłuszcze 44g kw.ł.nasyc.23g białko 77gcukry 32g węglowodany 300g sól 1,8g

