

Sobota 27.04.2024 r

Sobota 27.04.2024 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza kuskus na mleku 300ml	Kasza kuskus na mleku 300ml	Kasza kuskus na mleku 300ml	Kasza kuskus na mleku 300ml
	Szynka drobiowa 50g, dżem 25g zielony ogórek	Szynka drobiowa 50g, dżem 25 g zielony ogórek	Szynka drobiowa 50g, dżem 25g zielony ogórek	Szynka drobiowa 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	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Mus owocowy 100ml	Mus owocowy 100ml	Mus owocowy 100ml	
	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,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100g
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 300ml
	Pulpet 100g sos koperkowy	Pulpet 100g sos koperkowy	Pulpet 100g sos koperkowy	Pulpet 100g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kalafior z bułką i masłem150g	Kalafior z bułką i masłem150g	Kalafior z bułką i masłem150g	Kalafior z bułką i masłem150g
<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 pomidorowy 300 ml(6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g szynka konserwowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g szynka konserwowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g szynka konserwowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c ciastka	Masło 10g Herbata z/c ciastka	Masło 10g Herbata z/c ciastka	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem 150g
Wartość odżywcza	<b>Energia 2401kcal tłuszcze 84g kw.tł.nasyc.33g białko 80g cukry 34g węglowodany 290g sól 2,6g</b>	<b>Energia 2201kcal tłuszcze 80g kw.tł.nasyc.31g białko 78gcukry 32g węglowodany 276g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2201kcal tłuszcze 80g kw.tł.nasyc.31g białko 78gcukry 32g węglowodany 276g sól 2,3g</b>	<b>Energia 1871kcal tłuszcze 58g kw.tł.nasyc.27g białko 70gcukry 24g węglowodany 265g sól 1,9g</b>

Niedziela 28.04.2024 r

Niedziela 28.04.2024 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Poledwica z warzywami 50g ser topiony 2 szt	Poledwica z warzywami 50g ser topiony 2 szt	Poledwica z warzywami 50g ser topiony 2 szt	Poledwica 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 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
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 300ml
	Gulasz w jarzynach 200 ml	Gulasz w jarzynach 200 ml	Gulasz w jarzynach 200 ml	Gulasz w jarzynach 200 ml
	Kasza jęczmienna 100 kg	Kasza jęczmienna 100 kg	Kasza jęczmienna 100 kg	Kasza jęczmienna 100 kg
	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 gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny z brzoskwinia(6 posiłków ) <b>(mleko)</b>
KOLACJA	Szynka wędzona 50g, pasztetowa 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50g, pasztetowa 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50g, pasztetowa 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 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 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca ,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,soja,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,ryba,jaja</b>
II KOLACJA				Kanapka z serem i pomidorem 1szt( <b>gluten,mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.9g białko 87g cukry 39g węglowodany 298g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1680 kcal tłuszcz 63g kw.ł.nasyc.29g białko 79gcukry 33g węglowodany 251g sól 2,0g</b>

poniedziałek 29 .04.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Zupa makaron na mleku 300ml	Zupa makaron na mleku 300ml	Zupa makaron na mleku 300ml	Zupa makaron na mleku 300ml
	Twaróg 50g ,miód 25g ,pomidor 50g	Twaróg 50g ,miód 25g ,pomidor 50g	Twaróg 50g ,miód 25g ,pomidor 50g	Twaróg 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
	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
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>
II ŚNIADANIE				Sok marchwiowo -bananowy 300 ml
OBIAD	Krupnik zabielały 350ml	Krupnik zabielały 350ml	Krupnik zabielały 350ml	Krupnik zabielały 300ml
	Rolada drobiowa ,sos potrawkowy 200 ml	Rolada drobiowa ,sos potrawkowy 200 ml	Rolada drobiowa ,sos potrawkowy 200 ml	Rolada drobiowa ,sos potrawkowy 200 ml
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
	Buraki 180g	Buraki 180g	Buraki 180g	Buraki 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	
<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				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g sałata lodowa z ogórkiem i kukurydzą	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g sałata lodowa z ogórkiem i kukurydzą	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g sałata lodowa z ogórkiem i kukurydzą	Szynka konserwowa 50g sałata lodowa z ogórkiem i kukurydzą
	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50g	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50g	Masło 10g Herbata z/c 50g herbatniki	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				Owsianka z z truskawkami 150g(gluten,mleko)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2358 kcal tłuszcz 87g kw.ł.nasyc.39g białko 79g cukry 48g węglowodany 301g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2118 kcal tłuszcz 76g kw.ł.nasyc.38g białko 78gcukry 39g węglowodany 278g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2118 kcal tłuszcz 76g kw.ł.nasyc.38g białko 78gcukry 39gwęglowodany 278g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1708 kcal tłuszcz 59g kw.ł.nasyc.37g białko 79gcukry 39g węglowodany 248g sól 2,1g</b>

Wtorek 30.04.2024 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
	parówka na gorąco 2szt, dżem25g ketchup saszetka 1szt	parówka na gorąco 2szt, dżem25g ketchup saszetka 1szt	parówka na gorąco 2szt, dżem25g ketchup saszetka 1szt	parówka na gorąco 2szt, dżem25g ketchup saszetka 1szt
	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
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 300g,	Potrawka z kurczaka z warzywami 300g,	Potrawka z kurczaka z warzywami 300g,	Potrawka z kurczaka z warzywami 300g,
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 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,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK				Mus owocowy (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g ser żółty 40g zielony ogórek 30g	Szynka wędzona 50g ser żółty 40g zielony ogórek 30g	Szynka wędzona 50g ser żółty 40g zielony ogórek 30g	Szynka wędzona 50g zielony ogórek 30g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	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				Salata z fetą i pomidorem,oliwa z oliwek 150g (mleko)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2378 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.39g białko 79g cukry 40g węglowodany 287g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.tł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.tł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g</b>	<b>Energia 1738 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.30g białko 70gcukry 42g węglowodany 255g sól 2,0g</b>

Środa 01.05.2024 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
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g ser topiony 1 szt	Twaróg ze szczypiorkiem 50g ser topiony 1 szt	Twaróg ze szczypiorkiem 50g ser topiony 1 szt	Twaróg 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
	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus 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				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 300ml
	Pulpet wieprzowy 100 g,sos potrawkowy	Pulpet wieprzowy 100 g,sos potrawkowy	Pulpet wieprzowy 100 g,sos potrawkowy	Pulpet wieprzowy 100 g,sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jabłko 1szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 1szt	Jabłko 1 szt
<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				Jogurt naturalny 100 g chrupki ( <b>mleko</b> )6 posiłek
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g szynka drobiowa 40g 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 60g
	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c 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>
II KOLACJA				Budyń czekoladowy 150g( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.41g białko 86g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g</b>	<b>Energia 1577 kcal tłuszcz 69g kw.tł.nasyc.30g białko 78gcukry 38g węglowodany 251g sól 2,1g</b>

Czwartek 02.05.2024 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
	Pasta jajeczna 50g miód 25g sałata lodowa z zieleniną	Pasta jajeczna 50g miód 25g sałata lodowa z zieleniną	węлина 50g miód 25g sałata lodowa z zieleniną	Pasta jajeczna 50g sałata lodowa z zieleniną
	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 100ml	Jogurt owocowy 150ml	Jogurt owocowy 100ml	
	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,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150g
OBIAD	Kapuśniak z białej kapusty z pomidorami i zacierką 350ml	Kapuśniak z białej kapusty z pomidorami i zacierką 350ml	Kapuśniak z białej kapusty z pomidorami i zacierką 350ml	Kapuśniak z białej kapusty z pomidorami i zacierką 300ml
	Ryż z jabłkiem i,śmietaną i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem i,śmietaną i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem i,śmietaną i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem i,śmietaną i cynamonem 300 g
	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				Mus owocowy 100 g 6 posiłków
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g mortadela 40g sok pomidorowy 300ml	Szynka konserwowa 50g mortadela 40g sok pomidorowy 300 ml	Szynka konserwowa 50g mortadela 40g sok pomidorowy 300 ml	Szynka konserwowa 50g sok pomidorowy 300 ml
	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,	Masło 10g Herbata z/c 250ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml	Masło 10g Herbata b/c 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>
II KOLACJA				Kanapka z wędliną sałatą ( <b>mleko,gluten</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2233 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 80g cukry 44g węglowodany 268g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.ł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g</b>	<b>Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.ł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g</b>	<b>Energia 1630 kcal tłuszcz 70g kw.ł.nasyc.28g białko 72gcukry 37g węglowodany 240g sól 1,8g</b>

Piątek 03 .05.2024 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
	Poledwica sopocka 50g,ser topiony plastry 2szt pomidor	Poledwica sopocka 50g ,ser topiony plastry 2szt pomidor	Poledwica sopocka ,ser topiony plastry 2szt pomidor	Poledwica sopocka,ser topiony plastry 2szt pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g
	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 z/c 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>
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml ( <b>seler,gorczyca</b> )
OBIAD	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 300ml
	Schab duszony 100 g ,sos	Schab duszony 100 g ,sos	Schab duszony 100 g ,sos	Schab duszony 100 g ,sos
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g
	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				Jogurt naturalny100 g ,chrupki(mleko)
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g pasztet 40gkiszony ogórek	Szynka drobiowa 50g pasztet 40g kiszony ogórek	Szynka drobiowa 60g pomidor	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 60g	chleb razowy żytni 66g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 150g jabłko 1szt	Masło 10g Herbata b/c 250ml
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
II KOLACJA				Budyń czekoladowy 150g( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.ł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</b>	<b>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</b>	<b>Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.ł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g</b>

Sobota 04.05.2024 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
	Parówka 1szt ,ketchup , ser topiony 1szt sałata lodowa zielenią	Parówka 1szt ,ketchup , ser topiony 1szt sałata lodowa zielenią	Parówka 2szt ,ketchup sałata lodowa zielenią	Parówka 2szt ,ketchup , sałata lodowa zielenią
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g 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 z/c 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>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny ,chrupki 150g( <b>mleko</b> )
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml
	Potrąwka z kurczaka z warzywami 200 g	Potrąwka z kurczaka z warzywami 200g	Potrąwka z kurczaka z warzywami 200 g	Potrąwka z kurczaka z warzywami 200 g
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Surówka z białej kapusty z majonezem 150g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 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,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Sok marchwiowo bananowy 300 ml ( <b>6 posiłków</b> )
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g ser żółty 30g	Szynka drobiowa 50g ser żółty 30g	Szynka drobiowa 50g ser żółty 30g	Szynka drobiowa 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 10gHerbata z/c 250ml sok marchwiowo – bananowy 300ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo – bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo – bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata b/c 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>
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem 150g
Wartość odżywcza	<b>Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.ł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</b>	<b>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g</b>	<b>Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.ł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g</b>



Niedziela 05.05.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g dżem 25g zielony ogórek	Miód 25g ser topiony plastry 2 szt,	Miód 25g wędlina 50g	ser topiony plastry 4 szt,
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g
	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 z/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>
II ŚNIADANIE				Budyń mleczny 150g ( <b>mleko</b> )
OBİAD	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 300ml
	Pulpet 100g sos koperkowy	Pulpet 100g sos koperkowy	Pulpet 100g sos koperkowy	Pulpet 100 g
	Kasza gryczana 100g	Kasza gryczana 100g	Kasza gryczana 100g	Kasza gryczana 100g
	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
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	
<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>6 posiłków</b> )
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g	Szynka konserwowa 60g	Szynka konserwowa 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 Herbata z/c 250ml mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata b/c 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>
II KOLACJA				Sok warzywny 300 ml
Wartość odżywcza	<b>Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.tł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84g cukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</b>	<b>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84g cukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</b>	<b>Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72g cukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g</b>

Poniedziałek 06.05.2024 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
	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2 szt sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2 szt sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Szynka wędzona 50sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2 szt sałata lodowa z zielonym ogórkiem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g
	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 z/c 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>
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem
OBIAD	Zupa grochowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml
	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g
	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,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK				Jogurt z brzoskwinia( <b>mleko</b> ) (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g mielona 40g pomidor	Szynka wędzona 50g mielona 40g pomidor	Szynka wędzona 50g mielona 40g pomidor	Szynka wędzona50g pomidor
	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 10gHerbata z/c 250ml banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g herbata z/cukrem banan 1szt	Masło 10g Herbata b/c 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>
II KOLACJA				Sok bananowo-marchwiowy 300 ml
Wartość odżywcza	<b>Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.tł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</b>	<b>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</b>	<b>Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g</b>

Wtorek 07.05.2024 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
	Ser żółty 50g miód 25 g sałata z pomidorem	Ser żółty 50g miód 25 g sałata z pomidorem	Ser żółty 50g miód 25 g sałata z pomidorem	Ser żółty 50g sałata 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
	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
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g( <b>mleko gluten</b> )
OBIAD	Pieczarkowa z makaronem 350ml	Pieczarkowa z makaronem 350ml	Pieczarkowa z makaronem 350ml	Pieczarkowa z makaronem 350ml
	Wątróbka duszona z cebulką 130g	Wątróbka duszona 120 g	Filet z kurczaka pieczony w folii 120 g	Wątróbka duszona 120 g
	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g
	Buraki zasmażane 180g	Buraki zasmażane 180g	Buraki zasmażane 180g	Buraki zasmażane 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,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK				Sok warzywny 300 ml(6 posiłków)
KOLACJA	szynka drobiowa 50g polędwica z warzywami 40g zielony ogórek	szynka drobiowa 50g polędwica z warzywami 40g zielony ogórek	szynka drobiowa 50g polędwica z warzywami 40g zielony ogórek	szynka drobiowa 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 warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c Sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c Sok warzywny 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 wędliną i zielonym ogórkiem( <b>mleko ,gluten</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2391kcal tłuszcze 57g kw.tł.nasyc.26g białko 77gcukry 42g węglowodany 370g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1821kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 290g sól 1,9g</b>

Środa 08.05 .2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Makaron nitka na mleku 300ml	Makaron nitka na mleku 300ml	Makaron nitka na mleku 300ml	Makaron nitka na mleku 300ml
	Parówka na gorąco 2szt ketchup saszetka 1 szt ser topiony 1szt	Parówka na gorąco 2szt ketchup saszetka 1 szt ser topiony 1szt	Parówka na gorąco 2szt ketchup saszetka 1 szt ser topiony 1szt	Parówka na gorąco 2szt ketchup saszetka 1 szt
	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	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. gorczyca ,seler</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca ,seler</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>
II ŚNIADANIE				Budyń waniliowy 150g( <b>mleko</b> )
OBIAD	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 300ml
	Kurczak pieczony 150g	Kurczak gotowany w sosie potrawkowym 200g	Kurczak gotowany w sosie potrawkowym 200g	Kurczak gotowany w sosie potrawkowym 200g
	Ziemniaki gotowane200g	Ziemniaki gotowane200g	Ziemniaki gotowane200g	Ziemniaki gotowane200g
	Surówka z kapusty pekińskiej 150g	Surówka z kapusty pekińskiej 150g	Surówka z kapusty pekińskiej 150g	Surówka z kapusty pekińskiej 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	
<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				Salata z feta i zielonym ogórkiem ( <b>mleko</b> )(6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g rolada ustrzycka 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g rolada ustrzycka 30g pomidor	Polędwica sopocka 50g rolada ustrzycka 30g pomidor	Polędwica sopocka 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 Herbata z/ciastka sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/ciastka sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/ciastka sok jabłkowy 200 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				Twarożek z musem truskawkowym 100g
Wartość odżywcza	<b>Energia 2377kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.28g białko 78gcukry 45g węglowodany 344g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1888kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 77gcukry 30g węglowodany 274g sól 1,8g</b>