

Środa 22.05.2024 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
	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g sałata lodowa z zielenią	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g sałata lodowa z zielenią	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g sałata lodowa z zielenią	Szynka konserwowa 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
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Brzoskwinia z jogurtem 150g ( <b>mleko</b> )
OBIAD	Zupa pieczarkowa z makaronem 350ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 350ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 350ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 300ml
	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
	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
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 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				Sok marchwiowo -bananowy (6 posiłków)
KOLACJA	szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	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 ciastka sok 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok 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				Budyń waniliowy ( <b>mleko ,</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2391kcal tłuszcze 57g kw.tł.nasyc.26g białko 77cukry 42g węglowodany 370g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67cukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67cukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1821kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71cukry 33g węglowodany 290g sól 1,9g</b>

Czwartek 23.05.2024 r

Czwartek 23.05.2024 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml
	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki,ser topiony 2 szt ,pomidor	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki,ser topiony 2 szt ,pomidor	Wędlina 60g,pomidor	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki,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
	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	
	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 ,jaja</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko ,jaja,</b>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g
OBIAD	Żurek z kiebasą 350ml	Krupnik z pęczaku 350ml	Krupnik z pęczaku 350ml	Krupnik z pęczaku 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
	Brokuł z bułka i masłem 150g	Brokuł z bułka i masłem 150g	Brokuł z bułka i masłem 150g	Brokuł z bułka i masłem 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 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				Kisiel z jabłkiem 150g (6 positek)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g polędwica z warzywami 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g polędwica z warzywami 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g polędwica z warzywami 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 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 serem żółtym i papryką 1szt ( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2411kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.38g białko 78g cukry 48g węglowodany 353g sól 2,6g</b>	<b>Energia 2321kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.35g białko 76g cukry 45 węglowodany 350g sól 2,7g</b>	<b>Energia 2321kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.35g białko 76g cukry 45 węglowodany 350g sól 2,7g</b>	<b>Energia 1841kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.25g białko 70g cukry 31 węglowodany 300g sól 2,7g</b>

Piątek 24.05.2024 r

Piątek 24.05.2024 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml
	Parówka na gorąco 80g ketchup dżem 25g sałata z zieleniną	Parówka na gorąco 80g ketchup saszetka 1szt ser topiony kostka 1szt	Parówka na gorąco 160g (2szt)ketchup saszetka1szt	Parówka na gorąco 160g (2 szt) 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			
	Pieczone jabłko z cynamonem 1szt	Pieczone jabłko z cynamonem 1szt	Pieczone jabłko 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>	<b>gluten,mleko.,gorczyca seler</b>
II ŚNIADANIE				Pieczone jabłko z cynamonem 1szt
OBİAD	Zupa jarzynowa 350g	Zupa jarzynowa 350g	Zupa jarzynowa 350g	Zupa jarzynowa 300g
	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g
	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt naturalny z truskawkami 100 g
	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 (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g ser żółty 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g ser żółty 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g ser żółty 40g 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/ herbatniki sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c herbatniki sok jabłkowy200 ml	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml 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				Surówka z marchewki i jabłka ze słonecznikiem 150g
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>

Sobota 25.05.2024 r

Sobota 25.05.2024 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
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 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
	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 z/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBİAD	Zupa ryżowa na rosole 350ml	Zupa ryżowa na rosole 350ml	Zupa ryżowa na rosole 350ml	Zupa ryżowa na rosole 300ml
	Kurczak gotowany 200g ,sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200g ,sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200g ,sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200g ,sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 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
	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus 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				Jogurt naturalny 100 ml chrupki ( <b>mleko</b> ) (6 positek)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g pomidor	Szynka konserwowa 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 jabłko 1szt	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				Budyń czekoladowy 150g ( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2461kcal tłuszcze 67g kw.tł.nasyc.32g białko 72g cukry 42g węglowodany 322g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2121kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 72gcukry 40g węglowodany 290g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2121kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 72gcukry 40g węglowodany 290g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1791kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.23g białko 69gcukry 36g węglowodany 283g sól 2,1g</b>

Niedziela 26.05.2024 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
	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 wędlina 40g 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 40g
	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 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				Sok pomidorowy 300 ml
OBİAD	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 300ml
	Potrąwka z kurczaka z warzywami	Potrąwka z kurczaka z warzywami	Potrąwka z kurczaka z warzywami	Potrąwka z kurczaka z warzywami
	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt	
	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 pasztet 40 g ogórek kiszony	Szynka konserwowa 50g pasztet 40g ogórek kiszony	Szynka konserwowa 50g wędlina 40g pomidor	Szynka konserwowa 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 sok owocowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok owocowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok owocowy 200 ml ciastka	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 żółtym i pomidorem 1szt (mleko,gluten)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2401kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 75gcukry 41g węglowodany 400g sól 1,8g</b>	<b>Energia 2191kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.26g białko 73gcukry 37g węglowodany 361g sól 1,7g</b>	<b>Energia 2191kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.26g białko 73gcukry 37g węglowodany 361g sól 1,7g</b>	<b>Energia 1781kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.21g białko 78gcukry 30g węglowodany 300g sól 1,9g</b>

Poniedziałek 27.05.2024 r

Poniedziałek 27.05.2024 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	Wędlina 60g 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
	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 1090 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,jaja</b>	<b>gluten,mleko,gorczyca,jaja</b>	<b>gluten,mleko,gorczyca,soja,seler</b>	<b>gluten,mleko,gorczyca,jaja</b>
II ŚNIADANIE				Budyń mleczny 150 g ( <b>mleko</b> )
OBIAD	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 300 ml
	Rolada drobiowa 100 g sos koperkowy	Rolada drobiowa 100 g sos koperkowy	Rolada drobiowa 100 g sos koperkowy	Rolada drobiowa 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 188g
	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
	Kisiel z jabłkami 150ml	Kisiel z jabłkami 150ml	Kisiel z jabłkami 150ml	
<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				Kisiel z jabłkiem 150 ml
KOLACJA	Połędwica sopocka 50g mielonka 40g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką	Połędwica sopocka 50g mielonka 40g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką	Połędwica sopocka 50g mielonka 40g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką	Połędwica sopocka 50g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką
	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,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Jogurt naturalny z owocami 150 ml( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2411kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.30g białko 74gcukry 38g węglowodany 380g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2260kcal tłuszcze 56g kw.tł.nasyc.29g białko 74gcukry 35g węglowodany 370g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2260kcal tłuszcze 56g kw.tł.nasyc.29g białko 74gcukry 35g węglowodany 370g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1781kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.23g białko 77gcukry 32g węglowodany 300g sól 1,9g</b>

Wtorek 28.05.2024 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
	ser żółty 50g kielbasa szynkowa 40g zielony ogórek	ser żółty 50g kielbasa szynkowa 40g zielony ogórek	ser żółty 50g kielbasa szynkowa 40g zielony ogórek	kielbasa szynkowa 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
	Sok bananowo -marchwiowy 300 ml	Sok bananowo -marchwiowy 300 ml	Sok bananowo -marchwiowy 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	<b><i>Alergeny</i></b>	<b><i>gluten,mleko ,gorczyca ,seler</i></b>	<b><i>gluten,mleko ,gorczyca ,seler</i></b>	<b><i>gluten,mleko gorczyca,seler</i></b>
II ŚNIADANIE				Sok bananowo -marchwiowy 300 ml
OBIAD	Zupa grochowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml
	Ryż z jabłkiem,cynamonem i śmietaną 250g	Ryż z jabłkiem,cynamonem i śmietaną 250g	Ryż z jabłkiem,cynamonem i śmietaną 250g	Ryż z jabłkiem,cynamonem i śmietaną 250g
	Galaretka jogurtowa 150g	Galaretka jogurtowa 150g	Galaretka jogurtowa 150g	Galaretka jogurtowa 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<b><i>Alergeny</i></b>	<b><i>gluten,mleko gorczyca,seler</i></b>	<b><i>gluten,mleko gorczyca,seler</i></b>	<b><i>gluten,mleko gorczyca,seler</i></b>	<b><i>gluten,mleko gorczyca,seler</i></b>
PODWIECZOREK				Sok pomidorowy 300 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g kielbasa szynkowa40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g kielbasa szynkowa40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g kielbasa szynkowa40g 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 banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata b/c
<b><i>Alergeny:</i></b>	<b><i>gluten,mleko gorczyca,seler</i></b>	<b><i>gluten,mleko gorczyca,seler</i></b>	<b><i>gluten,mleko gorczyca,seler</i></b>	<b><i>gluten,mleko gorczyca,seler</i></b>
II KOLACJA				Twarożek z musem brzoskwiowym 150g( <b><i>mleko</i></b> )
Wartość odżywcza	<b><i>Energia 2361kcal tłuszcze 67g kw.ł.nasyc.28g białko 68g cukry 40g węglowodany 310g sól 2,0g</i></b>	<b><i>Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.ł.nasyc.24g białko 67g cukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g</i></b>	<b><i>Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.ł.nasyc.24g białko 67g cukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g</i></b>	<b><i>Energia 1761kcal tłuszcze 50g kw.ł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 270g sól 2,0g</i></b>

Środa 29.05.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml
	Parówka na gorąco 1szt ketchup saszetka 1szt ,miód 25g	Parówka na gorąco 1szt ketchup saszetka 1szt miód25g	Parówka na gorąco 1szt ketchup saszetka 1szt miód 25g	Parówka na gorąco 2szt ketchup saszetka 1szt
	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	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt owocowy 100g	Banan 150 g	Banan 150 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 gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny z bananem i cynamonem 150ml ( <b>mleko</b> )
OBIAD	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300ml
	Kurczak pieczony 250 g	Kurczak gotowany 250g sos potrawkowy	Kurczak gotowany250g sos potrawkowy	Kurczak gotowany250g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Surówka z białej kapusty 180g	Brokuł z masłem i bułką 180 g	Brokuł z masłem i bułką 180 g	Brokuł z masłem i bułką 180 g
	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</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Sok warzywny 300 ml(6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g ser żółty 40g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Polędwica sopocka 50g ser żółty 40g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Polędwica sopocka 50g ser żółty 40g kapusta pekińska z zieleniną	Polędwica sopocka 50g kapusta pekińska 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 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,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				Kanapka z jakiem 1szt ( <b>gluten,mleko,jajko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2431kcal tłuszcze 87g kw.tł.nasyc.38g białko 88gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,6g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 82g kw.tł.nasyc.34g białko 80gcukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 82g kw.tł.nasyc.34g białko 80gcukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g</b>	<b>Energia 1721kcal tłuszcze 78kw.tł.nasyc.30g białko 75gcukry 29g węglowodany 245g sól 2,0g</b>



Czwartek 30.05.2024 r

Czwartek 30.05.2024 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
	Ser topiony 1szt , pasta z jaja 50g ze szczypiorkiem sałata lodowa z zielenią	Ser topiony 1szt , pasta z jaja 50g ze szczypiorkiem sałata lodowa z zielenią	Twarożek 50g ,dżem 25g sałata lodowa z zielenią	pasta z jaja 50g ze szczypiorkiem 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
	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 ,gorczyca,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,jaja</b>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g
OBIAD	Zupa ryżowa	Zupa ryżowa	Zupa ryżowa	Zupa ryżowa
	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Marchewka z groszkiem 180 g	Marchewka z groszkiem 180 g	Marchewka z groszkiem 180 g	Marchewka z groszkiem 180 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Ciastka sok jabłkowy 200 ml	Ciastka sok jabłkowy 200 ml	Ciastka sok jabłkowy 200 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				Feta z pomidorem i sałata 150 g(mleko) 6 posiłków
KOLACJA	Pasztet pieczony 50g , szynka drobiowa 40 ogórek kiszony	Pasztet pieczony 50g , szynka drobiowa 40 ogórek kiszony	szynka drobiowa 40 ogórek kiszony	szynka drobiowa 40 ogórek kiszony
	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 sok marchwiowo-bananowy 300 ml	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 sok marchwiowo-bananowy 300 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>
II KOLACJA				Sok marchwiowo-bananowy 300 ml
Wartość odżywcza	<b>Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.38g białko 88g cukry 48g węglowodany 308g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2100 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2100 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1710 kcal tłuszcz 60g kw.tł.nasyc.25g białko 80gcukry 41g węglowodany 240g sól 2,0g</b>

Piątek 31.05.2024 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
	Ser żółty 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Ser żółty 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Ser żółty 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	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt z owocami 100 ml	Jogurt z owocami 100 ml	Jogurt z owocami 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 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 100ml ( <b>mleko</b> ) chrupki
OBIAD	Zupa ogórkowa 350 ml	Zupa ogórkowa 350 ml	Zupa ogórkowa 350 ml	Zupa ogórkowa 300 ml
	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 250 g
	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 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</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Pomidor z fetą i szczypiorkiem 150g (6 posiłek) ( <b>mleko</b> )
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g , salceson biały40g zielony ogórek	Polędwica z warzywami 50g , salceson biały40g zielony ogórek	Polędwica z warzywami 50g , wędlina 40g zielony ogórek	Polędwica z warzywami 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 jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata b/c jabłko 1 szt
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>
II KOLACJA				Budyń mleczny 150ml ( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2308 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.43g białko 83g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.40g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.40g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól2,0</b>	<b>Energia 1698 kcal tłuszcz 60g kw.ł.nasyc.38g białko 77gcukry 41g węglowodany 258g sól 2,1g</b>

Sobota 01.06.2024 r

Sobota 01.06.2024 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza kukurydziana na mleku 300ml	Kasza kukurydziana na mleku 300ml	Kasza kukurydziana na mleku 300ml	Kasza kukurydziana na mleku 300ml
	Jajko ze szczypiorkiem 2 połówki kielbasa szynkowa 40g sałata lodowa	Jajko ze szczypiorkiem 2 połówki kielbasa szynkowa 40g zielony ogórek	Kielbasa szynkowa 50g zielony ogórek	Jajko ze szczypiorkiem 2 połówki 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
<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 jaja</b>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g
OBIAD	Zupa zacierka na rosole 350ml	Zupa zacierka na rosole 350ml	Zupa zacierka na rosole 350ml	Zupa zacierka na rosole 300ml
	Gulasz w jarzynach 250g	Gulasz w jarzynach 250g	Gulasz w jarzynach 250g	Gulasz w jarzynach 250g
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Sok owocowy 200 ml herbatniki 50g	Sok owocowy 200 ml herbatniki 50g	Sok owocowy 200 ml herbatniki 50g		
<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 marchwiowo-bananowy 300 ml(6 posiłków )
KOLACJA	Paszтетowa 50g polędwica sopocka 40g pomidor	Paszтетowa 50g polędwica sopocka 40g pomidor	Paszтетowa 50g polędwica sopocka 40g 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/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
<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 i papryką 1szt( <b>gluten, mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2318 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.41g białko 89g cukry 50g węglowodany 298g sól 2,7g</b>	<b>Energia 2018 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.36g białko 79gcukry 44g węglowodany 278g sól 2,6g</b>	<b>Energia 2018 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.36g białko 79gcukry 44g węglowodany 278g sól 2,6g</b>	<b>Energia 1628 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.30g białko 70gcukry 42g węglowodany 255g sól 2,0g</b>

Niedziela 02.06.2024 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
	Wędlina 40g Miód 25g ser topiony plastry 2 szt,pomidor	Wędlina 40gMiód 25g ser topiony plastry 2 szt, pomidor	Wędlina 40 g miód 25g wędlina50g pomidor	Wędlina 50 g ,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
	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 ,gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Sok marchwiowo bananowy 300 ml
OBİAD	Zupa koperkowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 300ml
	Pieczeń rzymska 210 sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100 g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100 g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100 g sos pomidorowy
	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g
	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,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 150 g chrupki(6 posiłków) (mleko)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g szynka drobiowa 40g sok pomidorowy 300 ml	Szynka wędzona 50g szynka drobiowa 40g sok pomidorowy 300 ml	Szynka wędzona 50g szynka drobiowa 40g sok pomidorowy 300 ml	Szynka wędzona 50g szynka drobiowa 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 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c 250ml
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko,seler,orczyca</b>	<b>gluten,mleko,seler ,gorczyca</b>
II KOLACJA				Budyń mleczny 150g (mleko)
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>

## Poniedziałek 03.06.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
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
	Twaróg ze szczypiorkiem , dżem 25g rzodkiewki	Twaróg ze szczypiorkiem , dżem 25 g rzodkiewki	Twaróg ze szczypiorkiem , ser topiony plastry 2szt pomidor	Twaróg ze szczypiorkiem , ser topiony plastry 2szt rzodkiewki
	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 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt 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,</b>	<b>gluten,mleko ,</b>	<b>gluten,mleko,</b>	<b>gluten,mleko,</b>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny z owocami 150 g ( <b>mleko</b> )
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 300ml
	Kotlet mielony 100 g	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 180g
	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką180g
	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,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt 6 posiłków
KOLACJA	Pasztet 50g kielbasa szynkowa 40g kiszony ogórek	Pasztet 50g kielbasa szynkowa 40g ogórek kiszony	kielbasa szynkowa 60g sałata lodowa	kielbasa szynkowa 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 mus owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 g	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</b>
II KOLACJA				Mus owocowy 100 g
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>

Wtorek 04.06.2024 r

Wtorek 04.06.2024 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml
	Jajko 2 połówki ze szczypiorkiem ,wędlina 40g pomidor	Jajko 2 połówki ,wędlina 240g pomidor	wędlina 60g, pomidor	Jajko 2 połówki 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 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,jaja,seler</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,jaja,seler</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko ,jaja</b>
II ŚNIADANIE				Budyń czekoladowy 150g( <b>mleko</b> )
OBIAD	Krupnik z ziemniakami 350ml	Krupnik z ziemniakami 350ml	Krupnik z ziemniakami 350ml	Krupnik z ziemniakami 300ml
	Bigos z kiszanej kapusty z mięsem 200 g	Gulasz drobiowy 180 g	Gulasz drobiowy 180g	Gulasz drobiowy 180g
	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g
		Surówka z marchewki i jabłka z olejem 180g	Surówka z marchewki i jabłka z olejem 180g	Surówka z marchewki i jabłka z olejem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 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				Sok marchwiowo-bananowy 300 ml
KOLACJA	Ser żółty 50g wędlina 40g ,zielony ogórek	Ser żółty 50g wędlina 40g ,zielony ogórek	Ser żółty 50g wędlina 40g ,zielony ogórek	wędlina 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	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 szynką (seler ,gorczyca)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2433kcal tłuszcze 70g kw.ł.nasyc.39g białko 79gcukry 51g węglowodany 359g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2331kcal tłuszcze 68g kw.ł.nasyc.36g białko 78g cukry 48gwęglowodany 347g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2331kcal tłuszcze 68g kw.ł.nasyc.36g białko 78g cukry 45gwęglowodany 347g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1855kcal tłuszcze 58g kw.ł.nasyc.30g białko 72g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g</b>

Środa 05.06.2024 r

Środa 05.06.2024 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 mielona 50g ser topiony 1szt zielony ogórek	Szynka mielona 50g ser topiony 1szt zielony ogórek	Szynka mielona 60g zielony ogórek	Szynka mielona 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
	Sok pomidorowy 300 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 ,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100 ml chrupki
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 300ml
	Kurczak pieczony 180g	Kurczak gotowany180 g ,sos potrawkowy	Kurczak gotowany180 g ,sos potrawkowy	Kurczak gotowany180 g ,sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 180g
	Surówka z białej kapusty 180g	Brokuł z masłem i bułką 180g	Brokuł z masłem i bułką 180g	Brokuł z masłem i bułką 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Ciasto bananowo-czekoladowe	Ciasto bananowo-czekoladowe	Ciasto bananowo-czekoladowe	
<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				Mus owocowy 100 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g szynka konserwowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g szynka konserwowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 40g szynka konserwowa 40g 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/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy	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				Feta z sałatą i zielonym ogórkiem 150g ( <b>mleko,</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2360kcal tłuszcze 64g kw.tł.nasyc.26g białko 78gcukry 46g węglowodany 337g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 70gcukry 41gwęglowodany 304g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 70gcukry 41gwęglowodany 304g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1891kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.22g białko 72gcukry 36g węglowodany 274g sól 1,8g</b>

Czwartek 06.06.2024 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
	Pasta z jaja i wędliny 50g ser topiony 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Pasta z jaja i wędliny 50g ser topiony 2 plastry sałata lodowa z zieleniną	Wędlina 60g ser topiony sałata lodowa z zieleniną	Pasta z jaja i wędliny 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
	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				Sok marchwiowo-bananowy 300 ml
OBIAD	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 300 ml
	Schab duszony 100 g ,sos	Schab duszony 100 g ,sos	Schab duszony 100 g ,sos	Schab duszony 100 g ,sos
	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 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,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 ananasem 150g( <b>mleko</b> ) <b>6 posiłków</b>
KOLACJA	Salatka ryżowa z tuńczykiem ,groszkiem i kukurydzą 100g szynka wędzona 40g	Salatka ryżowa z tuńczykiem ,groszkiem i kukurydzą 100g szynka wędzona 40g	szynka wędzona 60g pomidor	Salatka ryżowa z tuńczykiem ,groszkiem i kukurydzą 100g
	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 Jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c Jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c Jogurt owocowy 100 g	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				Kisiel z jabłkiem 150 g( <b>mleko</b> )
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 73g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2191kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 73g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1861kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.23g białko 69g cukry 36g węglowodany 271g sól 2,1g</b>