

Sobota 06.07.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	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
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100g
OBİAD	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 300ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
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 jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c jabłko	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				Kisiel z jabłkiem 150g
Wartość odżywcza	Energia 2401kcal tłuszcze 84g kw.tł.nasyc.33g białko 80g cukry 34g węglowodany 290g sól 2,6g	Energia 2201kcal tłuszcze 80g kw.tł.nasyc.31g białko 78gcukry 32g węglowodany 276g sól 2,3g	Energia 2201kcal tłuszcze 80g kw.tł.nasyc.31g białko 78gcukry 32g węglowodany 276g sól 2,3g	Energia 1871kcal tłuszcze 58g kw.tł.nasyc.27g białko 70gcukry 24g węglowodany 265g sól 1,9g

Niedziela 07.07.2024 r

Niedziela 07.07.2024 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
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
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
	Sok jabłkowy 200 ml ciastka	Sok jabłkowy 200 ml ciastka	Sok jabłkowy 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				Jogurt naturalny z brzoskwinia(6 posiłków) (mleko)
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
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca ,soja	gluten,mleko gorczyca,soja,	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca,ryba,jaja
II KOLACJA				Kanapka z serem i pomidorem 1szt(gluten,mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.9g białko 87g cukry 39g węglowodany 298g sól 2,1g	Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 1680 kcal tłuszcz 63g kw.ł.nasyc.29g białko 79gcukry 33g węglowodany 251g sól 2,0g

poniedziałek 08 .07.2024 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
	Pasta z jaja 50g ,miód 25g ,pomidor 50g	Pasta z jaja 50g ,miód 25g ,pomidor 50g	Pasta z jaja 50g ,miód 25g ,pomidor 50g	Pasta z jaja 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
	Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
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
	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z jabłkiem 150g	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g sałata lodowa z ogórkiem	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g sałata lodowa z ogórkiem	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g sałata lodowa z ogórkiem	Szynka konserwowa 50g sałata lodowa z ogórkiem
	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 arbuz	Masło 10g Herbata z/c arbuz	Masło 10g Herbata z/c 50g arbuz	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 z truskawkami 150g(gluten,mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2358 kcal tłuszcz 87g kw.tł.nasyc.39g białko 79g cukry 48g węglowodany 301g sól 2,3g	Energia 2118 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.38g białko 78gcukry 39g węglowodany 278g sól 2,0g	Energia 2118 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.38g białko 78gcukry 39gwęglowodany 278g sól 2,0g	Energia 1708 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.37g białko 79gcukry 39g węglowodany 248g sól 2,1g

Wtorek 09.07.2024 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,,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
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml
	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
	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g
	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
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
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
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Sałata z fetą i pomidorem,oliwa z oliwek 150g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2378 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.39g białko 79g cukry 40g węglowodany 287g sól 2,3g	Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.tł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g	Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.tł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g	Energia 1738 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.30g białko 70gcukry 42g węglowodany 255g sól 2,0g

Środa 10.07.2024 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 sałata z pomidorem	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
	Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 300ml
	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
	Surówka z białej kapusty z majonezem 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
	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 100 g chrupki (mleko)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 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 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Budyń czekoladowy 150g(mleko)
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 11.07.2024 r

Czwartek 11.07.2024 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml
	Parówka 2szt ser topiony plastry2 szt ketchup 1 szt sałata lodowa z zielenią	Parówka 2szt ser topiony plastry2 szt ketchup 1 szt sałata lodowa z zielenią	Parówka 2szt ser topiony plastry2 szt ketchup 1 szt sałata lodowa z zielenią	Parówka 2szt ketchup 1szt 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
	Sok jabłkowy 200 ml	Sok jabłkowy 200 ml	Sok jabłkowy 200 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	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150g
OBIAD	Żurek z kielbasą350ml	Żurek z kielbasą350ml	Żurek z kielbasą350ml	Żurek z kielbasą350ml
	Kurczak pieczony 200g	Kurczak gotowany ,sos potrawkowy 250g	Kurczak gotowany ,sos potrawkowy 250g	Kurczak gotowany ,sos potrawkowy 250g
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g
	Surówka z marchewki i jabłka 150g	Surówka z marchewki i jabłka 150g	Surówka z marchewki i jabłka 150g	Surówka z marchewki i jabłka 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Arbuz	Arbuz	Arbuz	
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	Szynka konserwowa 50g kielbasa szynkowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g kielbasa szynkowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g kielbasa szynkowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g sok pomidorowy 300 ml kiszony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml, mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml mus owocowy 100 ml	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 wędliną sałatą (mleko,gluten)
Wartość odżywcza	Energia 2233 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 80gcukry 44g węglowodany 268g sól 2,0g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g	Energia 1630 kcal tłuszcz 70g kw.tł.nasyc.28g białko 72gcukry 37g węglowodany 240g sól 1,8g

Piątek 12 .07.2024 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
	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ser topiony plastry 2szt pomidor	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ,ser topiony plastry 2szt pomidor	Szynka drobiowa 50g , polędwica sopocka 40g pomidor	Jajko ze szczypiorem 2 połówki 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
	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 z/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko,jaja	gluten,mleko ,jaja	gluten,mleko,jaja
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml (seler,gorczyca)
OBIAD	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 300ml
	Risotto z mięsem i warzywami ,sos pomidorowy 300 g	Risotto z mięsem i warzywami ,sos pomidorowy 300 g	Risotto z mięsem i warzywami ,sos pomidorowy 300 g	Risotto z mięsem i warzywami ,sos pomidorowy 300 g
	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 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				Jogurt naturalny100 g ,chrupki(mleko)
KOLACJA	Ser żółty 50g salceson biały 40g zielony ogórek	Ser żółty 50g salceson biały 40g zielony ogórek	Ser żółty 50g salceson biały 40g zielony ogórek	Salceson biały 50g zielony 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 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 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Budyń czekoladowy 150g(mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.ł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.ł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Sobota 13.07.2024 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
	Szynka drobiowa 50g, ser topiony 1szt sałata lodowa zieleniną	Parówka 1szt ,ketchup , ser topiony 1szt sałata lodowa zieleniną	Parówka 2szt ,ketchup sałata lodowa zieleniną	Parówka 2szt ,ketchup , sałata lodowa zieleniną
	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
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny ,chrupki 150g(mleko)
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 g	Potrawka z kurczaka z warzywami 200g	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 g	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 g
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Herbatniki sok pomarańczowy 200 ml	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
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Sok marchwiowo bananowy300 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g ser żółty 40g pomidor	Szynka wędzona 50g ser żółty 30g	Szynka wędzona 50g ser żółty 30g	Szynka wędzona50g
	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 250 ml banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c 250 ml bananm 1 szt	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				Kisiel z jabłkiem 150g
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.t.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.t.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.t.nasyc.38g białko 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.t.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Niedziela 14.07.2024 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	Twaróg ze szczypiorkiem 50g dżem 25g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g dżem 25g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g zielony ogórek
	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
	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 z/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml
	Pieczeń rzymska 100 g , sos koperkowy	Pieczeń rzymska 100 g , sos koperkowy	Pieczeń rzymska 100 g , sos koperkowy	Pieczeń rzymska 100 g , sos koperkowy
	Kasza gryczana 100g	Kasza gryczana 100g	Kasza gryczana 100g	Kasza gryczana 100g
	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 100 g (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 60g pomidor	Szynka konserwowa 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 60g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c 250 ml sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c 250 ml sok warzywny 300 ml	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				Sok warzywny300 ml
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.ł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.ł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Poniedziałek 15.07.2024 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
	Sok pomarańczowy 200 ml	Sok pomarańczowy 200 ml	Sok pomarańczowy 200 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
OBIAD	Zupa grochowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml
	Schab duszony 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie
	Ziemniaki 200 g	Ziemniaki 200 g	Ziemniaki 200 g	Ziemniaki 200 g
	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g
	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jogurt z brzoskwinia(mleko) (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	Kielbasa szynkowa 50g 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 arbuz	Masło 10g Herbata z/c arbuz	Masło 10g herbata z/cukrem arbuz	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 papryką 1szt (mleko,gluten)
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.tl.nasyc.40g białko 85g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tl.nasyc.38g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tl.nasyc.38g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tl.nasyc.31g

cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g

białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g

białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g

białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Wtorek 16.07.2024 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
	Szynka wędzona 50 g ser żółty 40g sałata z zieleniną	Szynka wędzona 50 g ser żółty 40g sałata z zieleniną	Szynka wędzona 50 g ser żółty 40g sałata z zieleniną	Szynka wędzona 50 g sałata 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 100 g 1szt	Jogurt owocowy 100 g 1szt	Jogurt owocowy 100 g 1szt	
	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	gluten,mleko ,seler,gorczyca
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g(mleko gluten)
OBIAD	Pieczarkowa z makaronem 350ml	Pieczarkowa z makaronem 350ml	Pieczarkowa z makaronem 350ml	Pieczarkowa z makaronem 350ml
	Wątróbka duszona z cebulką 120g	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 z jabłkiem 180g	Buraki z jabłkiem 180g	Buraki z jabłkiem 180g	Buraki z jabłkiem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mus owocowy 100 g			
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Sok warzywny 300 ml(6 posiłków)
KOLACJA	szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g zielony ogórek	szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g zielony ogórek	szynka drobiowa 50g wędlina 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
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Płatki ryżowe z musem brzoskwiowym 150g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2391kcal tłuszcze 57g kw.tł.nasyc.26g białko 77gcukry 42g węglowodany 370g sól 2,0g	Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g	Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g	Energia 1821kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 290g sól 1,9g

Środa 17.07 .2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml
	Parówka na gorąco 2szt ketchup saszetka 1 szt ser topiony 1szt pomidor	Parówka na gorąco 2szt ketchup saszetka 1 szt ser topiony 1szt pomidor	Parówka na gorąco 2szt ketchup saszetka 1 szt ser topiony 1szt pomidor	Parówka na gorąco 2szt ketchup saszetka 1 szt 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 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 ryżowa na rosole 350ml	Zupa ryżowa na rosole 350ml	Zupa ryżowa na rosole 350ml	Zupa ryżowa na rosole 350ml
	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	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Salata z feta i zielonym ogórkiem (mleko)(6 posiłków)
KOLACJA	Poładwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g zielony ogórek	Poładwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g zielony ogórek	Poładwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g zielony ogórek	Poładwica sopocka 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/ciastka sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok jabłkowy 200 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				Twarożek z musem truskawkowym 100g(mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2377kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.28g białko 78gcukry 45g węglowodany 344g sól 2,2g	Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g	Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g	Energia 1888kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 77gcukry 30g węglowodany 274g sól 1,8g

Czwartek 18.07.2024 r

Czwartek 18.07.2024 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
	Twarożek ze szczypiorkiem 50g , dżem 1 szt zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g , dżem 1 szt zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g ,dżem 25 g zielony ogórek	Twarożek 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
	arbuz	Banan 150g	Banan 150g	
	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 ,gorczyca	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml(seler,gorczyca)
OBIAD	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 300ml
	Rolada drobiowa 100g sos	Rolada drobiowa 100g sos	Rolada drobiowa 100g sos	Rolada drobiowa 100g sos
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g
	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	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt(6 posiłek)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g szynka drobiowa 40g kapusta pekińska z kukurydzą	Szynka konserwowa 50 szynka drobiowa 40g kapusta pekińska z kukurydzą	Szynka konserwowa 50g szynka drobiowa 40g kapusta pekińska z kukurydzą	Szynka konserwowa 50g kapusta pekińska z kukurydzą
	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
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kanapka z serem żółtym i papryką 1szt (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2411kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.38g białko 78g cukry 48g węglowodany 353g sól 2,6g	Energia 2321kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.35g białko 76g cukry 45 węglowodany 350g sól 2,7g	Energia 2321kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.35g białko 76g cukry 45 węglowodany 350g sól 2,7g	Energia 1841kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.25g białko 70g cukry 31 węglowodany 300g sól 2,7g

Piątek 19.07.2024 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
	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki, ser topiony plastry 2szt pomidor	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki, ser topiony plastry 2szt 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
	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, jaja	gluten, mleko, jaja	gluten, mleko, jaja
II ŚNIADANIE				Sok marchwiowo bananowy 300 ml
OBİAD	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 300ml
	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	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, jaja	gluten, mleko, gorczyca, seler, jaja	gluten, mleko, gorczyca, seler, jaja
PODWIECZOREK				Kisiel z truskawkami 150g (6 posiłków)
KOLACJA	Paszтетowa 50g polędwica sopocka 40g sałata lodowa z zieleniną	Paszтетowa 50g polędwica sopocka 40g sałata lodowa z zieleniną	wędlina 50g polędwica sopocka 40g sałata lodowa z zieleniną	Polędwica sopocka 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 Herbata z/ mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 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				Mus owocowy 100 ml
Wartość odżywcza	Energia 2377kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.28g białko 78g cukry 45g węglowodany 344g sól 2,2g	Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74g cukry 41g węglowodany 334g sól 2,0g	Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74g cukry 41g węglowodany 334g sól 2,0g	Energia 1888kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 77g cukry 30g węglowodany 274g sól 1,8g

sobota 20.07.2024 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 miód 25 g zielony ogórek	Ser żółty 50g miód 25 g zielony ogórek	Ser żółty 50g miód 25 g zielony ogórek	Ser żółty 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
Alergeny	gluten,mleko ,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko ,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler , gorczyca
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 300ml
	Gulasz z indyka z warzywami 300g	Gulasz w jarzynach	Gulasz w jarzynach	Gulasz w jarzynach
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt	
	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 chrupki(6 posiłków)(mleko)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g szynka drobiowa 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 jabłko 1 szt	Masło 10g Herbata z/c 1jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Budyń śmietankowy 150g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2461kcal tłuszcze 67g kw.tł.nasyc.32g białko 72g cukry 42g węglowodany 322g sól 2,1g	Energia 2121kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 72gcukry 40g węglowodany 290g sól 2,0g	Energia 2121kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 72gcukry 40g węglowodany 290g sól 2,0g	Energia 1791kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.23g białko 69gcukry 36g węglowodany 283g sól 2,1g

Niedziela 21.07.2024 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
	Serdelek 1 szt ketchup 1szt ser topiony plastry 2 szt	Serdelek 1szt ketchup 1szt ser topiony plastry 2 szt	Serdelek 1szt ketchup 1szt ser topiony plastry 2 szt	Serdelek 1szt ketchup 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 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok marchwiowo -bananowy 300 ml	Sok marchwiowo -bananowy 300 ml	Sok marchwiowo -bananowy 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko ,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler gorczyca	gluten,mleko,seler gorczyca
II ŚNIADANIE				Sok marchwiowo -bananowy 300 ml
OBIAD	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 300ml
	Pulpet drobiowy 100 ml ,sos potrawkowy	Pulpet drobiowy 100 ml ,sos potrawkowy	Pulpet drobiowy 100 ml ,sos potrawkowy	Pulpet drobiowy 100 ml ,sos potrawkowy
	Kasza jęczmienna 100 g	Kasza jęczmienna 100 g	Kasza jęczmienna 100 g	Kasza jęczmienna 100 g
	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Salata z feta i zielonym ogórkiem (6 posiłków)(mleko)
KOLACJA	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica z warzywami 40g pomidor	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica z warzywami 40g pomidor	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica z warzywami 40g pomidor	Kiełbasa szynkowa 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 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
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 1szt (mleko ,soja,seler,gorczyca,gluten)
Wartość odżywcza	Energia 2401kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 75gcukry 41g węglowodany 400g sól 1,8g	Energia 2191kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.26g białko 73gcukry 37g węglowodany 361g sól 1,7g	Energia 2191kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.26g białko 73gcukry 37g węglowodany 361g sól 1,7g	Energia 1781kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.21g białko 78gcukry 30g węglowodany 300g sól 1,9g

Poniedziałek 22.07.2024 r

Poniedziałek 22.07.2024 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
	Pasta jajeczna 50g ,miód 25g sałata lodowa z pomidorem	Pasta jajeczna 50g ,miód 25g sałata lodowa z pomidorem	Pasta jajeczna 50g ,miód 25g 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
	Sok wieloowocowy 200 ml	Sok wieloowocowy 200 ml	Sok wieloowocowy 200 ml	Sok wieloowocowy 200 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 150 g (mleko)
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml	Pomidorowa z makaronem 300 ml
	Kurczak pieczony 200g	Kurczak gotowany 200g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200g sos	Kurczak gotowany 200g
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Surówka z białej kapusty 180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z jabłkiem 150 g	Kisiel z jabłkiem 150 g	Kisiel z jabłkiem 150 g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 150 g(6 posiłek)
KOLACJA	Salceson biały 50g kielbasa szynkowa 40g ogórek kiszony	Salceson biały 50g kielbasa szynkowa40g ogórek kiszony	Salceson biały 50g kielbasa szynkowa 40g ogórek kiszony	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 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
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Pomidor z feta i szczypiorem 150g(mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2411kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.30g białko 74gcukry 38g węglowodany 380g sól 2,0g	Energia 2260kcal tłuszcze 56g kw.tł.nasyc.29g białko 74gcukry 35g węglowodany 370g sól 2,0g	Energia 2260kcal tłuszcze 56g kw.tł.nasyc.29g białko 74gcukry 35g węglowodany 370g sól 2,0g	Energia 1781kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.23g białko 77gcukry 32g węglowodany 300g sól 1,9g

Wtorek 23.07.2024 r

Wtorek 23.07.2024 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
	Kiełbasa szynkowa 50g ser topiony plastry 2 szt zielony ogórek	Kiełbasa szynkowa 50g ser topiony plastry 2 szt zielony ogórek	Kiełbasa szynkowa 50g ser topiony plastry 2 szt zielony ogórek	Kiełbasa 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
Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Sok bananowo -marchwiowy 300 ml
OBİAD	Żurek z kiełbasą 350ml	Żurek z kiełbasą 350ml	Żurek z kiełbasą 350ml	Żurek z kiełbasą 350ml
	Pieczeń rzymska sos pieczarkowy	Pieczeń rzymska sos pieczarkowy	Pieczeń rzymska sos pieczarkowy	Pieczeń rzymska sos pieczarkowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Kapusta pekińska z marchewką i kukurydzą 180g	Kapusta pekińska z marchewką i kukurydzą 180g	Kapusta pekińska z marchewką i kukurydzą 180g	Kapusta pekińska z marchewką i kukurydzą 180g
	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				Kisiel z jabłkiem 150g (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g ser wędzony 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g ser wędzony 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g ser wędzony 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Jogurt naturalny z brzoskwinia 150ml(mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2361kcal tłuszcze 67g kw.tł.nasyc.28g białko 68g cukry 40g węglowodany 310g sól 2,0g	Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67g cukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g	Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67g cukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g	Energia 1761kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 270g sól 2,0g

Środa 24.07.2024 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 ketchup saszetka 1szt ,miód 25g	Parówka na gorąco 2szt ketchup saszetka 1szt miód25g	Parówka na gorąco 2szt 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
	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,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml (seler , gorczyca)
OBIAD	Fasolowa z zacierką 350ml	Ziemniaczana z groszkiem 350ml	Ziemniaczana z groszkiem 350ml	Ziemniaczana z groszkiem 300ml
	Schab duszony w sosie 150g	Schab duszony w sosie 150g	Schab duszony w sosie 150g	Schab duszony w sosie 150g
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g
	arbuz	arbuz	arbuz	a
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny				
PODWIECZOREK				Budyń czekoladowy 150g (mleko) (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g ser żółty 40g papryka konserwowa	Polędwica sopocka 50g ser żółty 40g kapusta pekińska z zieleniną	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 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 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 jajkiem 1szt (gluten,mleko,jaja)
Wartość odżywcza	Energia 2431kcal tłuszcze 87g kw.tł.nasyc.38g białko 88gcukry 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 1721kcal tłuszcze 78kw.tł.nasyc.30g białko 75gcukry 29g węglowodany 245g sól 2,0g

Czwartek 25.07.2024 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
	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki ,ser topiony plastry 2szt rzodkiewka	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki ,ser topiony plastry 2szt rzodkiewka	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki ,ser topiony plastry 2szt rzodkiewka	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki ,szodkiewka
	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
	Alergeny	gluten,mleko jaja	gluten,mleko,jaja	gluten,mleko gorczyca,jaja
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Kapuśniak ze słodkiej kapusty 350 ml	Kapuśniak ze słodkiej kapusty 350 ml	Kapuśniak ze słodkiej kapusty 350 ml	
	Risotto z mięsem i warzywami sos pomidorowy 300 g	Risotto z mięsem i warzywami sos pomidorowy 300 g	Risotto z mięsem i warzywami sos pomidorowy 300 g	Kapuśniak ze słodkiej kapusty 300 ml
				Risotto z mięsem i warzywami sos pomidorowy 300 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z truskawkami 150g	Kisiel z truskawkami 150g	Kisiel z truskawkami 150g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Kisiel z truskawkami 150g(6 posiłek)
KOLACJA	Pasztet pieczony 50g , kiełbasa szynkowa 40g pomidor	Pasztet pieczony 50g , kiełbasa szynkowa 40g pomidor	Pasztet pieczony 50g , kiełbasa szynkowa 40g pomidor	kiełbasa szynkowa 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 banan 1 szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c mandarynki ciastka	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				Feta z pomidorem i szczypiorem 120g(mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.38g białko 88gcukry 48g węglowodany 308g sól 2,2g	Energia 2100 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 2100 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 1710 kcal tłuszcz 60g kw.ł.nasyc.25g białko 80gcukry 41g węglowodany 240g sól2,0g

