

Środa 07.08.2024 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 , ser wędzony 40g rzodkiewki	Twaróg ze szczypiorkiem , ser wędzony 40g rzodkiewki	Twaróg ze szczypiorkiem , dżem 25g rzodkiewki	Twaróg ze szczypiorkiem , 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
	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>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko,</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko,</b>
II ŚNIADANIE				Sok bananowo-marchwiowy 300 ml
OBIAD	Krupnik z pęczaku 350ml	Krupnik z pęczaku 350ml	Krupnik z pęczaku 350ml	Krupnik z pęczaku 350ml
	Kurczak pieczony 200 g	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 180g
	Surówka z białej kapusty 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
	Ciastka sok owocowy 200 ml	Ciastka sok owocowy 200 ml	Ciastka sok owocowy 200 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				Owoce z jogurtem 150g ( <b>mleko</b> ) 6 posiłków
KOLACJA	Pasztet 50g mielonka 40g sałata lodowa z papryką	Pasztet 50g mielonka 40g sałata lodowa z papryką	Pasztet 50g mielonka 40g sałata lodowa	Pasztet 50g mielonka 40g sałata lodowa z 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 60g
	Masło 10g Herbata z/c 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
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kanapka z jajkiem ( <b>mleko ,gluten</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2544kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 75gcukry 41g węglowodany 335g sól 2,2g</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>3g białko 71gcukry 31g węglowodany 240g sól 1,8g</b>

Czwartek 08.08.2024 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
	Pasta jajeczna 50g ,wędlina 40g sałata lodowa z zieleniną	Pasta jajeczna 50g ,wędlina 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka wędzona 50g ,wędlina 40g sałata lodowa z zieleniną	Pasta jajeczna 50g ,wędlina 40g sałata lodowa z zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt owocowy 100 g	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,gorczyca,jaja,seler</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,jaja,seler</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko ,jaja,gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100 ml chrupki
OBIAD	Zupa pomidorowa z makronem 350ml	Zupa pomidorowa z makronem 350ml	Zupa pomidorowa z makronem 350ml	Zupa pomidorowa z makronem 350ml
	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Buraczki zasmażane 150g	Buraczki zasmażane 150g	Buraczki zasmażane 150g	Buraczki zasmażane 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	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g , zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g , zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g , zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g ,zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy	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				sok pomidorowy 300 ml(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>

piątek 09.08.2024 r

piątek 09.08.2024 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
	Serdelek 1szt ketchup 1szt ser topiony 1 szt pomidor	Serdelek 1szt ketchup 1szt ser topiony 1 szt pomidor	Serdelek 1szt ketchup 1szt miód 25g pomidor	Serdelek 1szt ketchup pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok owocowy 200 ml	Sok owocowy 200 ml	Sok owocowy 200 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Budyń mleczny 150g ( <b>mleko</b> )
OBIAD	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml
	Łazanka z kapustą słodką i pieczarkami 300 ml	Makaron z twarogiem 200 g	Makaron z twarogiem 200 g	Makaron z twarogiem 200 g
	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,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Ser żółty 50g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Ser żółty 50g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Ser żółty 50g szynka konserwowa 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 kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Feta z pomidorem i szczypiorem 180g ( <b>mleko,</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2360kcal tłuszcze 64g kw.tł.nasyc.26g białko 78g cukry 46g węglowodany 337g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 70g cukry 41g węglowodany 304g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 70g cukry 41g węglowodany 304g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1891kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.22g białko 72g cukry 36g węglowodany 274g sól 1,8g</b>

Sobota 10.08.2024 r

Sobota 10.08.2024 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml
	Szynka drobiowa 50g dżem 25g sałata z pomidorem	Szynka drobiowa 50g dżem 25g sałata z pomidorem	Szynka drobiowa 50g dżem 25g sałata z pomidorem	Szynka drobiowa 50g sałata z pomidorem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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
	Pulpet 100g,sos koperkowy	Pulpet 100g,sos koperkowy	Pulpet 100g,sos koperkowy	Pulpet 100g,sos koperkowy
	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				Sok warzywny ( <b>mleko</b> ) 6 posiłków
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g szynka wędzona 40g sok warzywny 300 ml	Polędwica z warzywami 50g szynka wędzona 40g sok warzywny 300 ml	Polędwica z warzywami 50g szynka wędzona 40g sok warzywny 300 ml	Polędwica z warzywami 50g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c arbuz	Masło 10g Herbata z/c arbuz	Masło 10g Herbata z/c arbuz	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 szynką i pomidorem ( <b>gluten, gorczyca,seler</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>

Niedziela 11.08.2024 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
	Twarożek ze szczypiorkiem 50g ,miód 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g ,miód 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g ,miód 25g 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 40g
	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,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 100 g
OBIAD	Zacierkowa 350ml	Zacierkowa 350ml	Zacierkowa 350ml	Zacierkowa 300ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 g	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 g	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 g	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 g
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Ciastka ,sok jabłkowy 200 ml	Ciastka ,sok jabłkowy 200 ml	Ciastka ,sok jabłkowy 200 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 ,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 g 6 posiłków
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g wędlina 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 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
<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 180g
Wartość odżywcza	<b>Energia 2401kcal tłuszcze 56g kw.tł.nasyc.30g białko 78g cukry 40g węglowodany 410g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2210kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.27g białko 75gcukry 37g węglowodany 375g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2210kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.27g białko 75gcukry 37g węglowodany 375g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1781kcal tłuszcze 44g kw.tł.nasyc.26g białko 69gcukry 28g węglowodany 300g sól 2,0g</b>

## Poniedziałek 12.08.2024 r

Poniedziałek 12.08.2024 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
	Ser żółty 50g dżem 25g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Ser żółty 50g dżem 25g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Ser żółty 50g dżem 25g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Ser żółty 50g sałata lodowa z zielonym ogórkiem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Szczawiowa z ziemniakami i jajkiem 350ml	Szczawiowa z ziemniakami i jajkiem 350ml	Szczawiowa z ziemniakami 350ml	Szczawiowa z ziemniakami i jajkiem 350ml
	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
	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
<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 pomidorowy 300 ml( <b>seler</b> )
KOLACJA	Szynka wędzona 50g wędlina 40g pomidor	Szynka wędzona 50g wędlina 40g pomidor	Szynka wędzona 50g wędlina 40g pomidor	Szynka wędzona 50 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 arbuz	Masło 10g Herbata z/c arbuz	Masło 10g Herbata z/c arbuz	Masło 10g Herbata z/c arbuz
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Płatki ryżowe z truskawkami 150g ( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2401kcal tłuszcze 60g kw.ł.nasyc.30g białko 77g cukry 40g węglowodany 500g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2161kcal tłuszcze 55g kw.ł.nasyc.28g białko 70gcukry 39g węglowodany 460g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2161kcal tłuszcze 55g kw.ł.nasyc.28g białko 70gcukry 39g węglowodany 460g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1881kcal tłuszcze 53g kw.ł.nasyc.20g białko 67gcukry 30g węglowodany 380g sól 1,8g</b>

Wtorek 13.08.2024 r

Wtorek 13.08.2024 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 2 szt ser topiony 2 plastry,ketchup,	Parówka 2 szt ser topiony 2 plastry,ketchup,	Parówka 2 szt ser topiony 2 plastry,ketchup	Parówka 2 szt ketchup
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml
	Kurczak pieczony 200g	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany200 g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Brokuł z bułką i masłem	Brokuł z bułką i masłem 180g	Brokuł z bułką i masłem 180g	Brokuł z bułką i masłem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny z owocami ( <b>mleko</b> ) 6 <b>positek</b>
KOLACJA	Szynka wędzona 50g szynka konserwowa 40g kiszony ogórek	Szynka wędzona 50g szynka konserwowa 40g kiszony ogórek	Szynka wędzona 50g szynka konserwowa 40g kiszony ogórek	Szynka wędzona 50g Kiszony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem 150 ml
Wartość odżywcza	<b>Energia 2361kcal tłuszcze 67g kw.tł.nasyc.28g białko 68g cukry 40g węglowodany 310g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1761kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 270g sól 2,0g</b>

Środa 14.08.2024 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
	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 50g , szynka mielona 40g pomidor	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 50g , szynka mielona 40g pomidor	szynka mielona 50g wędlina 40g pomidor	szynka mielona 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca,jajko</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca,jajko</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca,</b>
II ŚNIADANIE				Sok marchwiowo-bananowy 300 ml
OBIAD	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 300ml
	Rolada drobiowa 100 g sos potrawkowy	Rolada drobiowa 100 g sos potrawkowy	Rolada drobiowa 100 g sos potrawkowy	Rolada drobiowa 100 g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	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
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny chrupki (6 posiłek)(mleko)
KOLACJA	połędwica sopocka 50g,pasztet pieczony 40g zielony ogórek	połędwica sopocka 50g,pasztet pieczony 40g zielony ogórek	połędwica sopocka 50g,pasztet pieczony 40g zielony ogórek	połędwica sopocka 50g,pasztet pieczony 40g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100ml	Masło 10g Herbata b/c
<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>
II KOLACJA				Budyń czekoladowy150g (mleko)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2462kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.30g białko 78g cukry 41g węglowodany 310g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.29g białko 70g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.29g białko 70g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1801kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.22g białko 71g cukry 33g węglowodany 270g sól 1,9g</b>



Czwartek 15.08.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml
	sopocka 50g ser topiony plastry 2 szt sałata z zielenią	sopocka 50g ser topiony plastry 2 szt sałata z zielenią	sopocka 50g wędlina 40g sałata z zielenią	Polędwica sopocka 50g sałata 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
	Jabłko 1szt	Jabłko 1szt	Jabłko 1szt	
	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,jaja</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca,jaja</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca,jaja</b>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml
	Gulasz w jarzynach 300 ml	Gulasz w jarzynach 300 ml	Gulasz w jarzynach 300 ml	Gulasz w jarzynach 300 ml
	Ziemniaki gotowane 250g	Ziemniaki gotowane 250g	Ziemniaki gotowane 250g	Ziemniaki gotowane 250g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 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				Kisiel z jabłkiem <b>(6 posiłek)</b>
KOLACJA	Szynka wędzona 50g salceson biały 40g kiszony ogórek	Szynka wędzona 50g salceson biały 40g kiszony ogórek	Szynka wędzona 50g szynka drbiowa40g pomidor	Szynka wędzona 50g kiszony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c sok pomarańczowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok pomarańczowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok pomarańczowy 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,jaja</b>
II KOLACJA				Kanapka z jajkiem 1szt
Wartość odżywcza	<b>Energia 2471kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.30g białko 71g cukry 40g węglowodany 470g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2291kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 69gcukry 39g węglowodany 400g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2291kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 69gcukry 39g węglowodany 400g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1781kcal tłuszcze 53g kw.tł.nasyc.21g białko 65gcukry 30g węglowodany 380g sól 1,8g</b>

piątek 16.08.2024 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
	Twarożek ze szczypiorkiem 50g dżem 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g dżem 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g dżem 25g 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 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok 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>
II ŚNIADANIE				Sok marchwiowo-bananowy 300 ml
OBIAD	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 300ml
	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jogurt owocowy 100 g	Banan 1szt	Banan 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				Jogurt naturalny 100 ml+chrupki (6 posiłków) (mleko)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g wędlina 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g wędlina 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g wędlina40g 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 40g
	Masło 10g Herbata z/c arbuz	Masło 10g Herbata z/c arbuz	Masło 10g Herbata z/c arbuz	Masło 10g Herbata z/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kanapka z serem i papryką 1szt(mleko,gluten)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2501kcal tłuszcze 52g kw.tł.nasyc.33g białko 80g cukry 39g węglowodany 490g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2290kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.25g białko 69gcukry 36g węglowodany 380g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2290kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.25g białko 69gcukry 36g węglowodany 380g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1780kcal tłuszcze 43g kw.tł.nasyc.19g białko 70gcukry 28g węglowodany 380g sól 1,8g</b>

Sobota 17.08.2024 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
	serdelek 1 szt ketchup ser topiony plastry 2szt	Serdelek 1 szt ketchup ser topiony plastry 2szt	serdelek1 szt ketchup ser topiony plastry 2szt	serdelek 1 szt ketchup
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 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
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100 ml
OBIAD	Krupnik zabieleny 350ml	Krupnik zabieleny 350ml	Krupnik zabieleny 350ml	Krupnik zabieleny 300ml
	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 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				Kisiel z jabłkiem (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Szynka wędzona 50g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Szynka wędzona 50g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Szynka wędzona 50g zielony ogórek
	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 herbatniki 50g	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50g	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50g	Masło 10g Herbata b/c 250ml
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kanapka z serem i papryką1szt (mleko)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2400 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.41g białko 86g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2105 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2105 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g</b>	<b>Energia 1697 kcal tłuszcz 69g kw.tł.nasyc.30g białko 78gcukry 38g węglowodany 251g sól 2,1g</b>

Niedziela 18.08.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Makaron na mleku 300ml	makaron na mleku 300ml	makaron na mleku 300ml	makaron na mleku 300ml
	Pasta jajeczna 50g miód 25g pomidor	Pasta jajeczna 50g miód 25g pomidor	wędlina 50g miód 25g pomidor	Pasta jajeczna 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
	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,seler</b>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g
OBİAD	Kalafiorowa 350ml	Kalafiorowa 350ml	Kalafiorowa 350ml	Kalafiorowa 350ml
	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
	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
	arbuz	arbuz	arbuz	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK				Jogurt 150g chrupki (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka drobiowa 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/c 250ml sok pomarańczowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c 250ml sok pomarańczowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c 250ml sok pomarańczowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata b/c 250ml
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Pomidor z fetą i zieleniną( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2233 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 80g cukry 44g węglowodany 268g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.ł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g</b>	<b>Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.ł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g</b>	<b>Energia 1630 kcal tłuszcz 70g kw.ł.nasyc.28g białko 72gcukry 37g węglowodany 240g sól 1,8g</b>

## Poniedziałek 19.08.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml
	Ser żółty 50g wędlina 40g pomidor	Ser żółty 50g wędlina 40 g pomidor	Szynka drobiowa 50g wędlina 40gpomidor	Ser żółty 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 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 gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 300 ml
	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
	Surówka z białej kapusty z olejem 150g	Brokuł z masłem i bułką 150g	Brokuł z masłem i bułką 150g	Brokuł z masłem i bułką 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 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				Jogurt naturalny z owocami ( <b>mleko</b> )(6 posiłek)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g szynka mielona 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g szynka mielona 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g szynka mielona 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 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Budyń waniliowy 150g (mleko)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.t.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.t.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</b>	<b>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.t.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</b>	<b>Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.t.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g</b>