

Piątek 01.11.2024 r

Piątek 01.11.2024 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
	Ser żółty 50g, dżem 25g pomidor	Ser żółty 50g, dżem 25g pomidor	Ser żółty 50g, dżem 25g pomidor	Ser żółty 50g, dżem 25g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni b/ziaren40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt z owocami 100ml	Jogurt z owocami 100ml	Jogurt z owocami 100ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100ml chrupki ( <b>mleko</b> )
OBIAD	zupa zacierkowa 350ml	zupa zacierkowa 350ml	zupa zacierkowa 350ml	zupa zacierkowa 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
	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				Budyń mleczny 150g( <b>mleko</b> )6 posiłków
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g kielbasa żywiecka 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g kielbasa żywiecka 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g kielbasa żywiecka 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni b/ziaren 60g
	Masło 10g Herbata z/c Sok pomarańczowy 200 ml herbatniki 50g	Masło 10g Herbata z/c Sok pomarańczowy 200 ml herbatniki 50g	Masło 10g Herbata z/c Sok pomarańczowy 200 ml herbatniki 50g	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,s</b>
II KOLACJA				Kanapka z wędliną i ogórkiem 1szt( <b>gluten,mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2401kcal tłuszcze 84g kw.tł.nasyc.33g białko 80gcukry 34g węglowodany 290g sól 2,6g</b>	<b>Energia 2201kcal tłuszcze 80g kw.tł.nasyc.31g białko 78gcukry 32g węglowodany 276g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2201kcal tłuszcze 80g kw.tł.nasyc.31g białko 78gcukry 32g węglowodany 276g sól 2,3g</b>	<b>Energia 1871kcal tłuszcze 58g kw.tł.nasyc.27g białko 70gcukry 24g węglowodany 265g sól 1,9g</b>

Sobota 02.11.2024 r

Sobota 02.11.2024 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 drobiowy 2szt ketchup 1szt ser topiony 1 szt pomidor	Serdelek drobiowy 2szt ketchup 1szt ser topiony 1 szt pomidor	Serdelek drobiowy 2szt ketchup 1szt ser topiony 1 szt pomidor	Serdelek drobiowy 2szt ketchup ,pomidor
	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	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150g
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 300ml
	Pulpet 100 g sos koperkowy	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
	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100ml 6 posiłek
KOLACJA	Szynka wędzona 50g paszтет 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50g paszтет 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 60g sałata lodowa	Szynka wędzona ogórek kiszony
	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni b/ziaren 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</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 120g(mleko)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2410 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.9g białko 87gocukry 39g węglowodany 298g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 86gocukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 86gocukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1680 kcal tłuszcz 63g kw.ł.nasyc.29g białko 79gocukry 33g węglowodany 251g sól 2,0g</b>

Niedziela 03.11.2024 r

Niedziela 03.11.2024 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
	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 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
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko gorczyca</b>	<b>gluten,mleko gorczyca</b>	<b>gluten,mleko gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Budyń mleczny 150g ( <b>mleko</b> )
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml
	Gulasz wieprzowy 200 g	Gulasz wieprzowy 200 g	Gulasz wieprzowy 200 g	Gulasz wieprzowy 200 g
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny z brzoskwinia 150g ( <b>mleko</b> )
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g pomidor
	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 sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,</b>
II KOLACJA				Kanapka z jajkiem i szczypiorem 1szt (gluten, mleko , jaja)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2358 kcal tłuszcz 87g kw.tł.nasyc.39g białko 79g cukry 48g węglowodany 301g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2118 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.38g białko 78gcukry 39g węglowodany 278g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2118 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.38g białko 78gcukry 39g węglowodany 278g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1708 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.37g białko 79gcukry 39g węglowodany 248g sól 2,1g</b>

## Poniedziałek 04.11.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Kasza kukurydziana na mleku 300ml	Kasza kukurydziana na mleku 300ml	Kasza kukurydziana na mleku 300ml	Kasza kukurydziana na mleku 300ml
	Pasta z jaja 50g ser żółty 40g sałata z zieleniną	Pasta z jaja 50g ser żółty 40g sałata z zieleniną	Wędlina 50g ser żółty 40g sałata z zieleniną	Pasta z jaja 50g 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
	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa grochowa 350ml	Zupa koperkowa 50 ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 300 ml
	Rolada drobiowa 100g,sos potrawkowy	Rolada drobiowa 100g,sos potrawkowy	Rolada drobiowa 100g,sos potrawkowy	Rolada drobiowa 100g,sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Marchewka mini z bułką i masłem 150g	Marchewka mini z bułką i masłem 150g	Marchewka mini z bułką i masłem 150g	Marchewka mini z bułką i masłem 150g
	Kisiel truskawkowy 150g	Kisiel truskawkowy 150g	Kisiel truskawkowy 150g	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Mus owocowy 6 posiłków
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g mielonka 40g kiszony ogórek	Polędwica z warzywami 50g mielonka 40g kiszony ogórek	Polędwica z warzywami 50g mielonka 40g kiszony ogórek	Polędwica z warzywami 50g kiszony ogórek
	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 mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100g	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>		
II KOLACJA				Kisiel truskawkowy 150 ml
Wartość odżywcza	<b>Energia 2378 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.39g białko 79g cukry 40g węglowodany 287g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.ł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.ł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g</b>	<b>Energia 1738 kcal tłuszcz 59g kw.ł.nasyc.30g białko 70gcukry 42g węglowodany 255g sól 2,0g</b>

Wtorek 05.11.2024 r

Wtorek 05.11.2024 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
	Ser żółty 50g miód 25g zielony ogórek	Ser żółty 50g miód 25g zielony ogórek	Ser żółty 50g miód 25g zielony ogórek	Ser żółty 50g miód 25g 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 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 gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II ŚNIADANIE				Budyń czekoladowy 150g( <b>mleko</b> )
OBIAD	Krupnik z pęczaku 350 ml	Krupnik z pęczaku 350 ml	Krupnik z pęczaku 350 ml	Krupnik z pęczaku 300 ml
	Kotlet mielony 100g	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 180g
	Buraczki z jabłkiem 150g	Buraczki z jabłkiem 150g	Buraczki z jabłkiem 150g	Buraczki z jabłkiem 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</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 100g chrupki 6 posiłków
KOLACJA	Salatka ziemniaczana z zielonym groszkiem i kukurydzą i szynką 150 g	Salatka ziemniaczana z zielonym groszkiem i kukurydzą i szynką 150 g	Wędlina 60g sałata z pomidorem 100g	Salatka ziemniaczana z zielonym groszkiem i i szynką kukurydzą 150 g
	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 250ml
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kanapka z wędliną i sałatą 1szt( <b>mleko,gluten,gorczyca,seler</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.41g białko 86g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.ł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.ł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g</b>	<b>Energia 1577 kcal tłuszcz 69g kw.ł.nasyc.30g białko 78gcukry 38g węglowodany 251g sól 2,1g</b>

Środa 06.11.2024 r

Środa 06.11.2024 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
	Parówka na gorąco 2szt ,ketchup 1szt ser topiony 2szt pomidor	Parówka na gorąco 2szt ,ketchup 1szt ser topiony 2szt pomidor	Parówka na gorąco 2szt ,ketchup 1szt ser topiony 2szt pomidor	Parówka na gorąco 2szt ,ketchup 1szt 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 buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 300ml
	Kurczak gotowany 150g	Kurczak gotowany 150g	Kurczak gotowany 150g	Kurczak gotowany 150g
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Fasolka z masłem i bułką 150 g	Fasolka z masłem i bułką 150 g	Fasolka z masłem i bułką 150 g	Fasolka z masłem i bułką 150 g
	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,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK				
KOLACJA	Paszтет 50g szynka konserwowa 40 g sałata z zielonym ogórkiem	Paszтет 50g szynka konserwowa 40 g sałata z zielonym ogórkiem	Paszтет 50g szynka konserwowa 40 g sałata z zielonym ogórkiem	Szynka konserwowa 50g sałata z zielonym ogórkiem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml kasza kukurydziana z musem brzoskwińowym 150g	Masło 10g Herbata z/c 250ml kasza kukurydziana z musem brzoskwińowym 150g	Masło 10g Herbata z/c 250ml kasza kukurydziana z musem brzoskwińowym 150g	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				kasza kukurydziana z musem brzoskwińowym 150g ( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2233 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 80g cukry 44g węglowodany 268g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g</b>	<b>Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g</b>	<b>Energia 1630 kcal tłuszcz 70g kw.tł.nasyc.28g białko 72gcukry 37g węglowodany 240g sól 1,8g</b>

Czwartek 07.11.2024 r

Czwartek 07.11.2024 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
	Twarożek z pomidorami i szczypiorkiem 50g , ser żółty 40g pomidor	Twarożek z pomidorami i szczypiorkiem 50g , ser żółty 40g pomidor	Twarożek z pomidorami i szczypiorkiem 50g , ser żółty 40g pomidor	Twarożek z pomidorami i szczypiorkiem 50g , 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 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100 ml ( <b>mleko</b> ) <b>chrupki</b>
OBIAD	Kapuśniak z kiszzonej kapusty 350ml	Zupa ziemniaczana z cukinią 350ml	Zupa ziemniaczana z cukinią 350ml	Zupa ziemniaczana z cukinią 300ml
	Schab duszony 100g sos potrawkowy	Schab duszony 100g sos potrawkowy	Schab duszony 100g sos potrawkowy	Schab duszony 100g sos potrawkowy
	Kasza jęczmienna 100g	Kasza jęczmienna 100g	Kasza jęczmienna 100g	Kasza jęczmienna 100g
	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
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,ryba</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,ryba</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,ryba</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,ryba</b>
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g sałata lodowa	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g sałata lodowa	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g sałata lodowa	Polędwica sopocka 50g sałata lodowa
	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 jabłkowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 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				Kalafior z majonezem i szynką 150g ( <b>jaja,gorczyca i seler</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.tł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</b>	<b>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</b>	<b>Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g</b>

Piątek 08.11.2024 r

Piątek 08.11.2024 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
	Jajko gotowane 2 połówki ,ser topiony 2 szt sałata z zielenią	Jajko gotowane 2 połówki ,ser topiony 2 szt sałata z zielenią	Węлина 60gsałata z zielenią	Jajko gotowane 2 połówki , 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 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko ,jaja,gorczyca,seler</b>
II ŚNIADANIE				Budyń wanilinowy 150g( <b>mleko</b> )
OBIAD	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 300ml
	Krokiety ziemniaczane 2szt ,sos pieczarkowy	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 200g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 200g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 200g
	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,ryba</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 posiłek)
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 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 78gcukry 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>



Sobota 09.11.2024 r

Sobota 09.11.2024 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
	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup 1szt ser topiony 1szt zielony ogórek	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup 1szt ser topiony 1szzielony ogórek	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup 1szt ser topiony 1szzielony ogórek	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup 1szt 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
	Jabłko 1szt	Jabłko 1szt	Jabłko 1szt	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko, gorczyca ,seler</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca ,seler</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko.,gorczyca seler</b>
II ŚNIADANIE				Sok marchwiowo bananowy 300 ml
OBIAD	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml	Zupa pomidorowa z makaronem350ml	Zupa pomidorowa z makaronem300ml
	pulpet 100g sos koperkowy	Pulpet 100g sos koperkowy	Pulpet 100g sos koperkowy	Pulpet 100g sos koperkowy
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g
	Marchewka groszkiem 180g	Marchewka groszkiem 180g	Marchewka groszkiem 180g	Marchewka groszkiem 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				Mus owocowy 100 ml 6 posiłek
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g rolada ustrzycka 30g pomidor	Polędwica sopocka 50g rolada ustrzycka 30g pomidor	Polędwica sopocka 50g rolada ustrzycka 30g pomidor	Polędwica sopocka 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/ciastka sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka	Masło 10g Herbata z/c ciastka	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Twarożek z musem truskawkowym 100g
Wartość odżywcza	<b>Energia 2377kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.28g białko 78g cukry 45g węglowodany 344g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74g cukry 41g węglowodany 334g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74g cukry 41g węglowodany 334g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1888kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 77g cukry 30g węglowodany 274g sól 1,8g</b>

Niedziela 10.11.2024 r

Niedziela 10.11.2024 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
	Kiełbasa szynkowa 50g miód 25g sałata lodowa z zielenią	Kiełbasa szynkowa 50g miód 25g sałata lodowa z zielenią	Kiełbasa szynkowa 50g miód 25g sałata lodowa z zielenią	Kiełbasa szynkowa 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
	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,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 ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 300ml
	Potrąwka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrąwka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrąwka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrąwka z kurczaka z warzywami 300 ml
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	
	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 100 g chrupki (6 posiłków)
KOLACJA	szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	szynka drobiowa 50g wędlina 40g ogórek kiszony	szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g 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 sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300ml	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
Wartość odżywcza	<b>Energia 2391kcal tłuszcze 57g kw.tł.nasyc.26g białko 77gcukry 42g węglowodany 370g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1821kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 290g sól 1,9g</b>

## Poniedziałek 11.11.2024 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Makaron nitka na mleku 300ml	Makaron nitka na mleku 300ml	Makaron nitka na mleku 300ml	Makaron nitka na mleku 300ml
	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2szt pomidor	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2szt pomidor	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2szt 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 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,gorczyca,jaja</b>	<b>gluten,mleko,gorczyca,jaja</b>	<b>gluten,mleko,gorczyca,soja,seler</b>
II ŚNIADANIE				Budyń mleczny 150 g ( <b>mleko</b> )
OBIAD	Krupnik zabielały 350 ml	Krupnik zabielały 350 ml	Krupnik zabielały 350 ml	Krupnik zabielały 300 ml
	Gulasz wieprzowy 200ml	Gulasz wieprzowy 200ml	Gulasz wieprzowy 200ml	Gulasz wieprzowy 200ml
	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g
	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 jabłkami 150ml	Kisiel z jabłkami 150ml	Kisiel z jabłkami 150ml	
<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 150 ml
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Polędwica z warzywami 50g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Polędwica z warzywami 50g szynka konserwowa 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 40g
	Masło 10g Herbata z/c sok buraczany 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok buraczany 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok buraczany 300 ml	Masło 10g Herbata z/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 serem i pomidorem 1szt(mleko , gluten)
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 12.11.2024 r

Wtorek 12.11.2024 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
	Jajko 2 połówki szynka drobiowa 40g zielony ogórek	jajko 2 połówki szynka drobiowa 40g zielony ogórek	jajko 2 połówki szynka drobiowa 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 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</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>
II ŚNIADANIE				Budyń czekoladowy 150g( <b>mleko</b> )
OBIAD	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 300ml
	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 gotowane 250g	Ziemniaki gotowane 250g	Ziemniaki gotowane 250g	Ziemniaki gotowane 250g
	Sok jabłkowy 200 ml ciastka	Sok jabłkowy 200 ml ciastka	Sok jabłkowy 200 ml ciastka	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 100 ml(mleko) 6 posiłków
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g , salceson biały 40g sałata z zieleniną	Szynka konserwowa 50g , salceson biały 40g sałata z zieleniną	Szynka konserwowa 50g , salceson biały 40g sałata z zieleniną	Szynka konserwowa 50g , 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 40g
	Masło 10g Herbata z/c sok warzywny 300 ml	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				kasza jaglana z musem truskawkowym 150 g ( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2371kcal tłuszcze 69g kw.tł.nasyc.30g białko 71g cukry 41g węglowodany 370g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2291kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.28g białko 69gcukry 39g węglowodany 361g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2291kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.28g białko 69gcukry 39g węglowodany 361g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1781kcal tłuszcze 53g kw.tł.nasyc.21g białko 68gcukry 30g węglowodany 280g sól 2,0g</b>

Środa 13.11.2024 r

Środa 13.11.2024 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
	Twaróg 50g ser topiony 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Twaróg 50g ser topiony 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Twaróg 50g ser topiony 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Twaróg 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 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100 ml chrupki ( <b>mleko</b> )
OBIAD	Żurek z kielbasą 350 ml	Ziemniaczana z groszkiem zielonym350ml	Ziemniaczana z groszkiem zielonym350ml	Ziemniaczana z groszkiem zielonym350ml
	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem 250 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</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Kisiel truskawkowy 150g 6 posiłków
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g szynka mielona 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g szynka mielona 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g szynka mielona 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 40g
	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy300 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				Feta z zielonym ogórkiem i słonecznikiem 150g ( <b>mleko</b> )
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 67g cukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67g cukry 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>

