

Czwartek 12.12.2024 r

Czwartek 12.12.2024 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 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 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt owocowy 100ml	Jogurt owocowy 100ml	Jogurt 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	gluten, mleko gorczyca, seler, soja
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny ,chrupki 100ml (mleko)
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 300ml
	Kotlet mielony 100 g	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sok koperkowy	Pulpet 100g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	
Alergeny	gluten, mleko gorczyca, seler	gluten, mleko gorczyca, seler	gluten, mleko gorczyca, seler	gluten, mleko gorczyca, seler
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 150 ml6 posiłków
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g szynka mielona 40g pomidor	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 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150 ml	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150 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				Feta z pomidorem i sałatą, oliwa z oliwek , słonecznik (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2401kcal tłuszcze 84g kw.tł.nasyc.33g białko 80gcukry 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

Piątek 13.12.2024 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 z jaja 50g,ser topiony 2 szt sałata lodowa ze szczypiorem	pasta z jaja 50g,ser topiony 2 szt sałata lodowa ze szczypiorem	Poledwica sopocka 50g, dżem 25g sałata lodowa ze szczypiorem	pasta z jaja 50g,sałata lodowa ze szczypiorem
	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,jaja	gluten,mleko gorczyca,jaja	gluten,mleko gorczyca,
II ŚNIADANIE				Budyń wanilinowy 150g(mleko)
OBIAD	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 300ml
	Kopytka z boczkiem i cebulką 250g	Kopytka z masłem 250g	Kopytka z masłem 250g	Kopytka z masłem 200g
	Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 180g	Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 180g	Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 180g	Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mandarynki 2szt	Mandarynki 2szt	Mandarynki 2szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Ser żółty 50g salceson 40g zielony ogórek	Ser żółty 50g salceson 40g zielony ogórek	Szynka drobiowa 50g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	salceson 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 buraczany300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok buraczany 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok buraczany 300 ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca
II KOLACJA				Kanapka z serem i pomidorem 1szt(gluten,mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.9g białko 87g cukry 39g węglowodany 298g sól 2,1g	Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 1680 kcal tłuszcz 63g kw.tł.nasyc.29g białko 79gcukry 33g węglowodany 251g sól 2,0g

Sobota 14 .12.2024 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
	Parówka 2 szt ser żółty 40g ketchup pomidor 50g	Parówka 2 szt ser żółty 40g ketchup pomidor 50g	Parówka 2 szt szynka drobiowa 40g ketchup pomidor 50g	Parówka 2 szt ketchup 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
	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 ,seler, gorczyca	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Kisiel truskawkowy 150 ml
OBIAD	Krupnik zabieleny 350ml	Krupnik zabieleny 350ml	Krupnik zabieleny 350ml	Krupnik zabieleny 350ml
	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 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
	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				Sok warzywny 300 ml 6 posiłków
KOLACJA	Paszтетowa 50g szynka mielona 40g ogórek kiszony	Paszтетowa 50g szynka mielona 40g ogórek kiszony	Polędwica sopocka 50g szynka mielona 40g pomidor	szynka mielona 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 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
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 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 78g cukry 39g węglowodany 278g sól 2,0g	Energia 2118 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.38g białko 78g cukry 39g węglowodany 278g sól 2,0g	Energia 1708 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.37g białko 79g cukry 39g węglowodany 248g sól 2,1g

Niedziela 15.12.2024 r

Niedziela 15.12.2024 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
	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 miód 25 g 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
	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100 ml ,chrupki(mleko)
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 300ml
	Gulasz w jarzynach 300 ml	Gulasz w jarzynach 300 ml	Gulasz w jarzynach 300 ml	Gulasz w jarzynach 300 ml
	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 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		
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Mus owocowy (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g polędwica z warzywami 40g pomidor	Szynka wędzona 50g polędwica z warzywami 40g pomidor	Szynka wędzona 50g polędwica z warzywami 40g pomidor	Szynka wędzona 50gpomidor
	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 ciastka sok owocowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok owocowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok owocowy 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				Sok pomidorowy 300 ml (seler,gorczyca)
Wartość odżywcza	Energia 2378 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.39g białko 79gcukry 40g węglowodany 287g sól 2,3g	Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.ł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g	Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.ł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g	Energia 1738 kcal tłuszcz 59g kw.ł.nasyc.30g białko 70gcukry 42g węglowodany 255g sól 2,0g

Poniedziałek 16.12.2024 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
	Jajko gotowane 50g szynka konserwowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Jajko gotowane 50g szynka konserwowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka mielona 50g szynka konserwowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Jajko gotowane 50g sałata lodowa z zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok 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
	Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml (seler , gorczyca)
OBIAD	Zupa fasolowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 300ml
	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mandarynki 2 szt	Mandarynki 2 szt	Mandarynki 2 szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Mandarynki /gruszki 6 posiłków
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g ser żółty 40g zielony ogórek	Polędwica z warzywami 50g ser żółty 40g zielony ogórek	Wędlina 60g sałata z pomidorem 50g	Polędwica z warzywami 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150ml	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150ml	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150ml	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				Jogurt naturalny z brzoskwinia 150 ml (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

Wtorek 17.12.2024 r

Wtorek 17.12.2024 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 drobiowy 2 szt ketchup ser topiony 1 szt pomidor	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ser topiony 1 szt pomidor	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup szynka drobiowa 40 g szt pomidor	Serdelek drobiowy 2 szt 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
	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II ŚNIADANIE				Gruszka 1 szt
OBIAD	Szczawiowa z jajkiem 350ml	Szczawiowa z jajkiem 350ml	Szczawiowa z jajkiem 350ml	Szczawiowa z jajkiem 350ml
	Naleśniki z twarogiem 2 szt	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Surówka z marchewki i jabłkiem z rodzynkami 150g	Surówka z marchewki i jabłkiem z rodzynkami 150g	Surówka z marchewki i jabłkiem z rodzynkami 150g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny ,chrupki (mleko)6 posiłków
KOLACJA	Szynka mielona 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	mielonka 50g ser topiony 2 plastry pomidor 50g	Mielonka 60g pomidor 50 g	Mielonka 50g ser topiony 2 plastry pomidor 50 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 250ml jabłko 1 szt	Masło 10g Herbata z/c 250ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml	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				Surówka z marchewki i jabłkiem ze słonecznikiem 150g
Wartość odżywcza	Energia 2233 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 80g cukry 44g węglowodany 268g sól 2,0g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.ł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.ł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g	Energia 1630 kcal tłuszcz 70g kw.ł.nasyc.28g białko 72gcukry 37g węglowodany 240g sól 1,8g

Środa 18.12.2024 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
	Polędwica sopocka 50g ,ser żółty 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g ,ser żółty 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g ,ser żółty 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 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
	Jogurt owocowy 100 ml	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml
	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 gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Marchewka mini z masłem i bułką 150g	Marchewka mini z masłem i bułką 150g	Marchewka mini z masłem i bułką 150g	Marchewka mini z masłem i bułką 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok owocowy 200 ml ciastka	Sok owocowy 200 ml ciastka	Sok owocowy 200 ml ciastka	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 100 ml ,chrupki(mleko) 6 posiłków
KOLACJA	Salceson biały 50 g szynka mielona 40 g pomidor	Salceson biały 50 g szynka mielona 40 g pomidor	Salceson biały 50 g szynka mielona 40 g pomidor	szynka mielona 50 g 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 mandarynka 2 szt
	Masło 10gHerbata z/c 250ml ,mandarynki 2 szt	Masło 10g Herbata z/c mandarynki 2szt	Masło 10g Herbata z/c mandarynki 2szt	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II KOLACJA				Feta z zielonym ogórkiem 150g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.tł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Czwartek 19.12.2024 r

Czwartek 19.12.2024 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
	Parówka 2szt ,ketchup , ser topiony 2szt sałata lodowa zieleniną	Parówka 2szt ,ketchup , ser topiony 2szt sałata lodowa zieleniną	Parówka 2szt ,ketchup sałata lodowa zieleniną wędlina 40 g	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
	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 gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Kapuśniak ze słodkiej z zacierką i pomidorami 350ml	Kapuśniak ze słodkiej z zacierką i pomidorami 350ml	Kapuśniak ze słodkiej z zacierką i pomidorami 350ml	Kapuśniak ze słodkiej z zacierką i pomidorami 300ml
	Gulasz drobiowy 200 ml	Gulasz drobiowy 200 ml	Gulasz drobiowy 200 ml	Gulasz drobiowy 200 ml
	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
	Kisiel z jabłkiem 150 ml	Kisiel z jabłkiem 150 ml	Kisiel z jabłkiem 150 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 150 ml(6 posiłków)
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g ser żółty 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g ser żółty 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g wędlina 40 g 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 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml sok marchwiowo - jabłkowy 300ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo – jabłkowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo – jabłkowy 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				Kanapka z jajkiem i serem 1szt(gluten , mleko,jaja)
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.tł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Piątek 20.12.2024 r

Piątek 20.12.2024 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
	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 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g 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 z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml (seler,gorczyca)
OBIAD	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 300ml
	Łazanka z kapustą i pieczarkami 300 g	Ryż z jabłkiem i śmietaną ,cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem i śmietaną ,cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem i śmietaną ,cynamonem 250 g
	Banan1 szt	Banan1 szt	Banan1 szt	
	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)
KOLACJA	Ser żółty 40g,jajko gotowane ze szczypiorem 50g kapusta pekińska z zielonym ogórkiem	ser żółty 40g,jajko gotowane ze szczypiorem 50g kapusta pekińska z zielonym ogórkiem	Filet z kurczaka pieczony w folii 60g kapusta pekińska z zielonym ogórkiem	jajko gotowane ze szczypiorem 75g(3 połówki) kapusta pekińska z zielonym ogórkiem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko ,jaja	gluten,mleko ,jaja	gluten,mleko,jaja	gluten,mleko ,jaja
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 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.ł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Sobota 21.12.2024 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
	Kiełbasa szynkowa 50g ser żółty 40g pomidor	Kiełbasa szynkowa 50g ser żółty 40g pomidor	Kiełbasa szynkowa 50g dżem 25g pomidor	Kiełbasa szynkowa 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
	Sok owocowy 200 ml herbatniki 50g	Sok owocowy 200 ml herbatniki 50g	Sok owocowy 200 ml herbatniki 50g	
	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				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Zupa krupnik z pęczaku b/ziemniaków 350ml	Zupa krupnik z pęczaku b/ziemniaków 350ml	Zupa krupnik z pęczaku b/ziemniaków 350ml	Zupa krupnik z pęczaku b/ziemniaków 350ml
	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Fasolka szparagowa z masłem i bułką150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Sok warzywny 300 ml (6 posiłków) (seler,gorczyca)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	Polędwica sopocka 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	Polędwica sopocka 50g szynka konserwowa40g sałata lodowa	Polędwica sopocka 50g ogórek kiszony
	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 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				Kisiel z jabłkiem 150g
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

