

Czwartek 28.11.2024 r

Czwartek 28.11.2024 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
	Twaróg ze szczypiorkiem , miód 25g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem , miód 25g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem , miód 25g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem , 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 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>	<b>gluten,mleko,</b>
II ŚNIADANIE				Sok bananowo-marchwiowy 300 ml b/cukru
OBİAD	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 300ml
	Schab duszony 100 g sos	Schab duszony 100 g sos	Schab duszony 100 g sos	Schab duszony 100 g sos
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 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
	Gruszka 1szt	Gruszka 1szt	Gruszka 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 wiśniami 150 ml 6 posiłków
KOLACJA	Szynka mielona 50g polędwica z warzywami 40g kapusta pekińska z kukurydzą i papryką	Szynka mielona 50g polędwica z warzywami 40g kapusta pekińska z kukurydzą i papryką	Szynka mielona 50g polędwica z warzywami 40g kapusta pekińska z kukurydzą i papryką	Szynka mielona 50g kapusta pekińska z kukurydzą i papryką
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c kisiel z wiśniami 150 ml	Masło 10g Herbata z/c kisiel z wiśniami 150 ml	Masło 10g Herbata z/c kisiel z wiśniami 150 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 jajkiem (mleko ,gluten,jaja)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2244kcal tłuszcze 59g kw.ł.nasyc.24g białko 69gcukry 38g węglowodany 315g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 54g kw.ł.nasyc.23 g białko 66gcukry 36g węglowodany 290g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 54g kw.ł.nasyc.23 g białko 66gcukry 36g węglowodany 290g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1821kcal tłuszcze 50g kw.ł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 290g sól 2,0g</b>

Piątek 29.11.2024 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 1szt ,ketchup ,ser topiony 2 szt pomidor	Serdelek drobiowy 1szt ,ketchup,ser topiony 2 szt pomidor	Serdelek drobiowy 1szt ,ketchup,ser topiony 2 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 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Mus owocowy 100 ml 1szt	Mus owocowy 100 ml 1szt	Mus owocowy 100 ml 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</b>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml 1szt
OBIAD	Żurek z kiełbasą 350ml	Żurek z kiełbasą 350ml	Ziemniaczana 350g	Żurek z kiełbasą 350ml
	Naleśnik z twarogiem 2szt	Naleśnik z twarogiem 2szt	Filet gotowany , sos	Naleśnik z twarogiem 2szt
			Ryż na sypko 150g marchewka z jabłkiem	
	Sałatka owocowa z jogurtem 150 g	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<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 (6 posiłków)
KOLACJA	Ser żółty 50g pasztet 40g ,zielony ogórek	Ser żółty 50g pasztet 40g ,zielony ogórek	Ser żółty 50g pasztet 40g ,zielony ogórek	Ser żółty 50g ,zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g 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 b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Budyń czekoladowy z 150 ml()
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>

Sobota 30.11.2024 r

Sobota 30.11.2024 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
	Szynka mielona 50g dżem 25g sałata lodowa z zielenią	Szynka mielona 50g dżem 25g sałata lodowa z zielenią	Szynka mielona 50g dżem 25g sałata lodowa z zielenią	Szynka mielona 50g sałata lodowa z zielenią
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok owocowy 200 ml herbatniki 50g	Sok owocowy 200 ml herbatniki 50 g	Sok owocowy 200 ml herbatniki 50g	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100 ml chrupki( <b>mleko</b> )
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 300ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 180g
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK				Sok warzywny 300ml (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g szynka konserwowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g szynka konserwowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 40g szynka konserwowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	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 150ml
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>

Niedziela 01.12.2024 r

Niedziela 01.12.2024 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
	Jajko ze szczypiorem 2 połówki polędwica sopocka 40g zielony ogórek	Jajko ze szczypiorem 2 połówki polędwica sopocka 40g zielony ogórek	Jajko ze szczypiorem 2 połówki polędwica sopocka 40g zielony ogórek	Jajko ze szczypiorem 2 połówki zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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,jaja</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca,jaja</b>	<b>gluten,mleko,seler,gorczyca ,jaja</b>	<b>gluten,mleko,seler,gorczyca ,jaja</b>
II ŚNIADANIE				Budyń mleczny 150g( <b>mleko</b> )
OBIAD	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 300 ml
	Gulasz z szynki 300 ml	Gulasz z szynki 300 ml	Gulasz z szynki 300 ml	Gulasz z szynki 300 ml
	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g
	Buraki zasmażane 180g	Buraki zasmażane 180g	Buraki zasmażane 180g	Buraki zasmażane 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok jabłkowy 200 ml ciastka	Sok jabłkowy 200 ml ciastka	Sok jabłkowy 200 ml ciastka	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Sok warzywny ( <b>gorczyca ,seler</b> ) 6 posiłków
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g szynka wędzona 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g szynka wędzona 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g szynka wędzona 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt naturalny 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt naturalny 100 ml	Masło 10g Herbata z/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Jogurt naturalny 100g chrupki( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2433kcal tłuszcze 58g kw.tł.nasyc.30g białko 76gcukry 40g węglowodany 332g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2191kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 73gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2191kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 73gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1861kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.23g białko 69gcukry 36g węglowodany 271g sól 2,1g</b>

Poniedziałek 02.12.2024 r

Poniedziałek 02.12.2024 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
	Parówka 2 szt ,ketchup 1 szt ser topiony plastry 2 szt sałata z zielonym ogórkiem	Parówka 2 szt ,ketchup 1 szt ser topiony plastry 2 szt sałata z zielonym ogórkiem	Parówka 2 szt ,ketchup 1 szt ser topiony plastry 2 szt sałata z zielonym ogórkiem	Parówka 2 szt ,ketchup 1 szt 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 40g
	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 pomidorowy 300 ml
OBIAD	Ogórkowa z ziemniakami 350ml	Ogórkowa z ziemniakami 350ml	Ogórkowa z ziemniakami 350ml	Ogórkowa z ziemniakami 350ml
	Risotto z mięsem i warzywami sos pomidorowy 350 g	Risotto z mięsem i warzywami , sos pomidorowy 300g	Risotto z mięsem i warzywami , sos pomidorowy 300g	Risotto z mięsem i warzywami , sos pomidorowy 300g
	Banan1/2 szt gruszka	Banan1/2 szt gruszka	Banan1/2 szt gruszka	
	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 ser żółty 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g ser żółty 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 40g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 l	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				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>

Wtorek 03.12.2024 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
	Pasta jajeczna 50g Ser żółty 40g pomidor	Pasta jajeczna 50g Ser żółty 40g pomidor	Pasta jajeczna 50g Ser żółty 40g 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
	Gruszka 1szt	Gruszka 1szt	Gruszka 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>
II ŚNIADANIE				Gruszka 1szt
OBIAD	Zupa pieczarkowa z makaronem 350ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 350ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 350ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 300ml
	Potrąwka ze schabu z groszkiem 300 g	Potrąwka ze schabu z groszkiem 300 g	Potrąwka ze schabu z groszkiem 300 g	Potrąwka ze schabu z groszkiem 250g
	Ziemniaki gotowane	Ziemniaki gotowane	Ziemniaki gotowane	Ziemniaki gotowane
	Surówka z kapusty pekińskiej 150g	Surówka z kapusty pekińskiej 150g	Surówka z kapusty pekińskiej 150g	Surówka z kapusty pekińskiej 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Galaretka owocowa 150g	Galaretka owocowa 150g	Galaretka owocowa 150g	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Sok warzywny 300 ml( <b>seler</b> )
KOLACJA	Paszтетowa 50g mielonka 40g ogórek kiszony	Paszтетowa 50g mielonka 40g ogórek kiszony	Szynka konserwowa 50g mielonka 40g pomidor	Mielonka 50g ogórek kiszony
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	
II KOLACJA				Pomidor z fetą i oliwą 150g ( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2401kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.30g białko 77g cukry 40g węglowodany 500g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2161kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 70gcukry 39g węglowodany 460g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2161kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 70gcukry 39g węglowodany 460g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1881kcal tłuszcze 53g kw.tł.nasyc.20g białko 67gcukry 30g węglowodany 380g sól 1,8g</b>

Środa 04.12.2024 r

Środa 04.12.2024 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 dżem 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g dżem 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g dżem 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g dżem 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 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Mus owocowy 100 ml	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 pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml
	Kurczak gotowany 200g sos potrawkowy	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 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
	Sok owocowy 200 ml ciastka/herbatniki	Sok owocowy 200 ml ciastka/herbatniki	Sok owocowy 200 ml ciastka/herbatniki	
<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 40g szynka konserwowa 40g pomidor	Szynka wędzona 40g szynka konserwowa 40g pomidor	Szynka wędzona 40g szynka konserwowa 40g pomidor	Szynka wędzona 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Feta z zielonym ogórkiem i oliwą,zielona sałata 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 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>

Czwartek 05.12.2024 r

Czwartek 05.12.2024 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
	Ser żółty 50g ,szynka wędzona 40g pomidor	Ser żółty 50g ,szynka wędzona 40g pomidor	Ser żółty 50g ,szynka wędzona 40g pomidor	Ser żółty 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</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
OBIAŁ	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
	Dorsz w sosie greckim 200 g	Dorsz w sosie greckim 200 g	Dorsz w sosie greckim 200 g	Dorsz w sosie greckim 200 g
	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
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Banan 150g	Banan 150g	Banan 150g	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Sok warzywny 300 ml (6 posiłek)
KOLACJA	połędwica sopočka 50gpaszтетowa 40g kiszony ogórek	połędwica sopočka 50g, paszтетowa 40g kiszony ogórek	połędwica sopočka 50g, szynka 40g pomidor	Połędwica sopočka 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 płatki ryżowe z truskawkami 150g	Masło 10g Herbata z/c płatki ryżowe z truskawkami 150g	Masło 10g Herbata z/c płatki ryżowe z truskawkami 150g	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				Płatki ryżowe z truskawkami 150 g ( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2462kcal tłuszcze 68g kw.ł.nasyc.30g białko 78gcukry 41g węglowodany 310g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.ł.nasyc.29g białko 70gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.ł.nasyc.29g białko 70gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1801kcal tłuszcze 48g kw.ł.nasyc.22g białko 71gcukry 33g węglowodany 270g sól 1,9g</b>



Piątek 06.12.2024 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
	Serdelek drobiowy 1szt ser żółty 40g ketchup, sałata z zielonym ogórkiem	Serdelek drobiowy 1szt ser żółty 40g ketchup, sałata z zielonym ogórkiem	Serdelek drobiowy 1szt ser żółty 40g ketchup, sałata z zielonym ogórkiem	Serdelek drobiowy 2szt ketchup, 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 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
	<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				Jogurt naturalny chrupki( <b>mleko</b> )
OBIAD	Zupa cukiniowa 350ml	Zupa cukiniowa 350ml	Zupa cukiniowa 350ml	Zupa cukiniowa 350ml
	Makaron z twarogiem 300 g	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
	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				Kisiel z jabłkiem ( <b>6 posiłek</b> )
KOLACJA	Pasta z jaja z wędliną 50g ser topiony plastry 2 szt pomidor	Pasta z jaja z wędliną 50g ser topiony plastry 2 szt pomidor	Szynka 50g wędlina 40g pomidor	Pasta z jaja z wędliną 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 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 z/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Budyń czekoladowy 150g( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 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>

sobota 07.12.2024 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
	Polędwica z warzywami 50g ser topiony 1 szt pomidor	Polędwica z warzywami 50g ser topiony 1 szt pomidor	Polędwica z warzywami 50g wędlina 40gpomidor	Polędwica z warzywami 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	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 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 warzywny 300 ml
OBIAD	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 300ml
	potrawka z kurczaka z warzywami 300 g	Potrawka z kurczaka z warzywami 300g	Potrawka z kurczaka z warzywami 300g	Potrawka z kurczaka z warzywami 250g
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mandarynki 2 szt	Mandarynki 2 szt	Mandarynki 2 szt	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 100 ml+chrupki <b>(6 posiłków)</b> <b>(mleko)</b>
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g pasztet 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g pasztet 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g wędlina40g 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 40g
	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50g sok 200 ml	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50g sok 200 ml	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50g sok 200 ml	Masło 10g Herbata z/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kanapka z jajkiem 1szt <b>(mleko,jajko)</b>
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>

Niedziela 08.12.2024 r

Niedziela 08.12.2024 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
	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
	Gruszka 1 szt	Gruszka 1szt	Gruszka 1 szt	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II ŚNIADANIE				Gruszka 1 szt
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
	Kasza gryczana 100 g	Kasza gryczana 100 g	Kasza gryczana 100 g	Kasza gryczana 100 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
	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				Mus owocowy 100 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g salceson biały 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g salceson biały 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g salceson biały 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g pomidor
	chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 m l	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				Kisiel z jabłkiem 150ml
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>

Poniedziałek 09.12.2024 r

Poniedziałek 09.12.2024 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
	Pasta jajeczna 50g parówka 1szt ketchup sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Pasta jajeczna 50 g parówka 1szt ketchup sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Pasta jajeczna 50g parówka 1szt ketchup sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Pasta jajeczna 50g parówka 1szt ketchup 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 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,jaja</b>
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Żurek z kiełbasą 350ml	Żurek z kiełbasą 350ml	Żurek z kiełbasą 350ml	Żurek z kiełbasą 300ml
	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Drożdżówka z kruszoną 1 szt	Drożdżówka z kruszoną 1 szt	Drożdżówka z kruszoną 1 szt	
<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 150g chrupki (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g kiełbasa szynkowa 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g kiełbasa szynkowa 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g kiełbasa szynkowa 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c 250ml banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c 250ml banan 1szt	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				Drożdżówka z kruszoną 1 szt ( <b>mleko,jaja,gluten</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>

Wtorek 10.12.2024 r

Wtorek 10.12.2024 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
	Polędwica sopocka 50g ser topiony 2 szt zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g ser topiony 2 szt zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g ser topiony 2 szt 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 60g	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,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
II ŚNIADANIE				Sok marchwiowo-bananowy 300 ml b/cukru
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml
	Szynka duszona 100 g w sosie	Szynka duszona 100 g w sosie	Szynka duszona 100 g w sosie	Szynka duszona 100 g w sosie
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Marchewka z groszkiem 180 g	Marchewka z groszkiem 180 g	Marchewka z groszkiem 180 g	Marchewka z groszkiem 180 g
	Sok jabłkowy 200 ml herbatniki	Sok jabłkowy 200 ml herbatniki	Sok jabłkowy 200 ml herbatniki	
	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				Kisiel z jabłkiem 150g (6 posilek)
KOLACJA	Salceson biały 50g szynka mielona 40g pomidor	Salceson biały 50g szynka mielona 40g pomidor	Salceson biały 50g szynka mielona 40g pomidor	Salceson biały 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 jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata 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 czekoladowy z wiśnią 150g (mleko)
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 1,9</b>	<b>Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g</b>

Środa 11.12.2024 r

Środa 11.12.2024 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
	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ser topiony 1 szt sałata z pomidorem	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ser topiony 1 szt sałata z pomidorem	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ser topiony 1 szt sałata z pomidorem	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup sałata z pomidorem
	Bułka kajzerka 50g chleb razowy żytni 60g	Bułka kajzerka 50g chleb razowy żytni 40g	Bułka kajzerka 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok buraczany 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 jaja,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko,seler,gorczyca ,jaja</b>	<b>gluten,mleko,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca,jaja</b>
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt
OBIAD	Krupnik zabielały 350ml	Krupnik zabielały 350ml	Krupnik zabielały 350ml	Krupnik zabielały 300ml
	Żeberko w kiszony kapuście 300 g	Kurczak gotowany 200g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
		Marchewka mini z bułką i masłem 150g	Marchewka mini z bułką i masłem 150g	Marchewka mini z bułką i masłem 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 150g
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g kiszony ogórek
	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 mus owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c 50g mus owocowy 100 g	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				Owsianka z z truskawkami 150g(gluten,mleko)
Wartość odżywcza	<b>Energia 2358 kcal tłuszcz 87g kw.tł.nasyc.39g białko 79gcukry 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 39gwęglowodany 278g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1708 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.37g białko 79gcukry 39g węglowodany 248g sól 2,1g</b>

