

Środa 01.01.2025r

	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
	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	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Mus jabłkowy 100 ml	Mus jabłkowy 100 ml	Mus jabłkowy 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 ,soja,</b>	<b>gluten,mleko,</b>
II ŚNIADANIE				Mus jabłkowy 100 ml
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 300ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 g	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 g	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 g	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 g
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Ciastka sok owocowy 200 ml	Ciastka sok owocowy 200 ml	Ciastka sok owocowy 200 ml	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Sok pomidorowy 6 posiłków (gorczyca,seler)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g mielonka 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g mielonka 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g mielonka 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50gzielony 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,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem 150 ml
Wartość odżywcza	<b>Energia 2544kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 75gcukry 41g węglowodany 335g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.23 g białko 66gcukry 36g węglowodany 290g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.23 g białko 66gcukry 36g węglowodany 290g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1890kcal tłuszcze 44g kw.tł.nasyc.20 g białko 71gcukry 31g węglowodany 240g sól 1,8g</b>

## Czwartek 02.01.2025 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
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
	Pasta jajeczna 50g ,dżem 25g pomidor	Pasta jajeczna 50g ,dżem 25 g pomidor	Szynka wędzona50g ,dżem 25 g pomidor	Pasta jajeczna 50g , pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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,seler</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,jaja,seler</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko ,jaja,gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml ( <b>seler, gorczyca</b> )
OBIAD	Zupa pomidorowa z makronem 350ml	Zupa pomidorowa z makronem 350ml	Zupa pomidorowa z makronem 350ml	Zupa pomidorowa z makronem 350ml
	Gulasz z szynki 200 g	Gulasz z szynki 200 g	Gulasz z szynki 200 g	Gulasz z szynki 200 g
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z jabłkiem 150g	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				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g , zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g , zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g , zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g ,zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c 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				Twarożek z ananase 60g ( <b>mleko</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2433kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.39g białko 79gcukry 51g węglowodany 359g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2331kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.36g białko 78g cukry 48gwęglowodany 347g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2331kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.36g białko 78g cukry 45gwęglowodany 347g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1855kcal tłuszcze 58g kw.tł.nasyc.30g białko 72g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g</b>

piątek 03.01.2025 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
	Parówka na gorąco 2 szt ketchup ser topiony 2 szt	Parówka na gorąco 2 szt ketchup ser topiony 2 szt	Parówka na gorąco 2 szt ketchup ser topiony 2 szt	Parówka na gorąco 2 szt ketchup 1szt
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok buraczany 200 ml	Sok buraczany 200 ml	Sok buraczany 200 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Budyń czekoladowy 150 g( <b>mleko</b> )
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 200 g	Makaron z twarogiem 200 g	Makaron z twarogiem 200 g
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Salceson 50g szynka konserwowa 40g kiszony ogórek	salceson 50g szynka konserwowa 40g kiszony ogórek	Salceson 50g szynka konserwowa 40g kiszony ogórek	szynka konserwowa 50g kiszony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy herbatniki 50g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy herbatniki 50g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 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</b>
II KOLACJA				Kanapka z żółtym serem i papryką ( <b>mleko,gluten</b> )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2360kcal tłuszcze 64g kw.tł.nasyc.26g białko 78gcukry 46g węglowodany 337g sól 2,2g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 70gcukry 41gwęglowodany 304g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2200kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 70gcukry 41gwęglowodany 304g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1891kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.22g białko 72gcukry 36g węglowodany 274g sól 1,8g</b>

Sobota 04.01.2025 r

Sobota 04.01.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Makaron na mleku na mleku 300ml	Makaron na mleku na mleku 300ml	Makaron na mleku na mleku 300ml	Makaron na mleku na mleku 300ml
	Szynka drobiowa 50g dżem 25g sałata z pomidorem	Szynka drobiowa 50g dżem 25g sałata z pomidorem	Szynka drobiowa 50g dżem 25g sałata z pomidorem	Szynka drobiowa 50g sałata z pomidorem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko,seler,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko,seler,gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
OBIAD	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 300 ml
	Pulpet 100g,sos koperkowy	Pulpet 100g,sos koperkowy	Pulpet 100g,sos koperkowy	Pulpet 100g,sos koperkowy
	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g
	Buraki zasmażane 180g	Buraki zasmażane 180g	Buraki zasmażane 180g	Buraki zasmażane 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,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
PODWIECZOREK				Mandarynki 3 szt <b>6 posiłków</b>
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g szynka wędzona 40g sok warzywny 300 ml	Polędwica z warzywami 50g szynka wędzona 40g sok warzywny 300 ml	Polędwica z warzywami 50g szynka wędzona 40g sok warzywny 300 ml	Polędwica z warzywami 50g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c	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				Sok pomidorowy 300 ml
Wartość odżywcza	<b>Energia 2433kcal tłuszcze 58g kw.ł.nasyc.30g białko 76gcukry 40g węglowodany 332g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2191kcal tłuszcze 59g kw.ł.nasyc.27g białko 73gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2191kcal tłuszcze 59g kw.ł.nasyc.27g białko 73gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1861kcal tłuszcze 48g kw.ł.nasyc.23g białko 69gcukry 36g węglowodany 271g sól 2,1g</b>

Niedziela 05.01.2025 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
	Twarożek ze szczypiorkiem 50g ,miód 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g ,miód 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g ,miód 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g ,zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 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>
II ŚNIADANIE				Budyń wanilinowy150g
OBIAD	Pomidorowa z ryżem 350ml	Pomidorowa z ryżem 350ml	Pomidorowa z ryżem 350ml	Pomidorowa z ryżem 300ml
	Kurczak pieczony 200 g	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Papryka konserwowa 150g	Marchewka mini z bułką i masłem150g	Marchewka mini z bułką i masłem150g	Marchewka mini z bułką i masłem
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Ciastka ,sok jabłkowy 200 ml	Ciastka ,sok jabłkowy 200 ml	Ciastka ,sok jabłkowy 200 ml	
<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 drobiowa 50g pasztetowa 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g wędlina 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 40g
	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem 180g
Wartość odżywcza	<b>Energia 2401kcal tłuszcze 56g kw.tł.nasyc.30g białko 78g cukry 40g węglowodany 410g sól 2,3g</b>	<b>Energia 2210kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.27g białko 75gcukry 37g węglowodany 375g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2210kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.27g białko 75gcukry 37g węglowodany 375g sól 2,1g</b>	<b>Energia 1781kcal tłuszcze 44g kw.tł.nasyc.26g białko 69gcukry 28g węglowodany 300g sól 2,0g</b>

Poniedziałek 06.01.2025 r

Poniedziałek 06.01.2025 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
	Ser żółty 50g dżem 25g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Ser żółty 50g dżem 25g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Ser żółty 50g dżem 25g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Ser żółty 50g sałata lodowa z zielonym ogórkiem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>	<b>gluten,mleko</b>
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Krupnik z pęczaku b/ziemniaków 350ml	Krupnik z pęczaku b/ziemniaków 350ml	Krupnik z pęczaku b/ziemniaków 350ml	Krupnik z pęczaku b/ziemniaków 300ml
	Gulasz w jarzynach 300 ml	Gulasz w jarzynach 300 ml	Gulasz w jarzynach 300 ml	Gulasz w jarzynach 300 ml
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 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				Kisiel z jabłkiem 150 g <b>6 posiłków</b>
KOLACJA	Szynka mielona 50g polędwica sopocka 40g ogórek kiszony	Szynka mielona 50g polędwica sopocka 40g ogórek kiszony	Szynka mielona 50g polędwica sopocka 40g ogórek kiszony	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 40g
	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	
II KOLACJA				Pomidor z fetą 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>

Wtorek 07.01.2025 r

Wtorek 07.01.2025 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
	Jajko gotowane 2 połówki 50g ser topiony 1szt sałata lodowa z zieleniną	Jajko gotowane 2 połówki 50g ser topiony 1szt sałata lodowa z zieleniną	Jajko gotowane 2 połówki 50g ser topiony 1szt sałata lodowa z zieleniną	Jajko gotowane 2 połówki 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
	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 ,seler , gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler , gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Budyń wanilinowy 150 g
OBIAD	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml
	Zraz mielony sos pomidorowy	Zraz mielony sos pomidorowy	Zraz mielony sos pomidorowy	Zraz mielony sos pomidorowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Surówka z kapusty kiszonej 150g	Surówka z kapusty pekińskiej 150g	Surówka z kapusty pekińskiej 150g	Surówka z kapusty pekińskiej 150g
	Drożdżówka z kruszonką 1 szt	Drożdżówka z kruszonką 1 szt	Drożdżówka z kruszonką 1 szt	
	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 warzywny 300 ml <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 sałata lodowa z papryką 150g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150 g	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Drożdżówka z kruszonką 1 szt <b>(mleko,gluten, )</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>

Środa 08.01.2025 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml
	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 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 ,</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100 g chrupki
OBIAD	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 300ml
	Rolada drobiowa 100 g sos potrawkowy	Rolada drobiowa 100 g sos potrawkowy	Rolada drobiowa 100 g sos potrawkowy	Rolada drobiowa 100 g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 180g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 180g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 180g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Banan 150g	Banan 150g	Banan 150g	
<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
PODWIECZOREK				Jabłko pieczone z cynamonem (6 posiłek)
KOLACJA	połędwica sopocka 50g, pasztet 40g kiszony ogórek	połędwica sopocka 50g, pasztet 40g ogórek kiszony	połędwica sopocka 50g, wędlina 40g kiszony ogórek	połędwica sopocka 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 jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100ml	Masło 10g Herbata b/c
<b>Alergeny:</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler</b>
II KOLACJA				Kanapka z jajkiem i szczypiorkiem (mleko,gluten )
Wartość odżywcza	<b>Energia 2462kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.30g białko 78gcukry 41g węglowodany 310g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.29g białko 70gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.29g białko 70gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1801kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.22g białko 71gcukry 33g węglowodany 270g sól 1,9g</b>



## Czwartek 09.01.2025r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
<b>ŚNIADANIE</b>	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml
	Serdelek drobiowy 2 szt ser topiony 2 szt ,ketchup sałata lodowa	Serdelek drobiowy 2 szt ser topiony 2 szt ,ketchup sałata lodowa	Serdelek drobiowy 2 szt wędlina 40g ,ketchup sałata lodowa	Serdelek drobiowy 2 szt ,ketchup sałata lodowa
	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 pieczone z cynamonem 1 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt
	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 ,gorczyca,seler,jaja</b>
<b>II ŚNIADANIE</b>				Budyń waniliowy 150g( <b>mleko</b> )
<b>OBIAD</b>	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 300ml
	Karkówka pieczona 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie
	Ziemniaki gotowane 250g	Ziemniaki gotowane 250g	Ziemniaki gotowane 250g	Ziemniaki gotowane 250g
	Kapusta kiszona zasmażana 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
	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,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>	<b>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</b>
<b>PODWIECZOREK</b>				Jogurt naturalny z brzoskwinia( <b>mleko</b> ) 6 posiłek
<b>KOLACJA</b>	Kiełbasa szynkowa 50g szynka mielona 40g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i zielonym ogórkiem	Kiełbasa szynkowa 50g szynka mielona 40g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i zielonym ogórkiem	Kiełbasa szynkowa 50g szynka mielona 40g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i zielonym ogórkiem	Szynka mielona 50g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i 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 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>
<b>II KOLACJA</b>				Płatki ryżowe z musem truskawkowym 150g
<b>Wartość odżywcza</b>	<b>Energia 2471kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.30g białko 71g cukry 40g węglowodany 470g sól 2,1g</b>	<b>Energia 2291kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 69gcukry 39g węglowodany 400g sól 2,0g</b>	<b>Energia 2291kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 69gcukry 39g węglowodany 400g sól 2,0g</b>	<b>Energia 1781kcal tłuszcze 53g kw.tł.nasyc.21g białko 65gcukry 30g węglowodany 380g sól 1,8g</b>

Piątek 10.01.2025 r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Płatki owsiane 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Pasta jajeczna 50g dżem 25g sałata lodowa	Pasta jajeczna 50g dżem 25g sałata lodowa	Wędlina 50g dżem 25g sałata lodowa	Pasta jajeczna 50g sałata lodowa
	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 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
	<b>Alergeny</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>	<b>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</b>
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa pieczarkowa z makaronem 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 300ml
	Kopytka z boczkiem i cebulką	Kopytka z masłem	Kopytka z masłem	Kopytka z masłem
	Surówka z warzyw mieszanych 150 g	Surówka z marchwi i jabłka 150 g	Surówka z marchwi i jabłka 150 g	Surówka z marchwi i jabłka 150 g
	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 100 ml+chrupki (6 posiłków) (mleko)
KOLACJA	Ser żółty 50g szynka wędzona 40 g pomidor	Ser żółty 50g szynka wędzona 40 g pomidor	Ser żółty 50g szynka wędzona 40 g pomidor	Szynka wędzona 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 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				Feta z sałata i pomidorem ,słonecznik(mleko,)
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>