

Czwartek 20.02.2025 r

Czwartek 20.02.2025 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 twarogowy 30g ser topiony 1szt dżem 25 g zielony ogórek	Ser twarogowy 30g ser topiony 1 szt dżem 25 g zielony ogórek	Ser twarogowy 30g dżem 25 g pomidor	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup 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
	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	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko seler , gorczyca
II ŚNIADANIE				Budyń czekoladowy 150g
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 300ml
	Gulasz wieprzowy 200 ml	Gulasz wieprzowy 200 ml	Gulasz wieprzowy 200 ml	Gulasz wieprzowy 200 ml
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g
	Fasolka szparagowa z masłem i bułką	Fasolka szparagowa z masłem i bułką	Fasolka szparagowa z masłem i bułką	Fasolka szparagowa z masłem i bułką
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Galaretka jogurtowa z truskawkami 150 g	galaretka jogurtowa z truskawkami 150 g	galaretka jogurtowa z truskawkami 150 g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml 6 posiłków
KOLACJA	Szynka wędzona 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50 wędlina drobiowa 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 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 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
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				galaretka jogurtowa z truskawkami 150 g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2244kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.24g białko 69gcukry 38g węglowodany 315g sól 2,1g	Energia 2200kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.23 g białko 66gcukry 36g węglowodany 290g sól 2,0g	Energia 2200kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.23 g białko 66gcukry 36g węglowodany 290g sól 2,0g	Energia 1821kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 290g sól 2,0g

Piątek 21.02.2025 r

Piątek 21.02.2025 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
	Pasta jajeczna z wędliną 50g , miód 25g sok warzywny 300 ml	Pasta jajeczna z wędliną 50g , miód 25g sok warzywny 300 ml	Wędlina drobiowa 50g , miód 25g sok warzywny 300 ml	Pasta jajeczna 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 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko,jaja,gorczyca,seler	gluten,mleko ,gorczyca,jaja,seler	gluten,mleko ,gorczyca,jaja,seler	gluten,mleko ,gorczyca,jaja,seler
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone 1 szt
OBIAD	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 300ml
	Makaron z twarogiem 300 ml	Makaron z twarogiem 300 ml	Makaron z twarogiem 300 ml	Makaron z twarogiem 300 ml
	Drożdżówka z jabłkiem 1szt	Drożdżówka z jabłkiem 1szt	Drożdżówka z jabłkiem 1szt	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Mus owocowy (6 posiłków)
KOLACJA	Ser żółty 50g paszтет 40g kapusta pekińska z zielonym ogórkiem	Ser żółty 50g paszтет 40g kapusta pekińska z zielonym ogórkiem	Szynka 50g wędlina drobiowa 40g kapusta pekińska z zielonym ogórkiem	Ser żółty 50g 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 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c banan 1 szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1 szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1 szt	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Drożdżówka z jabłkiem 1szt(gluten , mleko,jaja)
Wartość odżywcza	Energia 2433kcal tłuszcze 70g kw.ł.nasyc.39g białko 79gcukry 51g węglowodany 359g sól 2,2g	Energia 2331kcal tłuszcze 68g kw.ł.nasyc.36g białko 78g cukry 48gwęglowodany 347g sól 2,1g	Energia 2331kcal tłuszcze 68g kw.ł.nasyc.36g białko 78g cukry 45gwęglowodany 347g sól 2,1g	Energia 1855kcal tłuszcze 58g kw.ł.nasyc.30g białko 72g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g

Sobota 22.02.2025 r

Sobota 22.02.2025 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
	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup 1szt ser topiony plastry 2szt pomidor	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup 1szt ser topiony plastry 2szt pomidor	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup 1szt ser topiony plastry 2szt pomidor	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup 1szt pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok 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
Alergeny	gluten,mleko ,gorczyca,seler	gluten,mleko ,seler	gluten,mleko,seler	gluten,mleko ,seler
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150g
OBIAD	Zupa zacierkowa na rosole 350ml	Zupa zacierkowa na rosole 350ml	Zupa zacierkowa na rosole 350ml	Zupa zacierkowa na rosole 350ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 ml
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 180g
	Kisiel z jabłkiem 150 ml	Kisiel z jabłkiem 150ml	Kisiel z jabłkiem 150g	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Sok warzywny 300 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 40g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 40g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 40g szynka konserwowa 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 jogurt owocowy 100ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 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				Jogurt naturalny 150 ml chrupki (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2360kcal tłuszcze 64g kw.tł.nasyc.26g białko 78g cukry 46g węglowodany 337g sól 2,2g	Energia 2200kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 70g cukry 41g węglowodany 304g sól 2,0g	Energia 2200kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 70g cukry 41g węglowodany 304g sól 2,0g	Energia 1891kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.22g białko 72g cukry 36g węglowodany 274g sól 1,8g

Niedziela 23.02.2025 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
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twaróg 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
	Jabłko 1szt	Jabłko 1 st	Jabłko 1szt	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler,gorczyca	gluten,mleko,seler,gorczyca	gluten,mleko,seler,gorczyca
II ŚNIADANIE				Budyń wanilinowy 150 g(mleko)
OBİAD	Zupa krupnik z pęczaku 350 ml	Zupa krupnik z pęczaku 350 ml	Zupa krupnik z pęczaku 350 ml	Zupa krupnik z pęczaku 350 ml
	Pieczeń rzymska 100g,sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100g,sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100g,sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100g,sos pomidorowy
	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g
	Marchewka mini z bułką i masłem 180g	Marchewka mini z bułką i masłem 180g	Marchewka mini z bułką i masłem 180g	Marchewka mini z bułką i masłem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok z buraka 300 ml 1 szt	Sok z buraka 300 ml 1 szt	Sok z buraka 300 ml 1 szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 150g(mleko) 6 posiłków
KOLACJA	Paszтет 50g szynka wędzona 40g kiszony ogórek	Paszтет 50g szynka wędzona 40g kiszony ogórek	szynka wędzona 60g pomidor	szynka wędzona 50g kiszony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Mus owocowy 100 ml
Wartość odżywcza	Energia 2433kcal tłuszcze 58g kw.ł.nasyc.30g białko 76gcukry 40g węglowodany 332g sól 2,3g	Energia 2191kcal tłuszcze 59g kw.ł.nasyc.27g białko 73gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g	Energia 2191kcal tłuszcze 59g kw.ł.nasyc.27g białko 73gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g	Energia 1861kcal tłuszcze 48g kw.ł.nasyc.23g białko 69gcukry 36g węglowodany 271g sól 2,1g

Poniedziałek 24.02.2025 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
	Ser żółty 50g, kielbasa szynkowa 40g sałata lodowa z zielenią	Ser żółty 50g, kielbasa szynkowa 40 g sałata lodowa z zielenią	Ser żółty 50g, kielbasa szynkowa 40g sałata lodowa z zielenią	Kielbasa szynkowa 40g 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 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml 1 szt	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml 1 szt	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml 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				
OBIAD	Pieczarkowa z ziemniakami 350ml	Pieczarkowa z ziemniakami 350ml	Pieczarkowa z ziemniakami 350ml	Pieczarkowa z ziemniakami 300ml
	Ryż z jabłkiem i śmietaną, cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem i śmietaną, cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem i śmietaną, cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem i śmietaną, cynamonem 300 g
	Kisiel z truskawkami 150 ml	Kisiel z truskawkami 150 ml	Kisiel z truskawkami 150 ml	Kisiel z truskawkami 150 ml
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten, mleko, gorczyca, seler	gluten, mleko, seler, gorczyca	gluten, mleko, gorczyca, seler	gluten, mleko, gorczyca, seler,
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny chrupki (mleko) 6 posiłków
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g salceson biały 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g salceson biały 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g wędlina drobiowa 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 sok jabłkowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c
Alergeny:	gluten, mleko, gorczyca, seler,	gluten, mleko, gorczyca, seler,	gluten, mleko, gorczyca, seler	gluten, mleko, gorczyca, seler
II KOLACJA				Mozzarella sałata i i pomidorem (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2401kcal tłuszcze 56g kw.tł.nasyc.30g białko 78g cukry 40g węglowodany 410g sól 2,3g	Energia 2200kcal tłuszcze 49g kw.tł.nasyc.27g białko 75g cukry 38g węglowodany 375g sól 2,1g	Energia 2200kcal tłuszcze 49g kw.tł.nasyc.27g białko 75g cukry 38g węglowodany 375g sól 2,1g	Energia 1781kcal tłuszcze 44g kw.tł.nasyc.26g białko 69g cukry 28g węglowodany 300g sól 2,0g

Wtorek 25.02.2025 r

Wtorek 25.02.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	zacierka na mleku 300ml	zacierka na mleku 300ml	zacierka na mleku 300ml	zacierka na mleku 300ml
	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 25g pomidor	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 25g pomidor	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 25g pomidor	Twarożek ze szczypiorkiem 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
	Jabłko 1szt	Jabłko 1szt	Jabłko 1szt	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko ,gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 300ml
	Kurczak pieczony 250g	Kurczak gotowany 250g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 250g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 250g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Marchewka z groszkiem z bułka i masłem 150g	Marchewka z groszkiem z bułka i masłem 150g	Marchewka z groszkiem z bułka i masłem 150g	Marchewka z groszkiem z bułka i masłem 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Sok pomidorowy 300 ml (gorczyca,seler) (6 posiłek)
KOLACJA	Polędwica z warzywami 40g szynka mielona 40g pomidor	Polędwica z warzywami 40g szynka mielona 40g pomidor	Polędwica z warzywami 40g szynka mielona 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 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 z/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kanapka z szynką i pomidorem 50g (gluten,mleko,gorczyca, seler)
Wartość odżywcza	Energia 2471kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.30g białko 71g cukry 40g węglowodany 470g sól 2,1g	Energia 2291kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 69g cukry 39g węglowodany 400g sól 2,0g	Energia 2291kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 69g cukry 39g węglowodany 400g sól 2,0g	Energia 1781kcal tłuszcze 53g kw.tł.nasyc.21g białko 65g cukry 30g węglowodany 380g sól 1,8g

środa 26.02.2025 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 ketchup ,ser topiony 1 szt pomidor	Parówka 2 szt ketchup ,ser topiony 1 szt pomidor	Parówka 2 szt ketchup ,ser topiony 1 szt pomidor	Parówka 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 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g mus owocowy 100 g	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 ,gorczyca,seler	gluten,mleko ,gorczyca,seler	gluten,mleko ,gorczyca , seler
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
OBIAD	Kapuśniak ze słodkiej kapust z pomidorami i ziemniakami 350ml	Kapuśniak ze słodkiej kapust z pomidorami i ziemniakami 350ml	Kapuśniak ze słodkiej kapust z pomidorami i ziemniakami 350ml	Kapuśniak ze słodkiej kapust z pomidorami i ziemniakami 300ml
	Gulasz w jarzynach 300 ml	Gulasz w jarzynach 300 ml	Gulasz w jarzynach 300 ml	Gulasz w jarzynach 300 ml
	Kasza gryczana 150g	Kasza gryczana 150g	Kasza gryczana 150g	Kasza gryczana 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Sok pomidorowy (gluten) 6 posilek
KOLACJA	Ser żółty 50g szynka drobiowa 40g kapusta pekińska z papryka i kukurydzą 150g	Ser żółty 50g szynka drobiowa 40g kapusta pekińska z papryka i kukurydzą 150g	Ser żółty 50g szynka drobiowa 40g kapusta pekińska z papryka i kukurydzą 150g	szynka drobiowa 50g kapusta pekińska z papryka i kukurydzą 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 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 b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Mozzarella z burakiem i słonecznikiem , oliwa z oliwek 150g(mleko,)
Wartość odżywcza	Energia 2361kcal tłuszcze 67g kw.tł.nasyc.28g białko 68g cukry 40g węglowodany 310g sól 2,0g	Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g	Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g	Energia 1761kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 270g sól 2,0g

Czwartek 27.02.2025 r

Czwartek 27.02.2025 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 drobiowa 50g ser topiony plastry 2szt zielony ogórek	szynka drobiowa 50g ser topiony plastry 2szt zielony ogórek	szynka drobiowa 50g ser topiony plastry 2szt zielony ogórek	szynka drobiowa 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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 ,seler ,gorczyca	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko,seler ,gorczyca
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBİAD	Szczawiowa z z jajkiem 350ml	Szczawiowa z z jajkiem 350ml	Szczawiowa z z jajkiem 350ml	Szczawiowa z z jajkiem 300ml
	Filet z kurczaka pieczony 120g sos koperkowy	Filet z kurczaka pieczony 120g sos koperkowy	Filet z kurczaka pieczony 120g sos koperkowy	Filet z kurczaka pieczony 120g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Brokuł z masłem i bułką 150 g	Brokuł z masłem i bułką 150 g	Brokuł z masłem i bułką 150 g	Brokuł z masłem i bułką 150 g
	Racuchy z cukrem pudrem 1 szt sok jabłkowy	Racuchy z cukrem pudrem 1 szt sok jabłkowy	Racuchy z cukrem pudrem 1 szt sok jabłkowy	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 200ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 150g (mleko) (6 posiłek)
KOLACJA	Pasztet pieczony 50g szynka konserwowa 40 g kiszony ogórek	Pasztet pieczony 50g szynka konserwowa 40 g kiszony ogórek	Szynka drobiowa 50g szynka konserwowa 40 g kiszony ogórek	szynka konserwowa 450g kiszony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c sok 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
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Budyń czekoladowy z wiśnią 150g(mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2462kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.30g białko 78g cukry 41g węglowodany 310g sól 2,0g	Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.29g białko 70g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,0g	Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.29g białko 70g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,0g	Energia 1801kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.22g białko 71g cukry 33g węglowodany 270g sól 1,9g

Piątek 28.02.2025 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 serek twarogowy 30 g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Jajko gotowane 2 połówki serek twarogowy 30 g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Szynka drobiowa 50g serek twarogowy 30 g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Jajko gotowane 2 połówki 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
	Jabłko 1szt	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 z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,seler ,gorczyca,jaja	gluten,mleko ,seler , gorczyca,jaja	gluten,mleko,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler , gorczyca,jaja
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 300ml
	Kopytka z boczkiem i cebulką 300 g	Kopytka z masłem 300 g	Kopytka z masłem 300 g	Kopytka z masłem 250 g
	Surówka z kapusty pekińskiej 150 g	Surówka z kapusty pekińskiej 150 g	Surówka z kapusty pekińskiej 150 g	Surówka z kapusty pekińskiej 150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jogurt owocowy 100ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml
KOLACJA	Ser wędzony 50g salceson biały 40 g pomidor	Szynka wędzona 50g salceson biały 40 g pomidor	Szynka wędzona 50g salceson biały 40 g 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 kisiel z jabłkiem 150 g	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem 150 g
Wartość odżywcza	Energia 2401kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.30g białko 77g cukry 40g węglowodany 500g sól 2,1g	Energia 2361kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 70gcukry 39g węglowodany 460g sól 2,0g	Energia 2361kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 70gcukry 39g węglowodany 460g sól 2,0g	Energia 1881kcal tłuszcze 53g kw.tł.nasyc.20g białko 67gcukry 30g węglowodany 380g sól 1,8g

Sobota 01.03.2025 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 dżem 25 g sałata lodowa z zielenią	Kiełbasa szynkowa 50g dżem 25 g sałata lodowa z zielenią	Kiełbasa szynkowa 50g dżem 25 g sałata lodowa z zielenią	Kiełbasa szynkowa 50g sałata lodowa z zielenią
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt naturalny 150 ml	Jogurt naturalny 150 ml	Jogurt naturalny 150 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko ,seler ,gorczyca,	gluten,mleko ,seler ,gorczyca,jaja	gluten,mleko ,seler ,gorczyca,jaja
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny chrupki 150g(mleko)
OBIAD	Zacierkowa 350ml	Zacierkowa 350ml	Zacierkowa 350ml	Zacierkowa 350ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200 g	Ziemniaki 200 g	Ziemniaki 180 g
	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				Mus owocowy 100 ml
KOLACJA	Paszтет pieczony 50g szynka drobiowa 40g kiszony ogórek	Paszтет pieczony 50g szynka drobiowa 40g kiszony ogórek	szynka drobiowa 60g kiszony ogórek	szynka drobiowa 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 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
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,gorczyca,seler,soja
II KOLACJA				Budyń mleczny 150 g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2501kcal tłuszcze 52g kw.tł.nasyc.33g białko 80g cukry 39g węglowodany 490g sól 2,2g	Energia 2290kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.25g białko 69gcukry 36g węglowodany 380g sól 2,1g	Energia 2290kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.25g białko 69gcukry 36g węglowodany 380g sól 2,1g	Energia 1780kcal tłuszcze 43g kw.tł.nasyc.19g białko 70gcukry 28g węglowodany 380g sól 1,8g

Niedziela 02.03.2025r

	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
	Serek twarogowy 30 g dżem 25 g sałata lodowa z pomidorem i zielenią	Serek twarogowy 30 g dżem 25 g sałata lodowa z pomidorem i zielenią	Serek twarogowy 30 g dżem 25 g sałata lodowa z pomidorem i zielenią	Serek twarogowy 30 g sałata lodowa z pomidorem i 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
	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 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	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150 ml
OBIAD	Pomidorowa z ryżem 350ml	Pomidorowa z ryżem 3 50ml	Pomidorowa z ryżem 350ml	Pomidorowa z ryżem 300ml
	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 200 g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 180g
	Fasolka szparagowa żółta z masłem i bułką 180g	Fasolka szparagowa żółta z masłem i bułką 180g	Fasolka szparagowa żółta z masłem i bułką 180g	Fasolka szparagowa żółta z masłem i bułką 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 150 ml (mleko) 6 posiłków
KOLACJA	Kiełbasa żywiecka 50g polędwica sopocka 40 g zielony ogórek	Kiełbasa żywiecka 50g polędwica sopocka 40 g zielony ogórek	Kiełbasa żywiecka 50g polędwica sopocka 40 g zielony ogórek	Kiełbasa żywiecka 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 40g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni b/ziaren 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata b/c
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 2431kcal tłuszcze 87g kw.tł.nasyc.38g białko 88gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,6g	Energia 2221kcal tłuszcze 82g kw.tł.nasyc.34g białko 80g cukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g	Energia 2221kcal tłuszcze 82g kw.tł.nasyc.34g białko 80gcukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g	Energia 1721kcal tłuszcze 78g kw.tł.nasyc.30g białko 75gcukry 29g węglowodany 275g sól 2,0g

Poniedziałek 03.03.2025 r

Poniedziałek 03.03.2025 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
	Serdelek drobiowy 2 szt ,ser topiony 1 szt ketchup sałata lodowa z zieleniną	serdelek drobiowy 2 szt ,ser topiony 1 szt ketchup sałata lodowa z zieleniną	serdelek drobiowy 2 szt ,miód 25g ketchup sałata lodowa z zieleniną	serdelek drobiowy 2 szt ,ketchup 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
	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 gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 150 g chrupki (mleko)
OBIAD	Kapuśniak z kapusty z zacierką i pomidorami 350ml	Kapuśniak z kapusty z zacierką i pomidorami 350ml	Kapuśniak z kapusty z zacierką i pomidorami 350ml	Kapuśniak z kapusty z zacierką i pomidorami 300ml
	Pieczeń rzymska100g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska100g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska100g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska100g sos pomidorowy
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	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
	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt (6 posiłków)
KOLACJA	Paszтет pieczony 50g ser wędzony 40g pomidor	Paszтет pieczony 50g ser wędzony 40g pomidor	Poładwica sopocka50g szynka drobiowa 40 g pomidor	Paszтет pieczony 50g ser wędzony 40g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Paszтет pieczony 50g ser wędzony 40g pomidor	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,soja	gluten,mleko gorczyca,soja	gluten,mleko gorczyca,soja	gluten,mleko gorczyca,soja
II KOLACJA				Płatki ryżowe z musem brzoskwiowym150ml (gluten)
Wartość odżywcza	Energia 2408 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.43g białko 80g cukry 47g węglowodany 308g sól 1,20g	Energia 2108 kcal tłuszcz 72g kw.ł.nasyc.40g białko 75gcukry 44g węglowodany 288g sól 1,9g	Energia 2118 kcal tłuszcz70g kw.ł.nasyc.39g białko 75gcukry 44g węglowodany 288g sól 1,9	Energia 1798 kcal tłuszcz 66g kw.ł.nasyc.36g białko 77gcukry 30g węglowodany 248g sól 2,0g

Wtorek 04.03.2025 r

Wtorek 04.03.2025 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
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g ogórek zielony	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g ogórek zielony	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g ogórek zielony	Twaróg ze szczypiorkiem 50g ogórek zielony
	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
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Budyń czekoladowy 150 g (mleko)
OBIAD	Pieczarkowa z makaronem 350ml	Pieczarkowa z makaronem 350ml	Pieczarkowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 300ml
	Kurczak pieczony 250g	Kurczak gotowany , sos potrawkowy	Kurczak gotowany sos potrawkowy	
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 180g
	Brokuł z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok jabłkowy 200 ml ciastka	Banan ½ szt gruszka ½ szt	Banan 1 /2 szt gruszka ½ szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g szynka konserwowa 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g szynka konserwowa 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g szynka konserwowa 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 jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c 250ml jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c 250ml jabłko 1 szt	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 truskawkowy 150ml
Wartość odżywcza	Energia 2318 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.41g białko 89gcukry 50g węglowodany 298g sól 2,7g	Energia 2018 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.36g białko 79gcukry 44g węglowodany 278g sól 2,6g	Energia 2018 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.36g białko 79gcukry 44g węglowodany 278g sól 2,6g	Energia 1628 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.30g białko 70gcukry 42g węglowodany 255g sól 2,0g

Środa 05.03.2025r **popielec**

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml
	Pasta z jaja 50g ser topiony plastry 2szt zielony ogórek	Pasta z jaja 50g ser topiony 2 szt zielony ogórek	Wędlina 60g sałata lodowa	Pasta z jaja 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok warzywny 300ml	Sok warzywny 300ml	Sok warzywny 300ml	
	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,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300ml
OBIAD	Barszcz czerwony zabieleny 350ml	Barszcz czerwony zabieleny 350ml	Barszcz czerwony zabieleny 350ml	Barszcz czerwony zabieleny 300ml
	Ryba dorsz 100 g w sosie greckim	Ryba dorsz 100 g w sosie greckim	Ryba dorsz 100 g w sosie greckim	Ryba dorsz 100 g w sosie greckim
	Ziemniaki	Ziemniaki	Ziemniaki	Ziemniaki
	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	gluten,mleko gorczyca,ryba
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 150ml 6 posiłków
KOLACJA	Ser żółty 50g serek allmette 30g pomidor	Ser żółty 50g serek allmette 30g pomidor	Ser żółty 50g serek allmette 30g 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 60g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c 250 ml jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II KOLACJA				Feta z pomidorem i sałata 150 g(mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.41g białko 86g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g	Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g	Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g	Energia 1577 kcal tłuszcz 69g kw.tł.nasyc.30g białko 78gcukry 38g węglowodany 251g sól 2,1g