

Czwartek 06.03.2025 r

Czwartek 06.03.2025 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
	Parówka na gorąco 2 szt ketchup, ser topiony 1 szt zielony ogórek	Parówka na gorąco 2 szt ketchup, ser topiony 1 szt zielony ogórek	Parówka na gorąco 2 szt ketchup, ser topiony 1 szt zielony ogórek	Parówka na gorąco 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	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	
	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,soja	gluten,mleko gorczyca,seler ,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g
OBIAD	zupa grochowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 300ml
	Karkówka duszona 100 g w sosie	Karkówka duszona 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	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 150 g	Galaretka owocowa 150 g	Galaretka owocowa 150 g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Sok pomidorowy 300 ml (6 posiłek)(seler, gorczyca)
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g kiełbasa szynkowa 40 g sałata lodowa z zieleniną	Szynka drobiowa 50g kiełbasa szynkowa 40 g sałata lodowa z zieleniną	Szynka drobiowa 50g kiełbasa szynkowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka drobiowa 50g sałata lodowa z zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Galaretka owocowa 150 g
Wartość odżywcza	Energia 2431kcal tłuszcze 87g kw.tł.nasyc.38g białko 98g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,6g	Energia 2221kcal tłuszcze 82g kw.tł.nasyc.34g białko 87g cukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g	Energia 2221kcal tłuszcze 82g kw.tł.nasyc.34g białko 87gcukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g	Energia 2721kcal tłuszcze 78g kw.tł.nasyc.30g białko 80g cukry 29g węglowodany 275g sól 2,0g

Piątek 07.03.2025 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
	Pasta jaja 50g dżem 25g pomidor	Pasta jaja 50g dżem 25g pomidor	Twarożek 50g dżem 25g pomidor	Pasta jaja 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
	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 gorczyca	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
OBIAD	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 300ml
	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g
	Kisiel truskawkowy 150g	Kisiel truskawkowy 150g	Kisiel truskawkowy 150g	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,sele	gluten,mleko gorczyca,sele
PODWIECZOREK				Kisiel z truskawkami 150g(6 posiłków)
KOLACJA	Ser wędzony 50g ser topiony 2 plastry surówka z marchewki i jabłka ze słonecznikiem 150g	Ser wędzony 50g ser topiony 2 plastry surówka z marchewki i jabłka ze słonecznikiem 150g	Ser wędzony 50g ser topiony 2 plastry surówka z marchewki i jabłka ze słonecznikiem 150 g	Ser wędzony 50g ser topiony 2 plastry surówka z marchewki i jabłka ze słonecznikiem 150 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II KOLACJA				Sok pomidorowy 300 ml (seler,gorczyca)
Wartość odżywcza	Energia 2210 kcal tłuszcz 88g kw.ł.nasyc.38g białko 88g cukry 48g węglowodany 288g sól 2,2g	Energia 2100 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 86g cukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 2100 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 86g cukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 1710 kcal tłuszcz 60g kw.ł.nasyc.25g białko 80g cukry 41g węglowodany 240g sól 2,0g

Sobota 08.03.2025r

	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
ŚNIADANIE	makaron na mleku 300ml	makaron na mleku 300ml	makaron na mleku 300ml	makaron na mleku 300ml
	Poledwica sopocka 50g miód 25g sałata lodowa z pomidorem	Poledwica sopocka 50g miód 25g sałata lodowa z pomidorem	Poledwica sopocka 50g miód 25g sałata lodowa z pomidorem	Poledwica sopocka 50g sałata lodowa 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
	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g
	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				Jogurt naturalny 100ml (mleko)
OBIAD	zupa z fasolki szparagowej 350ml	zupa z fasolki szparagowej 350ml	zupa z fasolki szparagowej 350ml	zupa z fasolki szparagowej 300ml
	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 g	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 g	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 g	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 g
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
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	Paszтет pieczony 60g szynka drobiowa 40g ogórek kiszony	Paszтет pieczony, 50g szynka drobiowa 40g ogórek kiszony	szynka drobiowa 50 g wędlina 40g pomidor	szynka drobiowa 50 g 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 jabłko	Masło 10g Herbata z/c jabłko	Masło 10g Herbata z/c jabłko	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko,seler,gorczyca	gluten,mleko seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler gorczyca	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Budyń mleczny 150ml (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2308 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.43g białko 83g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g	Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.40g białko 80g cukry 44g węglowodany 288g sól 2,0g	Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.40g białko 80g cukry 44g węglowodany 288g sól 2,0	Energia 1698 kcal tłuszcz 60g kw.ł.nasyc.38g białko 77g cukry 41g węglowodany 258g sól 2,1g

Niedziela 09.03.2025 r

Niedziela 09.03.2025 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
	Serdelek drobiowy 2szt ketchup saszetka 1szt dżem 25g	Serdelek drobiowy 2szt ketchup saszetka 1szt dżem 25g	Serdelek drobiowy 2szt ketchup saszetka 1szt dżem 25g	Serdelek drobiowy 2szt ketchup saszetka 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
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				jogurt naturalny 100 ml chrupki
OBIAD	Zupa krupnik jaglany z ziemniakami 350ml	Zupa krupnik jaglany z ziemniakami 350ml	Zupa krupnik jaglany z ziemniakami 350ml	Zupa krupnik jaglany z ziemniakami 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 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Marchewka z groszkiem 150 g	Marchewka z groszkiem 150 g	Marchewka z groszkiem 150 g	Marchewka z groszkiem 150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok owocowy 200 ml ciastka	Sok owocowy 200 ml ciastka	Sok owocowy 200 ml ciastka	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml
KOLACJA	Salceson czarny 50g szynka konserwowa 40g ogórek zielony	Salceson czarny 50g szynka konserwowa 40g ogórek zielony	Wędlina 50g szynka konserwowa 40g ogórek zielony	Salceson czarny 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 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				Kisiel truskawkowy 150 ml
Wartość odżywcza	Energia 2318 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.41g białko 89g cukry 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

Poniedziałek 10.03.2025r

	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
	Ser żółty 50g ser topiony plastry 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Ser żółty 50g ser topiony plastry 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Twarożek 50g dżem 25 g sałata lodowa z zieleniną	Ser żółty 50g sałata lodowa z zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok 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 b/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 300ml
	Gulasz wieprzowy 200 g	Gulasz wieprzowy 200 g	Gulasz wieprzowy 200 g	Gulasz wieprzowy 200 g
	Kasza gryczana 100 g	Kasza gryczana 100 g	Kasza gryczana 100 g	Kasza gryczana 100 g
	Buraki 180g	Buraki 180g	Buraki 180g	Buraki 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jabłko 1szt	Jabłko 1szt	Jabłko 1szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Feta z sałatą i pomidorem 150g(mleko) 6 posiłków
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g wędlina 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 herbatniki 50g sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50g sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50g sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Budyń czekoladowy 150g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2400 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.41g białko 86g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g	Energia 2105 kcal tłuszcz 76g kw.ł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g	Energia 2105 kcal tłuszcz 76g kw.ł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g	Energia 1697 kcal tłuszcz 69g kw.ł.nasyc.30g białko 78gcukry 38g węglowodany 251g sól 2,1g

Worek 11.03.2024 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
	Serek allmette 2 szt miód 25g zielony ogórek	Serek allmette 2 szt miód 25g zielony ogórek	Serek allmette 2 szt miód 25g zielony ogórek	Serek allmette 2 szt zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100 ml(mleko)
OBIAD	Pomidorowa z ryżem 350ml	Pomidorowa z ryżem 350ml	Pomidorowa z ryżem 350ml	Pomidorowa z ryżem 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 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Marchewka plastry z bułką i masłem 180g	Marchewka plastry z bułką i masłem 180g	Marchewka plastry z bułką i masłem 180g	Marchewka plastry z bułką i masłem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Sok warzywny (6 posiłków)
KOLACJA	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica sopocka 40g	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica sopocka 40g	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica sopocka 40g	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica sopocka 40g
	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 sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Pomidor z mozzarellą oliwa i słonecznik
Wartość odżywcza	Energia 2233 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 80gcukry 44g węglowodany 268g sól 2,0g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.ł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.ł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g	Energia 1630 kcal tłuszcz 70g kw.ł.nasyc.28g białko 72gcukry 37g węglowodany 240g sól 1,8g

Środa 12.03.2025 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
	Wędlina 50g ser topiony plastry 2 szt pomidor	Wędlina 50g ser topiony plastry 2 szt pomidor	Wędlina 50g ser topiony plastry 2 szt pomidor	Wędlina 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	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt
OBIAD	Fasolowa 350ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 300ml
	Kotlet mielony 100g	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g
	Surówka z kiszanej kapusty 150g	Brokuł z bułką i masłem 150 g	Brokuł z bułką i masłem 150 g	Brokuł z bułką i masłem 150 g
	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,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g szynka konserwowa 40g sałata lodowa z ziel.ogórkiem i zielenią	Polędwica sopocka 50g szynka konserwowa 40g sałata lodowa z ziel.ogórkiem i zielenią	sałata lodowa z ziel.ogórkiem i zielenią	Polędwica sopocka 50g sałata lodowa z ziel.ogórkiem i zielenią
	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 banan 1 szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1 szt	Masło 10g Herbata z/c banan 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				Kanapka z serem z papryką 1szt (gluten,mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.tł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Czwartek 13.03.2025 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
	Parówka 2 szt ketchup saszetka 1szt ser topiony 2 plastry pomidor	Parówka 2 szt ketchup saszetka 1szt ser topiony 2 plastry pomidor	Parówka 2 szt ketchup saszetka 1szt ser topiony 2 plastry pomidor	Parówka 2 szt ketchup saszetka 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
	Jogurt naturalny 150 g	Jogurt naturalny 150 g	Jogurt naturalny 150 g	
	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
OBIAD	Szczawiowa z jajkiem 350ml	Szczawiowa z jajkiem 350ml	Szczawiowa 350ml	Szczawiowa z jajkiem 300ml
	Kurczak pieczony 180 g	Kurczak gotowany 180g,sos potrawkowy	Kurczak gotowany 180g,sos potrawkowy	Kurczak gotowany 180g,sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel truskawkowy 150g	Kisiel truskawkowy 150g	Kisiel truskawkowy 150g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Kisiel truskawkowy 150g (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g pasztetowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka wędzona 50g pasztetowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka wędzona 50g wędlina drobiowa 40gsałata lodowa z zieleniną	Szynka wędzona 50g sałata lodowa z zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c biszkopty jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c biszkopty jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c biszkopty jabłko 1szt	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Twarożek z musem brzoskwinowym i cynamonem 50 g (mleko,)
Wartość odżywcza	Energia 2378 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.39g białko 79g cukry 40g węglowodany 287g sól 2,3g	Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.tł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g	Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.tł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g	Energia 1738 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.30g białko 70gcukry 42g węglowodany 255g sól 2,0g

Piątek 14.03.2025 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
	Serek allmette 2 szt dżem 25 g zielony ogórek	Serek allmette 2 szt dżem 25 g zielony ogórek	Serek allmette 2 szt dżem 25 g zielony ogórek	Serek allmette 2 szt zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa barszcz ukraiński 350ml	Zupa barszcz ukraiński 350ml	Zupa barszcz ukraiński 350ml	Zupa barszcz ukraiński 300ml
	Łazanki z kapusta i pieczarkami 250 g	Ryż z jabłkiem cynamonem i śmietaną	Ryż z jabłkiem cynamonem i śmietaną	Ryż z jabłkiem cynamonem i śmietaną
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Gruszka / banan ½ szt	Gruszka / banan ½ szt	Gruszka / banan ½ szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,ryba
PODWIECZOREK				Mus owocowy (6 posiłków)
KOLACJA	Sałatka jarzynowa 150g ,ser wędzony50 g	Sałatka jarzynowa 150g ,ser wędzony50 g	Sałatka jarzynowa 150g ,ser wędzony50 g	Sałatka jarzynowa 150g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml sok jabłkowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy ciastka	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II KOLACJA				Budyń wanilinowy z musem truskawkowym 150g(mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.tł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Sobota 15.03.2025r

Sobota 15.03.2025r				
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
	Kiełbasa szynkowa 50g miód 25g zielony ogórek	Kiełbasa szynkowa 50g miód 25g zielony ogórek	Kiełbasa szynkowa 50g miód 25g zielony ogórek	Kiełbasa szynkowa 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300ml (mleko)
OBIAD	Krupnik z pęczku 350 ml	Krupnik z pęczku 350 ml	Krupnik z pęczku 350 ml	Krupnik z pęczku 300 ml
	Gulasz w jarzynach 300 ml	Gulasz w jarzynach 300 ml	Gulasz w jarzynach 300 ml	Gulasz w jarzynach 300 ml
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 180g
	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	jabłko pieczone z cynamonem 1szt	jabłko pieczone z cynamonem 1szt	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				jabłko pieczone z cynamonem 1szt(6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g polędwica sopočka40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g polędwica sopočka40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g polędwica sopočka40g pomidor	Polędwica sopočka 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok 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 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Feta z sałatką i pomidorem 150g (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

Niedziela 16.03.2025 r

Niedziela 16.03.2025 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
	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ser topiony plastry 2szt sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ser topiony plastry 2szt sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ser topiony plastry 2szt sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Serdelek drobiowy 2 szt 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
Alergeny	gluten,mleko ,gorczyca,seler ,soja	gluten,mleko ,seler ,gorczyca ,soja	gluten,mleko,seler ,gorczyca , soja	gluten,mleko ,seler,gorczyca ,soja
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt
OBIAD	Kasza jaglana na rosole 350ml	Kasza jaglana na rosole 350ml	Kasza jaglana na rosole 350ml	Kasza jaglana na rosole 300ml
	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 ml	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 ml	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 ml	Potrąwka z kurczaka z warzywami 250 ml
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 180g
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 150g (6 posiłków)
KOLACJA	Salceson biały 50g szynka konserwowa 40g kiszony ogórek	Salceson biały 50g szynka konserwowa 40g kiszony ogórek	Salceson biały 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 owoowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c mus owoowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c mus owoowy 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				Kanapka z mozzarellą i pomidorem 1szt (mleko,gluten)
Wartość odżywcza	Energia 2360kcal tłuszcze 64g kw.tł.nasyc.26g białko 78gcukry 46g węglowodany 337g sól 2,2g	Energia 2200kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 70gcukry 41gwęglowodany 304g sól 2,0g	Energia 2200kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 70gcukry 41gwęglowodany 304g sól 2,0g	Energia 1891kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.22g białko 72gcukry 36g węglowodany 274g sól 1,8g

Poniedziałek 17.01.2025 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
	Serek twarogowy 2 szt g miód 25g pomidor	Serek twarogowy 30 g miód 25g pomidor	Serek twarogowy 30 g miód 25g pomidor	Serek twarogowy 30 g 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 z/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko ,seler ,gorczyca
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Zupa jarzynowa z pomidorami 350ml	Zupa jarzynowa z pomidorami 350ml	Zupa jarzynowa z pomidorami 350ml	Zupa jarzynowa z pomidorami 300ml
	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem 300 g
	Drożdżówka z kruszonką 1szt	Drożdżówka z kruszonką 1szt	Drożdżówka z kruszonką 1szt	
	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 sałata lodowa z zieleniną	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 b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Drożdżówka z kruszonką 1szt (gluten,mleko)
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

Wtorek 18.03.2025 r

Wtorek 18.03.2025 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
	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ,ser topiny 1 szt zielony ogórek	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ,ser topiny 1 szt zielony ogórek	Wędlina drobiowa 50g,ser topiny 1 szt zielony ogórek	Jajko 2 połówki ze szczypiorem , zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,jaja	gluten,mleko ,jaja	gluten,mleko,gorczyca ,seler	gluten,mleko,jaja
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny150g(mleko)
OBIAD	Zupa koperkowa 350 ml	Zupa koperkowa 350 ml	Zupa koperkowa 350 ml	Zupa koperkowa 300 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 duet z masłem i bułką 180g	Marchewka duet z masłem i bułką 180g	Marchewka duet z masłem i bułką 180g	Marchewka duet z masłem i bułką 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok jabłkowy 200 ml herbatniki 50g	Sok jabłkowy 200 ml herbatniki 50g	Sok jabłkowy 200 ml herbatniki 50g	
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	Paszтет 50g szynka wędzona 40g pomidor	Paszтет 50g szynka wędzona 40g pomidor	szynka wędzona 60g 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 60g
	Masło 10g Herbata z/c buraczki z jabłkiem i słonecznikiem 150 g	Masło 10g Herbata z/c buraczki z jabłkiem i słonecznikiem 150 g	Masło 10g Herbata z/c buraczki z jabłkiem i słonecznikiem 150 g	Masło 10g Herbata z/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Buraczki z jabłkiem i słonecznikiem 150 g
Wartość odżywcza	Energia 2433kcal tłuszcze 58g kw.tł.nasyc.30g białko 76gcukry 40g węglowodany 332g sól 2,3g	Energia 2191kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 73gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g	Energia 2191kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 73gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g	Energia 1861kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.23g białko 69gcukry 36g węglowodany 271g sól 2,1g

	Środa 19.03.2025			
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 drobiowy2 szt ketchup ,ser topiony 1 szt pomidor	Serdelek drobiowy2 szt ketchup ,ser topiony 1 szt pomidor	Serdelek drobiowy2 szt ketchup ,ser topiony 1 szt pomidor	Serdelek drobiowy2 szt ketchup ,ser topiony 1 szt 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,soja	gluten,mleko,gorczyca,seler,soja	gluten,mleko ,gorczyca,seler,soja	gluten,mleko ,gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
OBIAD	Zupa brokułowa 350ml	Zupa brokułowa 350ml	Zupa brokułowa 350ml	Zupa brokułowa 300ml
	Schab duszony 100 g sos potrawkowy	Schab duszony 100 g sos potrawkowy	Schab duszony 100 g sos potrawkowy	Schab duszony 100 g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				gruszka/jabłko 6 posiłek
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 gruszka /jabłko	Masło 10g Herbata z/c gruszka/jabłko	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.ł.nasyc.28g białko 68g cukry 40g węglowodany 310g sól 2,0g	Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.ł.nasyc.24g białko 67g cukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g	Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.ł.nasyc.24g białko 67g cukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g	Energia 1761kcal tłuszcze 50g kw.ł.nasyc.20g białko 71g cukry 33g węglowodany 270g sól 2,0g

Czwartek 20.03.2025 r

Czwartek 20.03.2025 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
	Pasta jajeczna z wędliną 50g miód 25 g sałata lodowa z zieleniną	Pasta jajeczna z wędliną 50g miód 25 g sałata lodowa z zieleniną	wędlina 50g miód 25 g sałata lodowa z zieleniną	Pasta jajeczna z wędliną 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 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
Alergeny	gluten,mleko ,seler ,gorczyca,jaja	gluten,mleko ,seler ,gorczyca,jaja	gluten,mleko ,seler ,gorczyca,jaja	gluten,mleko ,seler,gorczyca,jaja
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny chrupki 150g(mleko)
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 300ml
	Filet z kurczaka pieczony 100 g sos koperkowy	Filet z kurczaka pieczony 100 g sos koperkowy	Filet z kurczaka pieczony 100 g sos koperkowy	Filet z kurczaka pieczony 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel truskawkowy 150 g	Kisiel truskawkowy 150 g	Kisiel truskawkowy 150 g	Kisiel truskawkowy 150 g
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Kanapka z mozzarellą i pomidorem 1 szt 6 posiłek (mleko , gluten)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g szynka drobiowa 40g kiszony ogórek	Polędwica sopocka 50g szynka drobiowa 40g kiszony ogórek	Polędwica sopocka 50g szynka drobiowa 40g 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 g	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,gorczyca,seler,
II KOLACJA				Kisiel truskawkowy 150 g
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

Piątek 21.03.2025 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
	Ser żółty 50g ,ser topiony 2szt pomidor	Ser żółty 50g ,ser topiony 2szt pomidor	Ser żółty 50g ,ser topiony 2szt 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	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok buraczany 300 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	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 150 g chrupki (mleko)
OBIAD	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 300ml
	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g	Makaron z twarogiem 300 g
	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	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				Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt (6 posiłków)
KOLACJA	Ryba w sosie greckim 180 g	Ryba w sosie greckim 180 g	Ryba w sosie greckim 180 g	Ryba w sosie greckim 180 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c banan 1 szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1 szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba
II KOLACJA				Owsianka z musem brzoskwinowym 150ml (gluten)
Wartość odżywcza	Energia 2408 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.43g białko 80g cukry 47g węglowodany 308g sól 2,0g	Energia 2108 kcal tłuszcz 72g kw.tł.nasyc.40g białko 75gcukry 44g węglowodany 288g sól 1,9g	Energia 2118 kcal tłuszcz70g kw.tł.nasyc.39g białko 75gcukry 44g węglowodany 288g sól 1,9	Energia 1798 kcal tłuszcz 66g kw.tł.nasyc.36g białko 77gcukry 30g węglowodany 248g sól 2,0g

Sobota 22.03.2025 r

	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
	Poledwica z warzywami 50g dżem 1szt pomidor	Poledwica z warzywami 50g dżem 1szt pomidor	Poledwica z warzywami 50g dżem 1szt pomidor	Poledwica 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	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,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 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 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Buraki zasmażane 150 g	Buraki zasmażane 150 g	Buraki zasmażane 150 g	Buraki zasmażane 150 g
	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	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Feta z sałatą i zielonym ogórkiem 150g(mleko)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g, pasztetowa 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50g, pasztetowa 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50g, wędlina 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 jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler ,soja	gluten,mleko gorczyca,seler ,soja,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,
II KOLACJA				Jogurt naturalny 150 ml chrupki (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.9g białko 87g cukry 39g węglowodany 298g sól 2,1g	Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 86g cukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 86g cukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 1680 kcal tłuszcz 63g kw.tł.nasyc.29g białko 79g cukry 33g węglowodany 251g sól 2,0g

Niedziela 23.03.2025r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	zacierka na mleku 300ml			
	parówka na gorąco 2szt,ser topiony 2 szt ketchup saszetka 1szt	parówka na gorąco 2szt,ser topiony 2 szt ketchup saszetka 1szt	parówka na gorąco 2szt,serek allmette 1szt ketchup saszetka 1szt	parówka na gorąco 2szt, ketchup saszetka 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 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,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 300ml
	Risotto z mięsem i warzywami,sos pomidorowy 300 g	Risotto z mięsem i warzywami,sos pomidorowy 300 g	Risotto z mięsem i warzywami,sos pomidorowy 300 g	Risotto z mięsem i warzywami,sos pomidorowy 300 g
	Sok owocowy 200 ml ciastka	Sok owocowy 200 ml ciastka	Sok owocowy 200 ml ciastka	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,
PODWIECZOREK				Mus owocowy (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g zielony ogórek	Szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g zielony ogórek	Szynka drobiowa 50g wędlina 40g zielony ogórek	Szynka drobiowa 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Salata z fetą i pomidorem,oliwa z oliwek 150g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2378 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.39g białko 79g cukry 40g węglowodany 287g sól 2,3g	Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.tł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g	Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.tł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g	Energia 1738 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.30g białko 70gcukry 42g węglowodany 255g sól 2,0g

Poniedziałek 24.03.2025 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
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25g sałata z pomidorem	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25g sałata z pomidorem	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25g sałata z pomidorem	Twaróg ze szczypiorkiem 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
	Jabłko 1szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 1szt	
	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				Jabłko pieczone 1szt
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 300ml
	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
	Marchewka baby z masłem i bułką150 g	Marchewka baby z masłem i bułką150 g	Marchewka baby z masłem i bułką150 g	Marchewka baby z masłem i bułką150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 100 g chrupki (mleko)6 posiłek
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g szynka drobiowa 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 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 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Budyń czekoladowy 150g(mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.41g białko 86g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g	Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.ł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g	Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.ł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g	Energia 1577 kcal tłuszcz 69g kw.ł.nasyc.30g białko 78gcukry 38g węglowodany 251g sól 2,1g

Wtorek 25.03.2025 r

Wtorek 25.03.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml
	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ser topiony plastry 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ser topiony plastry 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Wędlina drobiowa 50g dżem 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Jajko 2 połówki ze szczypiorem 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
	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	
	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,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150g
OBIAD	Zupa z dyni z zacierką 350ml	Zupa z dyni z zacierką 350ml	Zupa z dyni z zacierką 350ml	Zupa z dyni z zacierką 300ml
	Kurczak pieczony 200g	Kurczak gotowany ,sos potrawkowy 250g	Kurczak gotowany ,sos potrawkowy 250g	Kurczak gotowany ,sos potrawkowy 250g
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g
	Surówka z marchewki i jabłka 150g	Surówka z marchewki i jabłka 150g	Surówka z marchewki i jabłka 150g	Surówka z marchewki i jabłka 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z jabłkiem 150 g	Kisiel z jabłkiem 150 g	Kisiel z jabłkiem 150 g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 g 6 posiłków
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g kielbasa szynkowa 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g zielony ogórek 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 250ml, mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kanapka z wędliną sałatą (mleko,gluten)
Wartość odżywcza	Energia 2233 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 80gcukry 44g węglowodany 268g sól 2,0g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g	Energia 1630 kcal tłuszcz 70g kw.tł.nasyc.28g białko 72gcukry 37g węglowodany 240g sól 1,8g

Środa 26.03.2025 r

	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
	Szynka drobiowa 50g, ser topiony 1szt sałata lodowa zieleniną	Szynka drobiowa 50g, ser topiony 1szt sałata lodowa zieleniną	Szynka drobiowa 50g, miód 25 g sałata lodowa zieleniną	Szynka drobiowa 50g, sałata lodowa zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok buraczany 300 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
	Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 300ml
	Zraz mielony 100g sos pomidorowy	Zraz mielony 100g sos pomidorowy	Zraz mielony 100g sos pomidorowy	Zraz mielony 100g sos pomidorowy
	Kasza gryczana 180g	Kasza gryczana 180g	Kasza gryczana 180g	Kasza gryczana 180g
	Surówka z kiszanej kapusty 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
	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				Sok warzywny 300 ml (6 posiłków)(seler , gorczyca)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g ser wędzony 40g pomidor	Szynka wędzona 50g ser wędzony 30g	Szynka wędzona 50g wędlina drobiowa 40 g	Szynka wędzona50g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml mus owocowy 100 ml biszkopty	Masło 10g Herbata z/c 250 ml banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c 250 ml bananm 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				Kanapka z wędliną i kiszonym ogórkiem 1 szt (mleko ,gluten,gorczyca,seler)
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.tł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g