

Piątek 25.04.2025r				
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, dżem 25g pomidor	Ser żółty 50g, dżem 25g pomidor	Ser żółty 50g, dżem 25g pomidor	Ser żółty 50g, dżem 25g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni b/ziaren40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Jogurt z owocami 100ml	Jogurt z owocami 100ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100 ml chrupki (mleko)
OBIAD	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 350ml
	Ryż z jabłkiem , śmietana i cynamonem 250 g	Ryż z jabłkiem , śmietana i cynamonem 250 g	Ryż z jabłkiem , śmietana i cynamonem 250 g	Ryż z jabłkiem , śmietana i cynamonem 250 g
	Jogurt owcowy 100g	Jogurt owcowy 100 g	Jogurt owcowy 100 g	
	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				Sok pomidorowy(gorczyca,seler)6 posiłków
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g kielbasa żywiecka 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g kielbasa żywiecka 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g kielbasa żywiecka 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni b/ziaren 60g
	Masło 10g Herbata z/c Sok jabłkowy 200 ml herbatniki 50g	Masło 10g Herbata z/c Sok jabłkowy 200 ml herbatniki 50g	Masło 10g Herbata z/c Sok jabłkowy 200 ml herbatniki 50g	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,s
II KOLACJA				Budyń czekoladowy z wiśnią (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2401kcal tłuszcze 84g kw.tł.nasyc.33g białko 80gcukry 34g węglowodany 290g sól 2,6g	Energia 2201kcal tłuszcze 80g kw.tł.nasyc.31g białko 78gcukry 32g węglowodany 276g sól 2,3g	Energia 2201kcal tłuszcze 80g kw.tł.nasyc.31g białko 78gcukry 32g węglowodany 276g sól 2,3g	Energia 1871kcal tłuszcze 58g kw.tł.nasyc.27g białko 70gcukry 24g węglowodany 265g sól 1,9g

Sobota 26.04.2025 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Serdelek drobiowy 2szt ketchup 1szt ser topiony 2 szt pomidor	Serdelek drobiowy 2szt ketchup 1szt ser topiony 2 szt pomidor	Serdelek drobiowy 2szt ketchup 1szt ser topiony 2 szt pomidor	Serdelek drobiowy 2szt ketchup ,pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni b/ziaren 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	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150g
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 300ml
	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	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
	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	
	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 100ml 6 posiłek
KOLACJA	Szynka wędzona 50g pasztet 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50g pasztet 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50g szynka mielona 40g pomidor	Szynka wędzona 50g ogórek kiszony
	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni b/ziaren 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Feta z pomidorem i szczypiorem 120g(mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2410 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.9g białko 87gcukry 39g węglowodany 298g sól 2,1g	Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 1680 kcal tłuszcz 63g kw.ł.nasyc.29g białko 79gcukry 33g węglowodany 251g sól 2,0g

Niedziela 27.04.2025 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
	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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	gluten,mleko gorczyca	gluten,mleko gorczyca	gluten,mleko gorczyca
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 150g (mleko)
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 300ml
	Gulasz wieprzowy w jarzynach 200 g	Gulasz wieprzowy w jarzynach 200 g	Gulasz wieprzowy w jarzynach 200 g	Gulasz wieprzowy w jarzynach 200 g
	Kasza jęczmienna 150g	Kasza jęczmienna 150g	Kasza jęczmienna 150g	Kasza jęczmienna 150g
	Brokuł z masłem i bułką150g	Brokuł z masłem i bułką150g	Brokuł z masłem i bułką150g	Brokuł z masłem i bułką150g
	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				Sok pomidorowy (seler , gorczyca)
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
Wartość odżywcza	Energia 2358 kcal tłuszcz 87g kw.tł.nasyc.39g białko 79g cukry 48g węglowodany 301g sól 2,3g	Energia 2118 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.38g białko 78gcukry 39g węglowodany 278g sól 2,0g	Energia 2118 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.38g białko 78gcukry 39g węglowodany 278g sól 2,0g	Energia 1708 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.37g białko 79gcukry 39g węglowodany 248g sól 2,1g

Poniedziałek 28.04.2025 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
	Pasta z jaja 50g ser wędzony 40g sałata z zieleniną	Pasta z jaja 50g ser żółty 40g sałata z zieleniną	Wędlina 50g ser żółty 40g sałata z zieleniną	Pasta z jaja 50g sałata z zieleniną
	Chleb baltonowski 50gchleb 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 buraczany300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>
II ŚNIADANIE				Budyń wanilinowy z musem brzoskwiniowym 15g
OBIAD	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 350 ml	
	Kurczak pieczony 170g	Kurczak gotowany170g sos koperkowy	Kurczak gotowany 170g sos koperkowy	Kurczak gotowany 170g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Marchewka z groszkiem 150 g	Marchewka z groszkiem 150 g	Marchewka z groszkiem 150 g	Marchewka z groszkiem 150 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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
PODWIECZOREK				Mus owocowy 6 posiłków
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g mielonka 40g kiszony ogórek	Polędwica z warzywami 50g mielonka 40g kiszony ogórek	Polędwica z warzywami 50g mielonka 40g kiszony ogórek	Polędwica z warzywami 50g kiszony ogórek
	Chleb baltonowski 50gchleb 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 mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100g	Masło 10g Herbata b/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>		
II KOLACJA				Drożdżówka z kruszonką 1szt
Wartość odżywcza	<i>Energia 2378 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.39g białko 79g cukry 40g węglowodany 287g sól 2,3g</i>	<i>Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.tł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g</i>	<i>Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.tł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g</i>	<i>Energia 1738 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.30g białko 70gcukry 42g węglowodany 255g sól 2,0g</i>

Wtorek 29.04.2025 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
	Serek tartar 2 szt szynka drobiowa 40 g rzodkiewka	Serek tartar 2 szt szynka drobiowa 40 g rzodkiewka	Serek tartar 2 szt szynka drobiowa 40 g pomidor	szynka drobiowa 50 g rzodkiewka
	Chleb baltonowski 50gchleb 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	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Budyń czekoladowy 150g(mleko)
OBIAD	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml
	Rolada drobiowa 100 g ,sos koperkowy 100g	Rolada drobiowa 100 g ,sos koperkowy 100g	Rolada drobiowa 100 g ,sos koperkowy 100g	Rolada drobiowa 100 g ,sos koperkowy 100g
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 180g
	Buraczki z jabłkiem 150g	Buraczki z jabłkiem 150g	Buraczki z jabłkiem 150g	Buraczki z jabłkiem 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt	
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 chrupki 6 posiłków
KOLACJA	Kiełbasa szynkowa 50g szynka konserwowa 40 g pomidor	Kiełbasa szynkowa 50g szynka konserwowa 40 g pomidor	Kiełbasa szynkowa 50g szynka konserwowa 40 g pomidor	Kiełbasa szynkowa 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt naturalny 150 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt naturalny 150 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt z naturalny 150 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kisiel truskawkowy 150 g
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

Środa 30.04.2025 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
	Ser wędzony 50g miód 1 szt zielony ogórek	Ser wędzony 50g miód 1 szt zielony ogórek	Kiełbasa szynkowa 50g miód 1 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 pomidorowy 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	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Zupa pieczarkowa 350ml	Zupa pieczarkowa 350ml	Zupa pieczarkowa 350ml	Zupa pieczarkowa 350ml
	Gulasz z szynki 250g	Gulasz z szynki 250g	Gulasz z szynki 250g	Gulasz z szynki 250g
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Surówka z białej kapusty 150g	Kalafior z masłem i bułką 150 g	Kalafior z masłem i bułką 150 g	Kalafior z masłem i bułką 150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
KOLACJA	szynka konserwowa 50 g kiełbasa żywiecka 40g pomidor	szynka konserwowa 50 g kiełbasa żywiecka 40g pomidor	szynka konserwowa 50 g kiełbasa żywiecka 40g pomidor	szynka konserwowa 50 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 60g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml sok jabłkowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c 250ml sok jabłkowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c 250ml sok jabłkowy 200 ml ciastka	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 mozzarellą ,sałatą i pomidorem(mleko,gluten)
Wartość odżywcza	Energia 2233 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 80g cukry 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

Czwartek 01.05.2025 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 z pomidorami i szczypiorkiem 50g , ser żółty 40g sałata lodowa z zieleniną	Twarożek z pomidorami i szczypiorkiem 50g , ser żółty 40g pomidor	Twarożek z pomidorami i szczypiorkiem 50g , ser żółty 40g pomidor	Twarożek z pomidorami i szczypiorkiem 50g , pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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 z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100 ml (mleko) chrupki
OBIAD	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 300ml
	Schab duszony 100g sos potrawkowy	Schab duszony 100g sos potrawkowy	Schab duszony 100g sos potrawkowy	Schab duszony 100g sos potrawkowy
	Kasza jęczmienna 100g	Kasza jęczmienna 100g	Kasza jęczmienna 100g	Kasza jęczmienna 100g
	Marchewka duet z masłem i bułką 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g sałata lodowa	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g sałata lodowa	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g sałata lodowa	Polędwica sopocka 50g sałata lodowa
	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 jabłkowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml ciastka	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				Sok warzywny 300 ml (seler,gorczyca)
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

Piątek 02.05.2025 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml
	Jajko gotowane 2 połówki ,ser topiony 2 szt sałata z zieleniną	Jajko gotowane 2 połówki ,ser topiony 2 szt sałata z zieleniną	Wędlina 60g sałata z zieleniną	Jajko gotowane 2 połówki , sałata 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 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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko ,jaja</i>	<i>gluten,mleko ,jaja</i>	<i>gluten,mleko ,jaja</i>	<i>gluten,mleko ,jaja,</i>
II ŚNIADANIE				Budyń wanilinowy 150g z wiśnią (<i>mleko</i>)
OBIAD	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty z ziemniakami 350ml	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty z ziemniakami 350ml	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty z ziemniakami 350ml	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty z ziemniakami 350ml
	Makaron z twarogiem 250g	Makaron z twarogiem 250g	Makaron z twarogiem 250g	Makaron z twarogiem 250g
	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,ryba</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 150g (6 posiłek)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g 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
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Kanapka z serem i papryką(<i>mleko gluten</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2411kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.38g białko 78gcukry 48g węglowodany 353g sól 2,6g</i>	<i>Energia 2321kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.35g białko 76g cukry 45 węglowodany 350g sól 2,7g</i>	<i>Energia 2321kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.35g białko 76g cukry 45 węglowodany 350g sól 2,7g</i>	<i>Energia 1841kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.25g białko 70g cukry 31 węglowodany 300g sól 2,7g</i>

Sobota 03.05.2025 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
	parówka 2 szt ketchup 1szt ser topiony 1szt zielony ogórek	parówka 2 szt ketchup 1szt ser topiony 1szt zielony ogórek	parówka 2 szt ketchup 1szt ser topiony 1szt zielony ogórek	parówka 2 szt ketchup 1szt ser topiony 1szt 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 1szt	Jabłko 1szt	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko. gorczyca ,seler</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca ,seler</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko.,gorczyca seler</i>
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml
	pulpet 100g sos koperkowy	Pulpet 100g sos koperkowy	Pulpet 100g sos koperkowy	Pulpet 100g sos koperkowy
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g
	Marchewka groszkiem 180g	Marchewka groszkiem 180g	Marchewka groszkiem 180g	Marchewka groszkiem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok marchwiowo bananowy 300 ml	Sok marchwiowo bananowy 300 ml	Sok marchwiowo bananowy 300 ml	
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml 6 posiłek
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g rolada ustrzycka 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g rolada ustrzycka 30g pomidor	Polędwica sopocka 50g rolada ustrzycka 30g pomidor	Polędwica sopocka 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/ciastka sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka	Masło 10g Herbata z/c ciastka	Masło 10g Herbata b/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt
Wartość odżywcza	<i>Energia 2377kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.28g białko 78gcukry 45g węglowodany 344g sól 2,2g</i>	<i>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g</i>	<i>Energia 1888kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 77gcukry 30g węglowodany 274g sól 1,8g</i>

Niedziela 04.05.2025 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
	Kiełbasa szynkowa 50g miód 25g sałata lodowa z zieleniną	Kiełbasa szynkowa 50g miód 25g sałata lodowa z zieleniną	Kiełbasa szynkowa 50g miód 25g sałata lodowa z zieleniną	Kiełbasa szynkowa 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
	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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko ,seler,gorczyca</i>	<i>gluten,mleko ,seler,gorczyca</i>	<i>gluten,mleko ,seler,gorczyca</i>	<i>gluten,mleko ,seler,gorczyca</i>
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150ml
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 300ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml
	Ziemniaki 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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 100 g chrupki (6 posiłków)
KOLACJA	szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	szynka drobiowa 50g wędlina 40g ogórek kiszony	szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300ml	Masło 10g Herbata b/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Sok pomidorowy 300 ml
Wartość odżywcza	<i>Energia 2391kcal tłuszcze 57g kw.tł.nasyc.26g białko 77gcukry 42g węglowodany 370g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g</i>	<i>Energia 1821kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 290g sól 1,9g</i>

Poniedziałek 05.05.2025 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
	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2szt pomidor	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2szt pomidor	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2szt pomidor	Pasta jajeczna 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko,gorczyca,jaja</i>	<i>gluten,mleko,gorczyca,jaja</i>	<i>gluten,mleko,gorczyca,soja,seler</i>	<i>gluten,mleko,gorczyca,jaja</i>
II ŚNIADANIE				Budyń mleczny z jabłkiem prażonym 150 g (<i>mleko</i>)
OBIAD	Krupnik zabelany 350 ml	Krupnik zabelany 350 ml	Krupnik zabelany 350 ml	Krupnik zabelany 300 ml
	Gulasz wieprzowy 200ml	Gulasz wieprzowy 200ml	Gulasz wieprzowy 200ml	Gulasz wieprzowy 200ml
	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g	Ziemniaki 180g
	Buraki z jabłkiem 150g	Buraki z jabłkiem 150g	Buraki z jabłkiem 150g	Buraki z jabłkiem 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt	
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 150 ml
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Polędwica z warzywami 50g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Polędwica z warzywami 50g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Polędwica z warzywami 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml herbatniki 50g	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy200 ml herbatniki 50g	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml herbatniki 50g	Masło 10g Herbata z/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Sok warzywny 300 ml
Wartość odżywcza	<i>Energia 2411kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.30g białko 74gcukry 38g węglowodany 380g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2260kcal tłuszcze 56g kw.tł.nasyc.29g białko 74gcukry 35g węglowodany 370g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2260kcal tłuszcze 56g kw.tł.nasyc.29g białko 74gcukry 35g węglowodany 370g sól 2,0g</i>	<i>Energia 1781kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.23g białko 77gcukry 32g węglowodany 300g sól 1,9g</i>

Wtorek 06.05.2025 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 50 miód 25 g rzodkiewka	Twarożek ze szczypiorkiem 50 miód 25 g rzodkiewka	Twarożek ze szczypiorkiem 50 miód 25 g pomidor	Twarożek ze szczypiorkiem 50 rzodkiewka
	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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt
OBIAD	Zupa szczawiowa z jajkiem 350ml	Zupa szczawiowa z jajkiem 350ml	Zupa szczawiowa z jajkiem 350ml	Zupa szczawiowa z jajkiem 350ml
	Risotto z mięsem i warzywami 300 ml ,sos pomidorowy	Risotto z mięsem i warzywami 300 ml ,sos pomidorowy	Risotto z mięsem i warzywami 300 ml ,sos pomidorowy	Risotto z mięsem i warzywami 300 ml ,sos pomidorowy
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 m	Jogurt owocowy 100 m	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 100 ml(mleko) 6 posiłków
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g , salceson biały 40g sałata z zieleniną	Szynka konserwowa 50g , salceson biały 40g sałata z zieleniną	Szynka konserwowa 50g , salceson biały 40g sałata z zieleniną	Szynka konserwowa 50g , sałata 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 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 z/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				<i>kasza jaglana z musem truskawkowym 150 g (mleko)</i>
Wartość odżywcza	<i>Energia 2371kcal tłuszcze 69g kw.tł.nasyc.30g białko 71g cukry 41g węglowodany 370g sól 2,1g</i>	<i>Energia 2291kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.28g białko 69gcukry 39g węglowodany 361g sól 2,1g</i>	<i>Energia 2291kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.28g białko 69gcukry 39g węglowodany 361g sól 2,1g</i>	<i>Energia 1781kcal tłuszcze 53g kw.tł.nasyc.21g białko 68gcukry 30g węglowodany 280g sól 2,0g</i>

Środa 07.05.2025 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 ,serek tartar 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Serdelek drobiowy 2 szt ,ketchup,serek tartar 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Serdelek drobiowy 2 szt ,ketchup,serek tartar 1 szt 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 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Mus 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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100 ml chrupki (<i>mleko</i>)
OBIAD	Zupa dyniowa z zacierką350 ml	Zupa dyniowa z zacierką 350 ml	Zupa dyniowa z zacierką 350 ml	Zupa dyniowa z zacierką 300 ml
	Kurczak pieczony 170 g	Filet z kurczaka pieczony w folii ,sos koperkowy	Filet z kurczaka pieczony w folii ,sos koperkowy	Filet z kurczaka pieczony w folii ,sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 150g	Ziemniaki gotowane 150 g	Ziemniaki gotowane 150 g	Ziemniaki gotowane 150 g
	Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Surówka z marchewki i jabłka 150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt	
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
PODWIECZOREK				Kisiel truskawkowy 150g 6 posiłków
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g szynka mielona 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g szynka mielona 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g szynka mielona 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 40g
	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy300 ml	Masło 10g Herbata b/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Feta z zielonym ogórkiem i słonecznikiem 150g (<i>mleko</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2361kcal tłuszcze 67g kw.tł.nasyc.28g białko 68g cukry 40g węglowodany 310g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67g cukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67g cukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g</i>	<i>Energia 1761kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 270g sól 2,0g</i>

