

Czwartek 08.05.2025 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
	Serek tartar 2 szt ser żółty 40g pomidor	Serek tartar 2 szt ser żółty 40g pomidor	Serek tartar 2 szt ser żółty 40g pomidor	ser żółty 40g 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 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 ,seler,gorczyca	gluten,mleko ,seler,gorczyca	gluten,mleko ,seler,gorczyca	gluten,mleko ,seler,gorczyca
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny chrupki 150g (mleko)
OBIAD	Zupa pieczarkowa z makaronem 350ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 350ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 350ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 300ml
	Pieczeń rzymska 100 g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100 g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100 g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100 g sos pomidorowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	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
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Sok warzywny 300 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g wędlina 40g ogórek kiszony	polędwica sopocka 50g wędlina 40g ogórek kiszony	Polędwica sopocka 50g wędlina 40g ogórek kiszony	Polędwica sopocka 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 ciastka sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Budyń waniliowy z musem brzoskwiniowym (mleko ,)
Wartość odżywcza	Energia 2391kcal tłuszcze 57g kw.tł.nasyc.26g białko 77gcukry 42g węglowodany 370g sól 2,0g	Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g	Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g	Energia 1821kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 290g sól 1,9g

Piątek 09.05.2025r				
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
	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki,ser topiony 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki,ser topiony 2 szt ,pomidor	Wędlina 60g,pomidor	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki,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	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 ,jaja	gluten,mleko ,jaja	gluten,mleko ,gorczyca,seler	gluten,mleko ,jaja,
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g
OBIAD	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml
	Ryba w sosie greckim 200 g	Ryba w sosie greckim 200 g	Ryba w sosie greckim 200 g	Ryba w sosie greckim 200 g
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 150g (6 posiłek)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g szynka drobiowa40g pomidor	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 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	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kanapka z serem żółtym i papryką 1szt (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2411kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.38g białko 78gcukry 48g węglowodany 353g sól 2,6g	Energia 2321kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.35g białko 76g cukry 45 węglowodany 350g sól 2,7g	Energia 2321kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.35g białko 76g cukry 45 węglowodany 350g sól 2,7g	Energia 1841kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.25g białko 70g cukry 31 węglowodany 300g sól 2,7g

Sobota 10.05.2025 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
	Parówka na gorąco 2 szt ketchup,serek tartar 1 szt dżem 25g sałata z zieleniną	Parówka na gorąco 2 szt ketchup,serek tartar 1 szt dżem 25g sałata z zieleniną	Parówka na gorąco 2 szt ketchup,serek tartar 1 szt dżem 25g sałata z zieleniną	Parówka na gorąco 2 szt ketchup,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			
	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 b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko. gorczyca ,seler	gluten,mleko ,gorczyca ,seler	gluten,mleko ,gorczyca,seler	gluten,mleko.,gorczyca seler
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa zacierkowa 350g	Zupa zacierkowa 350g	Zupa zacierkowa 350g	Zupa zacierkowa 350g
	Potrawka z kurczaka 2 z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka 2 z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka 2 z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka 2 z warzywami 300 ml
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 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				Jogurt naturalny chrupki (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g szynka wędzona 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g szynka wędzona 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g szynka wędzona40g 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/ herbatniki 50g jabłko 1 szt	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50g jabłko 1 szt	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50g jabłko 1 szt	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Budyń czekoladowy z wiśnią 150g
Wartość odżywcza	Energia 2377kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.28g białko 78gcukry 45g węglowodany 344g sól 2,2g	Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g	Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g	Energia 1888kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 77gcukry 30g węglowodany 274g sól 1,8g

Niedziela 11.05.2025 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
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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 z/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</i>
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Zupa ryżowa na rosole 350ml	Zupa ryżowa na rosole 350ml	Zupa ryżowa na rosole 350ml	Zupa ryżowa na rosole 300ml
	Pulpet 100 g ,sos potrawkowy	Pulpet 100 g ,sos potrawkowy	Pulpet 100 g ,sos potrawkowy	Pulpet 100 g ,sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 180g
	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	
<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 100 g <i>(6 posiłek)</i>
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g kiełbasa żywiecka 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g kiełbasa żywiecka 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g kiełbasa żywiecka 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 herbatniki 50 g sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50 g sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50 g sok jabłkowy 200 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				Kisiel z jabłkiem 150 g
Wartość odżywcza	<i>Energia 2461kcal tłuszcze 67g kw.tł.nasyc.32g białko 72g cukry 42g węglowodany 322g sól 2,1g</i>	<i>Energia 2121kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 72gcukry 40g węglowodany 290g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2121kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 72gcukry 40g węglowodany 290g sól 2,0g</i>	<i>Energia 1791kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.23g białko 69gcukry 36g węglowodany 283g sól 2,1g</i>

Poniedziałek 12.05.2025 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 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Pasta jajeczna 50g ser topiony 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Szynka mielona 50g wędlina 40g sałata lodowa z zieleniną	Pasta jajeczna 50g sałata lodowa z zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,seler ,gorczyca,jaja	gluten,mleko ,seler , gorczyca,jaja	gluten,mleko ,seler gorczyca	gluten,mleko,seler gorczyca ,jaja
II ŚNIADANIE				Budyń waniliowy 150g
OBIAD	Pomidorowa z ryżem 350 ml	Pomidorowa z ryżem 350 ml	Pomidorowa z ryżem 350 ml	Pomidorowa z ryżem 300 ml
	Gulasz drobiowy 200 g	Gulasz drobiowy 200 g	Gulasz drobiowy 200 g	Gulasz drobiowy 200 g
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Marchewka duet z masłem i bułką	Marchewka duet z masłem i bułką	Marchewka duet z masłem i bułką	Marchewka duet z masłem i bułką
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Twarożek z jabłkami prażonymi 100 g	Twarożek z jabłkami prażonymi 100 g	Twarożek z jabłkami prażonymi 100 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 szynka drobiowa 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g szynka drobiowa 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 40g
	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1 szt	Masło 10g Herbata z/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Twarożek z jabłkami prażonymi 100 g (mleko,)
Wartość odżywcza	Energia 2401kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 75gcukry 41g węglowodany 400g sól 1,8g	Energia 2191kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.26g białko 73gcukry 37g węglowodany 361g sól 1,7g	Energia 2191kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.26g białko 73gcukry 37g węglowodany 361g sól 1,7g	Energia 1781kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.21g białko 78gcukry 30g węglowodany 300g sól 1,9g

Wtorek 13.05.2025r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Makaron nitka na mleku 300ml	Makaron nitka na mleku 300ml	Makaron nitka na mleku 300ml	Makaron nitka na mleku 300ml
	Kiełbasa szynkowa 50g ser topiony plastry 2szt sałata lodowa z pomidorem	Kiełbasa szynkowa 50g ser topiony plastry 2szt sałata lodowa z pomidorem	Kiełbasa szynkowa 50g ser topiony plastry 2szt sałata lodowa z pomidorem	Kiełbasa szynkowa 50g ser topiony plastry 2szt 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 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 1090 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,	gluten,mleko,gorczyca,soja,seler	gluten,mleko,gorczyca,jaja
II ŚNIADANIE				Budyń mleczny z wiśnią 150 g (mleko)
OBIAD	Zupa ogórkowa 350 ml	Zupa ogórkowa 350 ml	Zupa ogórkowa 350 ml	Zupa ogórkowa 350 ml
	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 250g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 250g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 250g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 250g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Ciastka sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Ciastka sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Ciastka sok marchwiowo-bananowy 300 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Kisiel truskawkowy 150 ml
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g mielonka 40g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką	Polędwica sopocka 50g mielonka 40g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką	Polędwica sopocka 50g mielonka 40g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką	Polędwica sopocka 50g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	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 z/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Jogurt naturalny chrupki 150 ml(mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2411kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.30g białko 74gcukry 38g węglowodany 380g sól 2,0g	Energia 2260kcal tłuszcze 56g kw.tł.nasyc.29g białko 74gcukry 35g węglowodany 370g sól 2,0g	Energia 2260kcal tłuszcze 56g kw.tł.nasyc.29g białko 74gcukry 35g węglowodany 370g sól 2,0g	Energia 1781kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.23g białko 77gcukry 32g węglowodany 300g sól 1,9g

Środa 14.05.2025 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
	ser żółty 50g kielbasa szynkowa 40g zielony ogórek	ser żółty 50g kielbasa szynkowa 40g zielony ogórek	ser żółty 50g kielbasa szynkowa 40g zielony ogórek	kielbasa 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 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok bananowo -marchwiowy 300 ml	Sok bananowo -marchwiowy 300 ml	Sok bananowo -marchwiowy 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<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 kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml
	Wątróbka indycza z cebulką 150g	Wątróbka indycza z cebulką 150g	Filet z kurczaka pieczony w folii	Wątróbka indycza z cebulką 150g
	Surówka z kiszonej kapusty 150g	Surówka z marchewki i jabłka 150g	Surówka z marchewki i jabłka 150g	Surówka z marchewki i jabłka 150g
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	
<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 100 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g kielbasa żywiecka 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g kielbasa żywiecka 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g kielbasa żywiecka 40g pomidor	Kielbasa żywiecka 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c jabłko1szt	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				Twarożek z musem brzoskwiowym 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>

Czwartek 15.05.2025 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
	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup 1szt miód 25g sałata lodowa z zieleniną	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup 1szt miód 25g sałata lodowa z zieleniną	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup 1szt miód 25g sałata lodowa z zieleniną	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup 1szt sałata lodowa z zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt owocowy 100g	Jogurt owocowy 100g	Jogurt owocowy 100g	
	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,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny z bananem i cynamonem 150ml (mleko)
OBIAD	Zupa z cukinii z zacierką 350ml	Zupa z cukinii z zacierką 350ml	Zupa z cukinii z zacierką 350ml	Zupa z cukinii z zacierką 350ml
	Kurczak pieczony 250 g	Kurczak gotowany 250g sos potrawkowy	Kurczak gotowany250g sos potrawkowy	Kurczak gotowany250g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Surówka z białej kapusty 180g	Brokuł z masłem i bułką 180 g	Brokuł z masłem i bułką 180 g	Brokuł z masłem i bułką 180 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				Sok warzywny 300 ml(6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g ser wędzony 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g ser wędzony 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g szynka mielona 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 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,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>
II KOLACJA				Kanapka z jakim 1szt (gluten,mleko,jajko)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2431kcal tłuszcze 87g kw.tł.nasyc.38g białko 88gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,6g</i>	<i>Energia 2221kcal tłuszcze 82g kw.tł.nasyc.34g białko 80gcukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g</i>	<i>Energia 2221kcal tłuszcze 82g kw.tł.nasyc.34g białko 80gcukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g</i>	<i>Energia 1721kcal tłuszcze 78kw.tł.nasyc.30g białko 75gcukry 29g węglowodany 245g sól 2,0g</i>

Piątek 16.05.2025 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
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g , dżem 25g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g , dżem 25g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g , dżem 25g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g , zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,</i>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g
OBIAD	Zupa buraczana 350 ml	Zupa buraczana 350 ml	Zupa buraczana 350 ml	Zupa buraczana 300 ml
	Kopytka z boczkiem i cebulką	Kopytka z masłem	Kopytka z masłem	Kopytka z masłem
	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
	Ciastka sok jabłkowy 200 ml	Ciastka sok jabłkowy 200 ml	Ciastka sok jabłkowy 200 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				Sok warzywny(<i>seler , gorczyca</i>)6 posiłków
KOLACJA	Pasztet pieczony 50g , szynka drobiowa 40 ogórek kiszony	Pasztet pieczony 50g , szynka drobiowa 40 ogórek kiszony	szynka drobiowa 40 ogórek kiszony	szynka drobiowa 40 ogórek kiszony
	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 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
<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 pomidorem i sałatą 150 g(<i>mleko</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.38g białko 88g cukry 48g węglowodany 308g sól 2,2g</i>	<i>Energia 2100 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g</i>	<i>Energia 2100 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g</i>	<i>Energia 1710 kcal tłuszcz 60g kw.tł.nasyc.25g białko 80gcukry 41g węglowodany 240g sól 2,0g</i>

Sobota 17.05.2025 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 serek tartar 1 szt rzodkiewka	Parówka 2 szt ketchup serek tartar 1 szt rzodkiewka	Parówka 2 szt ketchup serek tartar 1 szt pomidor	Parówka 2 szt ketchup serek tartar 1 szt 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 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt z owocami 100 ml	Jogurt z owocami 100 ml	Jogurt z owocami 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 gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 100ml (mleko) chrupki
OBIAD	Krupnik z pęczku b/ziemniaków 350 ml	Krupnik z pęczku b/ziemniaków 350 ml	Krupnik z pęczku b/ziemniaków 350 ml	Krupnik z pęczku b/ziemniaków 300 ml
	Pulpet 100 g sos pomidorowy	Pulpet 100 g sos pomidorowy	Pulpet 100 g sos pomidorowy	Pulpet 100 g sos pomidorowy
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml	
<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 g (6 posiłek)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g , salceson biały40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g , salceson biały40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g , kiełbasa szynkowa 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g , salceson biały40g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata b/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>
II KOLACJA				Budyń mleczny z musem truskawkowym 150ml (mleko)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2308 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.43g białko 83g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g</i>	<i>Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.40g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.40g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól2,0</i>	<i>Energia 1698 kcal tłuszcz 60g kw.tł.nasyc.38g białko 77gcukry 41g węglowodany 258g sól 2,1g</i>

Niedziela 18.05.2025 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
	Jajko ze szczypiorkiem 2 połówki kielbasa szynkowa 40g sałata lodowa	Jajko ze szczypiorkiem 2 połówki kielbasa szynkowa 40g zielony ogórek	Kielbasa szynkowa 50g serek tartar 1szt zielony ogórek	Jajko ze szczypiorkiem 2 połówki zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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
<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 jaja</i>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g
OBIAD	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 300ml
	Gulasz w jarzynach 250g	Gulasz w jarzynach 250g	Gulasz w jarzynach 250g	Gulasz w jarzynach 250g
	Kasza jęczmienna na sypko 180g	Kasza jęczmienna na sypko 180g	Kasza jęczmienna na sypko 180g	Kasza jęczmienna na sypko 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok owocowy 200 ml herbatniki 50g	Sok owocowy 200 ml herbatniki 50g	Sok owocowy 200 ml herbatniki 50g	
<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				Sok pomidorowy 300 ml(6 <i>posiłków</i>)
KOLACJA	Pasztet 50g ser wędzony 40g pomidor	Pasztet 50g ser wędzony 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g polędwica sopocka40g	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 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
<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 żółtym i papryką 1szt(<i>gluten, mleko</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2318 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.41g białko 89g cukry 50g węglowodany 298g sól 2,7g</i>	<i>Energia 2018 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.36g białko 79gcukry 44g węglowodany 278g sól 2,6g</i>	<i>Energia 2018 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.36g białko 79gcukry 44g węglowodany 278g sól 2,6g</i>	<i>Energia 1628 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.30g białko 70gcukry 42g węglowodany 255g sól 2,0g</i>

Poniedziałek 19.05.2025 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
	Twarożek ze szczypiorkiem ,miód 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem ,miód 25 g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem ,miód 25 g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem ,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 50g chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Sok marchwiowo bananowy 300 ml	Sok marchwiowo bananowy 300 ml	Sok marchwiowo bananowy 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko ,gorczyca	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 150 g chrupki 300 ml
OBIAD	Zupa grochowa 350ml	Zupa ryżowa 350 ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 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 150g
	Buraki zasmażane 180g	Buraki zasmażane 180g	Buraki zasmażane 180g	Buraki zasmażane 180g
	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,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jabłko pieczone z cynamonem (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g szynka drobiowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka wędzona 50g szynka drobiowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka wędzona 50g szynka drobiowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka wędzona 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 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko,seler,gorczyca	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko,seler,orczyca	gluten,mleko,seler ,gorczyca
II KOLACJA				Budyń mleczny z musem truskawkowym 150g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.tl.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tl.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tl.nasyc.38g białko 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tl.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Wtorek 20.05.2025r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza manna na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem serek tartar1szt rzodkiewki	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem serek tartar1szt rzodkiewki	Szynka drobiowa 50g , ser topiony plastry 2szt pomidor	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem serek tartar1szt rzodkiewki
	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,seler ,gorczyca	gluten,mleko ,	gluten,mleko,	gluten,mleko,
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny z owocami 150 g (mleko)
OBIAD	Zupa z fasolki szparagowej 350ml	Zupa z fasolki szparagowej 350ml	Zupa z fasolki szparagowej 350ml	Zupa z fasolki szparagowej 300ml
	Rolada drobiowa 100g sos pieczarkowy	Rolada drobiowa 100g sos pieczarkowy	Rolada drobiowa 100g sos pieczarkowy	Rolada drobiowa 100g sos pieczarkowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 180g
	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką180g
	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,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt 6 posiłków
KOLACJA	Pasztet 50g kielbasa szynkowa 40g kiszony ogórek	Pasztet 50g kielbasa szynkowa 40g ogórek kiszony	kielbasa szynkowa 60g sałata lodowa	kielbasa szynkowa 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 mus owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 g	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Mus owocowy 100 g
Wartość odżywcza	Energia 2244kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.24g białko 69gcukry 38g węglowodany 315g sól 2,1g	Energia 2200kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.23 g białko 66gcukry 36g węglowodany 290g sól 2,0g	Energia 2200kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.23 g białko 66gcukry 36g węglowodany 290g sól 2,0g	Energia 1821kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 290g sól 2,0g

Środa 21.05.2025r				
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
	kiełbasa szynkowa 50g ser topiony 2 szt pomidor	kiełbasa szynkowa 50g ser topiony 2 szt pomidor	kiełbasa szynkowa 50g ser topiony 2 szt pomidor	kiełbasa szynkowa 50g ser topiony 2 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 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt naturalny 150g	Jogurt naturalny 150g	Jogurt naturalny 150g	
	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 ,
II ŚNIADANIE				Budyń czekoladowy 150g(mleko)
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 300ml
	Sztuka mięsa 100 g w sosie	Sztuka mięsa 100 g w sosie	Sztuka mięsa 100 g w sosie	Sztuka mięsa 100 g w sosie
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g
	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	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Sok warzywny 300 ml
KOLACJA	Szynka tyrolska 50g salceson biały 40g ,zielony ogórek	Szynka tyrolska 50g salceson biały 40g ,zielony ogórek	Szynka tyrolska 50g salceson biały 40g ,zielony ogórek	Szynka tyrolska 50g ,zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c banan 1 szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1 szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1 szt	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kanapka z mozzarellą i pomidorem 1szt (mleko ,gluten)
Wartość odżywcza	Energia 2433kcal tłuszcze 70g kw.ł.nasyc.39g białko 79gcukry 51g węglowodany 359g sól 2,2g	Energia 2331kcal tłuszcze 68g kw.ł.nasyc.36g białko 78g cukry 48gwęglowodany 347g sól 2,1g	Energia 2331kcal tłuszcze 68g kw.ł.nasyc.36g białko 78g cukry 45gwęglowodany 347g sól 2,1g	Energia 1855kcal tłuszcze 58g kw.ł.nasyc.30g białko 72g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g

Czwartek 22.05.2025 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
	Twarożek e szczypiorkiem 50g miód 25 g sałata lodowa ze rzodkiewką i zieleniną	Twarożek e szczypiorkiem 50g miód 25 g sałata lodowa ze rzodkiewką i zieleniną	Twarożek e szczypiorkiem 50g miód 25 g sałata lodowa i zieleniną	Twarożek e szczypiorkiem 50g sałata lodowa ze rzodkiewką i 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 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 ,seler,gorczyca	gluten,mleko ,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler , gorczyca
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Zupa barszcz ukraiński 350ml	Zupa barszcz ukraiński 350ml	Zupa barszcz ukraiński 350ml	Zupa barszcz ukraiński 300ml
	Filet z kurczaka pieczony w folii 100 g,sos koperkowy	Filet z kurczaka pieczony w folii 100 g,sos koperkowy	Filet z kurczaka pieczony w folii 100 g,sos koperkowy	Filet z kurczaka pieczony w folii 100 g,sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Brokuł z masłem i bułką 150g	Brokuł z masłem i bułką 180g	Brokuł z masłem i bułką 180g	Brokuł z masłem i bułką 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt -6 posiłków
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g szynka konserwowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g szynka konserwowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 40g szynka konserwowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok jabłkowy 200 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				Feta z sałatą i zielonym ogórkiem 150g (mleko,)
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

Piątek 23.05.2025 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
	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ser topiony 2 szt zielony ogórek	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ser topiony 2 szt zielony ogórek	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ser topiony 2 szt zielony ogórek	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	Jogurt naturalny	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,soja	gluten,mleko ,seler,gorczyca,sojs	gluten,mleko,seler,gorczyca ,soja	gluten,mleko,seler,gorczyca ,sojs
II ŚNIADANIE				Budyń waniliowy z musem truskawkowym 150g (mleko)
OBIAD	Zupa kapuśniak z pomidorami 350 ml	Zupa kapuśniak z pomidorami 350 ml	Zupa kapuśniak z pomidorami 350 ml	Zupa kapuśniak z pomidorami 300 ml
	Ryz z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem	Ryz z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem	Ryz z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem	Ryz z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem
	Drożdżówka z kruszonką 1szt sok jabłkowy	Drożdżówka z kruszonką 1szt sok jabłkowy	Drożdżówka z kruszonką 1szt sok jabłkowy	
	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				Jogurt naturalny z ananasem 150g(mleko) 6 posiłków
KOLACJA	Ser wędzony 50g kielbasa żywiecka 40 g pomidor	Ser wędzony 50g kielbasa żywiecka 40 g pomidor	Szynka drobiowa 50 g kielbasa żywiecka 40 g pomidor	kielbasa żywiecka 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 sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c Jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c Jogurt owocowy 100 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				Drożdżówka z kruszonką 1szt (mleko,jaja,,gluten)
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