

Niedziela 15.06.2025 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
	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka konserwowa 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
	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				Jogurt naturalny ,chrupki 150g (<i>mleko</i>)
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami	Potrawka z kurczaka z warzywami	Potrawka z kurczaka z warzywami	Potrawka z kurczaka z warzywami
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 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				Sok pomidorowy 300 ml (6 posiłków)
KOLACJA	szynka drobiowa 50g kielbasa żywiecka 40g ogórek kiszony	szynka drobiowa 50g kielbasa żywiecka 40g ogórek kiszony	szynka drobiowa 50g kielbasa żywiecka 40g ogórek kiszony	szynka drobiowa 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	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	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				Budyń waniliowy (<i>mleko ,</i>)
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 16.06.2025 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 1 szt zielony ogórek	twaróg ze szczypiorkiem 50 g dżem 1 szt zielony ogórek	twaróg ze szczypiorkiem 50 g dżem 1 szt zielony ogórek	twaróg ze szczypiorkiem 50 g 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
	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 ,gorczyca	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150g
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
	Schab duszony 100 g ,sos	Schab duszony 100 g ,sos	Schab duszony 100 g ,sos	Schab duszony 100 g ,sos
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml (6 posiłek)
KOLACJA	Szynka tyrolska 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	Szynka tyrolska 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	Szynka tyrolska 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	Szynka tyrolska 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	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				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

Wtorek 17.06.2025 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 na gorąco 2 szt ketchup serek tartar 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Parówka na gorąco 2 szt ketchup serek tartar 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Parówka na gorąco 2 szt ketchup serek tartar 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Parówka na gorąco 2 szt ketchup sałata lodowa z zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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				Pieczone jabłko z cynamonem 1szt
OBIAD	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty 350g	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty 350g	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty 350g	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty 350g
	Gulasz z szynki z warzywami 300 g	Gulasz z szynki z warzywami 300 g	Gulasz z szynki z warzywami 300 g	Gulasz z szynki z warzywami 300 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
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,
PODWIECZOREK				Sok pomidorowy 300 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g ser żółty 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g ser żółty 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g ser żółty 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/ herbatniki sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c herbatniki sok jabłkowy200 ml	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml herbatniki	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Surówka z marchewki i jabłka ze słonecznikiem 150g
Wartość odżywcza	Energia 2377kcal tłuszcze 70g kw.ł.nasyc.28g białko 78gcukry 45g węglowodany 344g sól 2,2g	Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.ł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g	Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.ł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g	Energia 1888kcal tłuszcze 50g kw.ł.nasyc.20g białko 77gcukry 30g węglowodany 274g sól 1,8g

Środa 18.06.2025r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza kuskus na mleku 300ml	Kasza kuskus na mleku 300ml	Kasza kuskus na mleku 300ml	Kasza kuskus na mleku 300ml
	Szynka drobiowa 50g , ser topiony 2 plastry sałata lodowa z zieleniną	Szynka drobiowa 50g , ser topiony 2 plastry sałata lodowa z zieleniną	Szynka drobiowa 50g , ser topiony 2 plastry 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	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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	gluten,mleko
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
	Kurczak pieczony 200g	Kurczak gotowany 200g ,sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200g ,sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200g ,sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 180g
	Marchewka baby z bułką i masłem 180g	Marchewka baby z bułką i masłem 180g	Marchewka baby z bułką i masłem 180g	Marchewka baby z bułką i masłem 180g
	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 100 ml chrupki (mleko) (6 posiłek)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40gzielony ogórek	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c
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 2461kcal tłuszcze 67g kw.tł.nasyc.32g białko 72g cukry 42g węglowodany 322g sól 2,1g	Energia 2121kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 72gcukry 40g węglowodany 290g sól 2,0g	Energia 2121kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 72gcukry 40g węglowodany 290g sól 2,0g	Energia 1791kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.23g białko 69gcukry 36g węglowodany 283g sól 2,1g

Czwartek 19.06.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Jajko gotowane ze szczypiorem 2 połówki serek tartar 1 szt pomidor	Jajko gotowane ze szczypiorem 2 połówki serek tartar 1 szt pomidor	Jajko gotowane ze szczypiorem 2 połówki serek tartar 1 szt pomidor	Jajko gotowane ze szczypiorem 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 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko ,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler gorczyca	gluten,mleko,seler gorczyca
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 300ml
	Gulasz z szynki z warzywami 250 ml	Gulasz z szynki z warzywami 250 ml	Gulasz z szynki z warzywami 250 ml	Gulasz z szynki z warzywami 250 ml
	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g
	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 g (6 posiłków)
KOLACJA	Kiełbasa szynkowa 50g pasztet 40 g ogórek kiszony	Kiełbasa szynkowa 50g pasztet 40g ogórek kiszony	Kiełbasa szynkowa 50g wędlina 40g pomidor	Kiełbasa 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 40g
	Masło 10g Herbata z/c sok owocowy200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok owocowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok owocowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kisiel truskawkowy 150 ml
Wartość odżywcza	Energia 2401kcal tłuszcze 59g kw.ł.nasyc.27g białko 75gcukry 41g węglowodany 400g sól 1,8g	Energia 2191kcal tłuszcze 55g kw.ł.nasyc.26g białko 73gcukry 37g węglowodany 361g sól 1,7g	Energia 2191kcal tłuszcze 55g kw.ł.nasyc.26g białko 73gcukry 37g węglowodany 361g sól 1,7g	Energia 1781kcal tłuszcze 50g kw.ł.nasyc.21g białko 78gcukry 30g węglowodany 300g sól 1,9g

Piątek 20.06.2025 r				
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
	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2szt sałata lodowa z pomidorem	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2szt sałata lodowa z pomidorem	Wędlina 60g sałata lodowa z pomidorem	Pasta jajeczna 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 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko,gorczyca,jaja	gluten,mleko,gorczyca,jaja	gluten,mleko,gorczyca,soja,seler	gluten,mleko,gorczyca,jaja
II ŚNIADANIE				Budyń mleczny 150 g (mleko)
OBIAD	Barszcz czerwony 350 ml	Barszcz czerwony 350 ml	Barszcz czerwony 350 ml	Barszcz czerwony 350 ml
	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
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml biszkopty	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml biszkopty	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml biszkopty	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml biszkopty
	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 150 ml
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g mielonka 40 kiszony ogórek	Polędwica sopocka 50g mielonka 40g kiszony ogórek	Polędwica sopocka 50g mielonka 40g kiszony ogórek	Polędwica sopocka 50g kiszony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Jogurt naturalny z brzoskwinia 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

Sobota 21.06.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Ser żółty 50g kielbasa szynkowa 40g 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
	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 bananowo -marchwiowy 300 ml
OBIAD	Krupnik zabelany 350ml	Krupnik zabelany 350ml	Krupnik zabelany 350ml	Krupnik zabelany 350ml
	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
	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
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Sok pomidorowy 300 ml (6 posiłków)
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	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 mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Jogurt naturalny 150 ml chrupki (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 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 71gcukry 33g węglowodany 270g sól 2,0g

Niedziela 22.06.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml
	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup , serek tartar zielony ogórek	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup , serek tartar zielony ogórek	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup , serek tartar zielony ogórek	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup , serek tartar zielony ogórek
	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
	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 pomidorowa z makaronem 350ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 ml
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	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				Sok warzywny 300 ml(6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g kielbasa żywiecka 40g sałata lodowa z pomidorem	Polędwica sopocka 50g kielbasa żywiecka 40g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Polędwica sopocka 50g kielbasa żywiecka 40g sałata lodowa z pomidorem	Polędwica 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 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,soja</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 jakiem 1szt(gluten,mleko,jajko)
Wartość odżywcza	Energia 2431kcal tłuszcze 87g kw.tł.nasyc.38g białko 88gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,6g	Energia 2221kcal tłuszcze 82g kw.tł.nasyc.34g białko 80gcukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g	Energia 2221kcal tłuszcze 82g kw.tł.nasyc.34g białko 80gcukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g	Energia 1721kcal tłuszcze 78kw.tł.nasyc.30g białko 75gcukry 29g węglowodany 245g sól 2,0g

Poniedziałek 23.06.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Ser topiony 1szt , pasta z jaja 50g ze szczypiorkiem sałata lodowa z zieleniną	Ser topiony 1szt , pasta z jaja 50g ze szczypiorkiem sałata lodowa z zieleniną	Twarożek 50g ,dżem 25gsałata lodowa z zieleniną	pasta z jaja 50g ze szczypiorkiem 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
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,gorczyca,jaja	gluten,mleko gorczyca,jaja	gluten,mleko gorczyca,jaja	gluten,mleko gorczyca,jaja
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g
OBIAD	Zupa grochowa 350 ml	Zupa ryżowa	Zupa ryżowa	Zupa ryżowa
	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
	Surówka z białej kapusty 150 g	Kalafior z masłem i bułką 180 g	Kalafior z masłem i bułką 180 g	Kalafior z masłem i bułką 180 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
		Ciastka sok jabłkowy 200 ml	Ciastka sok jabłkowy 200 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Kisiel truskawkowy 150 g6 posiłków
KOLACJA	Pasztet pieczony 50g , polędwica z warzywami 40 ogórek kiszony	Pasztet pieczony 50g ,polędwica z warzywami 40 ogórek kiszony	Kiełbasa żywiecka 50 g polędwica z warzywami 40 ogórek kiszony	Polędwica z warzywami 50 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 kisiel truskawkowy 150 g	Masło 10g Herbata z/c kisiel truskawkowy 150 g	Masło 10g Herbata z/c kisiel truskawkowy 150	Masło 10g Herbata b/c kisiel truskawkowy 150 g
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 2310 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.38g białko 88g cukry 48g węglowodany 308g sól 2,2g	Energia 2100 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 2100 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 1710 kcal tłuszcz 60g kw.tł.nasyc.25g białko 80gcukry 41g węglowodany 240g sól 2,0g

Wtorek 24.06.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml
	Ser żółty 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Ser żółty 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Ser żółty 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	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<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	Zupa ogórkowa 350 ml	Zupa ogórkowa 350 ml	Zupa ogórkowa 350 ml	Zupa ogórkowa 300 ml
	Gulasz drobiowy z zielonym groszkiem 250 ml	Gulasz drobiowy z zielonym groszkiem 250 ml	Gulasz drobiowy z zielonym groszkiem 250 ml	Gulasz drobiowy z zielonym groszkiem 250 ml
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Marchewka duet z masłem i bułką 150 g	Marchewka duet z masłem i bułką 150 g	Marchewka duet z masłem i bułką 150 g	Marchewka duet z masłem i bułką 150 g
	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				Pomidor z fetą i szczypiorkiem 150g (6 posiłek) (mleko)
KOLACJA	Połędwica z warzywami 50g , salceson biały40g zielony ogórek	Połędwica z warzywami 50g , salceson biały40g zielony ogórek	Połędwica z warzywami 50g , wędlina 40g zielony ogórek	Połędwica 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 60g
	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c jabłko 1szt	Masło 10g Herbata b/c
<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 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>

Środa 25.06.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza kukurydziana na mleku 300ml	Kasza kukurydziana na mleku 300ml	Kasza kukurydziana na mleku 300ml	Kasza kukurydziana na mleku 300ml
	Jajko ze szczypiorkiem 2 połówki serek tartar 1 szt sałata lodowa	Jajko ze szczypiorkiem 2 połówki serek tartar 1 szt sałata lodowa	Jajko ze szczypiorkiem 2 połówki serek tartar 1 szt sałata lodowa	Jajko ze szczypiorkiem 2 połówki sałata lodowa
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<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 zacierka na rosole 350ml	Zupa zacierka na rosole 350ml	Zupa zacierka na rosole 350ml	Zupa zacierka na rosole 300ml
	Schab duszony 100 g w sosie	Schab duszony 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
	Brokuł z masłem i bułką150 g	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
<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	Szynka drobiowa 50g polędwica sopocka 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g polędwica sopocka 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g polędwica sopocka 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 jogurt z owocami 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt z owocami 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt z owocami 100 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>

Czwartek 26.06.2025 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
	Szynka wędzona 40g serek tartar 1szt , miód 1 szt pomidor	Szynka wędzona 40g serek tartar 1szt , miód 1 szt pomidor	Szynka wędzona 40g serek tartar 1szt , miód 1 szt pomidor	Szynka wędzona 40g serek tartar 1szt , 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
	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	gluten,mleko ,gorczyca	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 150 ml (mleko)
OBIAD	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml
	Zraz mielony 100 g sos pomidorowy	Zraz mielony 100 g sos pomidorowy	Zraz mielony 100 g sos pomidorowy	Zraz mielony 100 g sos pomidorowy
	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g
	Buraki zasmażane 180g	Buraki zasmażane 180g	Buraki zasmażane 180g	Buraki zasmażane 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Sok pomidorowy 300 ml (<i>6 posiłków</i>)
KOLACJA	Kiełbasa szynkowa 50g szynka drobiowa 40g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Kiełbasa szynkowa 50g szynka drobiowa 40g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Kiełbasa szynkowa 50g szynka drobiowa 40g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Kiełbasa szynkowa 50g szynka drobiowa 40g 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 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko,seler,gorczyca	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko,seler,orczyca	gluten,mleko,seler ,gorczyca
II KOLACJA				Budyń mleczny 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 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Piątek 27.06.2025r				
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 50 g , dżem 25g rzodkiewki	Ser żółty 50 g , dżem 25 g rzodkiewki	Ser żółty 50g, ser topiony pomidor	Twaróg ze szczypiorkiem , ser topiony plastry 2szt 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
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko,	gluten,mleko ,	gluten,mleko,	gluten,mleko,
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny z owocami 150 g (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
	Galaretka jogurtowa z truskawkami 150 g	Galaretka jogurtowa z truskawkami 150 g	Galaretka jogurtowa z truskawkami 150 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				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt 6 posiłków
KOLACJA	Paszтет 50g kielbasa szynkowa 40g kiszony ogórek	Paszтет 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 sok jabłkowy 200 ml herbatniki 50 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				Galaretka jogurtowa z truskawkami 150 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

Sobota 28.06.2025 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
	Jajko 2 połówki ze szczypiorkiem ,wędlina 40g pomidor	Jajko 2 połówki ,wędlina 240g pomidor	wędlina 60g, pomidor	Jajko 2 połówki 50g, pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko,gorczyca,jaja,seler</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca,jaja,seler</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko ,jaja</i>
II ŚNIADANIE				Budyń czekoladowy 150g(<i>mleko</i>)
OBIAD	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 350ml	Zupa jarzynowa 350ml
	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 180g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g
	Marchewka baby z masłem i bułką 180 g	Marchewka baby z masłem i bułką 180 g	Marchewka baby z masłem i bułką 180 g	Marchewka baby z masłem i bułką 180 g
	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				Sok pomidorowy 300 ml
KOLACJA	Ser wędzony 50g polędwica sopocka 40g ,zielony ogórek	Ser wędzony 50g polędwica sopocka 40g ,zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g polędwica sopocka 40g ,zielony ogórek	polędwica sopocka 50g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy	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				Kisiel z jabłkiem 150 g
Wartość odżywcza	<i>Energia 2433kcal tłuszcze 70g kw.ł.nasyc.39g białko 79gcukry 51g węglowodany 359g sól 2,2g</i>	<i>Energia 2331kcal tłuszcze 68g kw.ł.nasyc.36g białko 78g cukry 48gwęglowodany 347g sól 2,1g</i>	<i>Energia 2331kcal tłuszcze 68g kw.ł.nasyc.36g białko 78g cukry 45gwęglowodany 347g sól 2,1g</i>	<i>Energia 1855kcal tłuszcze 58g kw.ł.nasyc.30g białko 72g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g</i>

Niedziela 29.06.2025r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza kuskus na mleku 300ml	Kasza kuskus na mleku 300ml	Kasza kuskus na mleku 300ml	Kasza kuskus na mleku 300ml
	Szynka mielona 50g ser topiony 1szt zielony ogórek	Szynka mielona 50g ser topiony 1szt zielony ogórek	Szynka mielona 60g zielony ogórek	Szynka mielona 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
	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				Jogurt naturalny 100 ml chrupki
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 300ml
	Kurczak gotowany 180g	Kurczak gotowany180 g ,sos potrawkowy	Kurczak gotowany180 g ,sos potrawkowy	Kurczak gotowany180 g ,sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 180g
	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150 g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150 g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150 g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml (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 jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy	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

Poniedziałek 30.06.2025 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
	Pasta z jaja i wędliny 50g serek tartar 1szt sałata lodowa z zieleniną	Pasta z jaja i wędliny 50g serek tartar 1szt sałata lodowa z zieleniną	Szynka drobiowa 50g serek tartar 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Pasta z jaja i wędliny 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
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler,gorczyca	gluten,mleko,seler,gorczyca	gluten,mleko,seler,gorczyca
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Zupa grochowa 350 ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350 ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 350 ml	Zupa ziemniaczana z zielonym groszkiem 300 ml
	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300 g
	Herbatniki 50g sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Herbatniki 50g sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Herbatniki 50g sok marchwiowo-bananowy 300 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				Jogurt naturalny z ananasem 150g(mleko) 6 posiłków
KOLACJA	Szynka konserwowa50g ser żółty 40 g pomidor	Szynka konserwowa50g ser żółty 40 g pomidor	Szynka konserwowa50g ser żółty 40 g pomidor	Szynka konserwowa50g ser żółty 40 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 Jogurt naturalny 150 g	Masło 10g Herbata z/c Jogurt naturalny 150 g	Masło 10g Herbata z/c Jogurt naturalny 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				Budyń czekoladowy 150 g(mleko)
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