

Wtorek 01.07.2025 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml
	Twaróg ze szczypiorkiem dżem 25g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem dżem 25g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem dżem 25g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 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 100ml	Mus owocowy 100ml	
	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 gorczyca</i>
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 300ml
	Gulasz z szynki 300 ml	Gulasz z szynki 300 ml	Gulasz z szynki 300 ml	Gulasz z szynki 300 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
	Buraki z jabłkiem 150 g	Buraki z jabłkiem 150 g	Buraki z jabłkiem 150 g	Buraki z jabłkiem 150 g
	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	
<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 posiłków)
KOLACJA	Kiełbasa żywiecka 50g pasztetowa 40g pomidor	Kiełbasa żywiecka 50g pasztetowa 40g pomidor	Kiełbasa żywiecka 50g pasztetowa 40g pomidor	Kiełbasa żywiecka 50g pomidor
	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 Herbata z/c sok buraczany 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok buraczany 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok buraczany 300 ml	Masło 10g Herbata b/c
<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				Kisiel z jabłkiem 150g
Wartość odżywcza	<i>Energia 2401kcal tłuszcze 84g kw.tł.nasyc.33g białko 80g cukry 34g węglowodany 290g sól 2,6g</i>	<i>Energia 2201kcal tłuszcze 80g kw.tł.nasyc.31g białko 78gcukry 32g węglowodany 276g sól 2,3g</i>	<i>Energia 2201kcal tłuszcze 80g kw.tł.nasyc.31g białko 78gcukry 32g węglowodany 276g sól 2,3g</i>	<i>Energia 1871kcal tłuszcze 58g kw.tł.nasyc.27g białko 70gcukry 24g węglowodany 265g sól 1,9g</i>

Środa 02.07.2025 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ser topiony 2 szt pomidor	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ser topiony 2 szt pomidor	Jajko 2 połówki ze szczypiorem serek tartar 1 szt pomidor	Jajko 2 połówki ze szczypiorem pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 300ml
	Potrąwka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrąwka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrąwka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrąwka z kurczaka z warzywami 300 ml
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok jabłkowy 200 ml ciastka	Sok jabłkowy 200 ml ciastka	Sok jabłkowy 200 ml ciastka	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny z brzoskwinia(6 posiłków) (mleko)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g, kielbasa żywiecka 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50g, kielbasa żywiecka 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50g, kielbasa żywiecka 40g sałata lodowa	Szynka wędzona 50g, ogórek kiszony
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca
II KOLACJA				Kanapka z serem i pomidorem 1szt(gluten,mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.9g białko 87g cukry 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

Czwartek 03 .07.2025 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 żółty 50g ,miód 25g ,pomidor 50g	Ser żółty 50g ,miód 25g ,pomidor 50g	Ser żółty 50g ,miód 25g ,pomidor 50g	Ser żółty 50g ,pomidor 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	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				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Krupnik zabelany 350ml	Krupnik zabelany 350ml	Krupnik zabelany 350ml	Krupnik zabelany 300ml
	Rolada drobiowa ,sos potrawkowy 200 ml	Rolada drobiowa ,sos potrawkowy 200 ml	Rolada drobiowa ,sos potrawkowy 200 ml	Rolada drobiowa ,sos potrawkowy 200 ml
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 150 ml chrupki 6 posiłków
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g sałata lodowa z ogórkiem	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g sałata lodowa z ogórkiem	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g sałata lodowa z ogórkiem	Szynka konserwowa 50g sałata lodowa z ogórkiem
	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 sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c 50g sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem 150g
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 39gwęglowodany 278g sól 2,0g	Energia 1708 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.37g białko 79gcukry 39g węglowodany 248g sól 2,1g

Piątek 04.07.2025 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
	parówka na gorąco 2szt, dżem25g ketchup saszetka 1szt	parówka na gorąco 2szt, dżem25g ketchup saszetka 1szt	parówka na gorąco 2szt, dżem25g ketchup saszetka 1szt	parówka na gorąco 2szt,,ketchup saszetka 1szt
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa cukiniowa z zacierką 350ml	Zupa cukiniowa z zacierką 350ml	Zupa cukiniowa z zacierką 350ml	Zupa cukiniowa z zacierką 300ml
	Ryba dorsz 120g w sosie greckim 50g	Ryba dorsz 120g w sosie greckim 50g	Ryba dorsz 120g w sosie greckim 50g	Ryba dorsz 120g w sosie greckim 50g
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Sok owocowy 200 ml ciastka	Sok owocowy 200 ml ciastka	Sok owocowy 200 ml ciastka	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,ryba</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,ryba</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,ryba</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,ryba</i>
PODWIECZOREK				Mus owocowy (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g ser wędzony 40g zielony ogórek 30g	Szynka wędzona 50g ser wędzony 40g zielony ogórek 30g	Szynka drobiowa 50g szynka wędzona 40g zielony ogórek 30g	Szynka wędzona 50g zielony ogórek 30g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 g	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				Salata z fetą i pomidorem,oliwa z oliwek 150g (<i>mleko</i>)
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>

Sobota 05.07.2025 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 konserwowa 50gser topiony 1 szt sałata z pomidorem	Szynka konserwowa 50gser topiony 1 szt sałata z pomidorem	Szynka konserwowa 50gser tartar 1 szt sałata z pomidorem	Szynka konserwowa 50gsałata z pomidorem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
		Mus owocowy 100 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 ,gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko,gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca ,seler</i>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml
	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
	Marchewka 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
	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	
<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 g chrupki (mleko) 6 posiłek
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g szynka drobiowa 40g pomidor	szynka drobiowa 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
<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 czekoladowy 150g (mleko)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.41g białko 86g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g</i>	<i>Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.ł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g</i>	<i>Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.ł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g</i>	<i>Energia 1577 kcal tłuszcz 69g kw.ł.nasyc.30g białko 78gcukry 38g węglowodany 251g sól 2,1g</i>

Niedziela 06.07.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g sałata lodowa z zieleniną	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g sałata lodowa z zieleniną	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g sałata lodowa z zieleniną	Twaróg ze szczypiorkiem 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
Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150g
OBIAD	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 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
	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
	Sok warzywny 300 ml			
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 kiełbasa szynkowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g kiełbasa szynkowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g kiełbasa szynkowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g sok pomidorowy 300 ml 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 250ml, mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Sok warzywny 300 ml (seler , gorczyca)
Wartość odżywcza	Energia 2233 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 80gcukry 44g węglowodany 268g sól 2,0g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g	Energia 1630 kcal tłuszcz 70g kw.tł.nasyc.28g białko 72gcukry 37g węglowodany 240g sól 1,8g

Poniedziałek 07.07.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml
	Serdelek drobiowy 2 szt ,ketchup , serek tartar 1 szt pomidor	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ,ser topiony plastry 2szt pomidor	Szynka drobiowa 50g , połówka sopocka 40g pomidor	Jajko ze szczypiorem 2 połówki 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 g	Jogurt owocowy 100 g	
	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,soja	gluten,mleko,seler ,gorczyca,soja	gluten,mleko ,seler ,gorczycy,soja
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml (seler,gorczyca)
OBIAD	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 350ml
	Pieczeń rzymska 100g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100g sos pomidorowy
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Brokuł z masłem i bułką 150 g	Brokuł z masłem i bułką 150 g	Brokuł z masłem i bułką 150 g	Brokuł z masłem i bułką 150 g
	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				Jogurt naturalny100 g ,chrupki(mleko)
KOLACJA	Pasztet pieczony 50g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Pasztet pieczony 50g szynka konserwowa 40g zielony ogórek	Pasztet pieczony 50g szynka konserwowa 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 60g	chleb razowy żytni 66g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml sok jabłkowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c 250 ml 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				Budyń czekoladowy 150gQz wiśnią (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.ł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.ł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Wtorek 08.07.2025 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 topiony 2szt serek tartar 2 szt miód 1szt sałata lodowa zieleniną	ser topiony 2szt serek tartar 2 szt miód 1szt sałata lodowa zieleniną	ser topiony 2szt serek tartar 2 szt miód 1szt sałata lodowa zieleniną	ser topiony 2szt serek tartar 2 szt sałata lodowa zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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 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 ,chrupki 150g(<i>mleko</i>)
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 g	Potrawka z kurczaka z warzywami 200g	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 g	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 g
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	
	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				Kisiel z jabłkiem (<i>6 posiłków</i>)
KOLACJA	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica z warzywami 40g pomidor	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica z warzywami 40g	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica z warzywami 40g	Kiełbasa szynkowa 50g
	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 ml	Masło 10g Herbata z/c 250 ml jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c 250 ml jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata 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 KOLACJA				Kanapka z jajkiem i szczypiorem 1szt(<i>mleko, gluten, jaja</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.tł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</i>	<i>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g</i>	<i>Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g</i>

Środa 09.07.2025 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 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	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Szczawiowa z jajkiem 350 ml	Szczawiowa z jajkiem 350 ml	Szczawiowa z jajkiem 350 ml	Szczawiowa z jajkiem 300 ml
	Zraz mielony 100 g , sos pieczarkowy	Zraz mielony 100 g , sos pieczarkowy	Zraz mielony 100 g , sos pieczarkowy	Zraz mielony 100 g , sos pieczarkowy
	Kasza gryczana 150g	Kasza gryczana 150g	Kasza gryczana 150g	Kasza gryczana 150g
	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jogurt naturalny 150 ml	Jogurt naturalny 150 ml	Jogurt naturalny 150 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,
PODWIECZOREK				mus owocowy (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka mielona 50g szynka drobiowa 40g kiszony ogórek	Szynka mielona 50g szynka drobiowa40g kiszony ogórek	Szynka mielona 50g szynk drobiowa 40 g pomidor	Szynka drobiowa 50g kiszony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c 250 ml sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c 250 ml sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko ,gorczyca,seler	gluten,mleko,gorczyca , seler	gluten,mleko,gorczyca,seler	gluten,mleko ,gorczyca,seler
II KOLACJA				Feta z pomidorem (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.ł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.ł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

