

Wtorek 05.08.2025 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 na mleku 300ml
	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki, serek tartar 1 szt zielony ogórek	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki, serek tartar 1 szt zielony ogórek	Wędlin drobiowa, serek tartar 1 szt zielony ogórek	Jajko gotowane 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 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 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>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100g
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 300ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 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	Polędwica sopocka 50g szynka konserwowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g szynka konserwowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g szynka konserwowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 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 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,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 06.08.2025 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
	Parówka na gorąco 2 szt ketchup ser topiony 2 szt ser topiony 2 szt pomidor	Półdewica z warzywami 50g ser topiony 2 szt	Półdewica z warzywami 50g ser topiony 2 szt	Półdewica z warzywami 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
		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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Zupa krupnik zabielały 350ml	Zupa krupnik zabielały 350ml	Zupa krupnik zabielały 350ml	Zupa krupnik zabielały 350ml
	Zraz mielony z kapustą 100 g , sos pomidorowy	Pulpet 100 g , sos pomidorowy	Pulpet 100 g , sos pomidorowy	Pulpet 100 g , sos pomidorowy
	Ziemniaki	Ziemniaki	Ziemniaki	Ziemniaki
	Kiszony ogórek	Marchewka z groszkiem 150 g	Marchewka z groszkiem 150 g	Marchewka z groszkiem
	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	
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny z brzoskwinia(6 posiłków) (mleko)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g, pasztetowa 40g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Szynka wędzona 50g, pasztetowa 40g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Szynka wędzona 50g, pasztetowa 40g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Szynka wędzona 50g, sałata lodowa z zielonym ogórkiem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g 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</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Kanapka z serem i pomidorem 1szt(gluten,mleko)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.9g białko 87g cukry 39g węglowodany 298g sól 2,1g</i>	<i>Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g</i>	<i>Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól2,1g</i>	<i>Energia 1680 kcal tłuszcz 63g kw.ł.nasyc.29g białko 79gcukry 33g węglowodany 251g sól 2,0g</i>

Czwartek 07 .08.2025 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
	Ser żółty 50g , ser topiony 1 szt ,miód 25 g ,pomidor 50g	Ser żółty 50g , ser topiony 1 szt ,miód 25 g ,pomidor 50g	Szynka drobiowa ,miód 25 g ,pomidor 50g	Szynka drobiowa 50 g ,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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150 g
OBIAD	Żurek z kielbasą 350 ml	Żurek z kielbasą 350 ml	Żurek z kielbasą 350 ml	Żurek z kielbasą 350 ml
	Kurczak pieczony 200 g	Kurczak gotowany 200 g w sosie	Kurczak gotowany 200 g w sosie	Kurczak gotowany 200 g w sosie
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
	Surówka z białej kapusty 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	
<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				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g zielony ogórek	Szynka konserwowa 50g zielony ogórek
	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 arbuz	Masło 10g Herbata z/c arbuz	Masło 10g Herbata z/c 50g arbuz	Masło 10g Herbata b/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Sok warzywny 300 ml g(<i>gorczyca , seler</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2358 kcal tłuszcz 87g kw.tł.nasyc.39g białko 79g cukry 48g węglowodany 301g sól 2,3g</i>	<i>Energia 2118 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.38g białko 78gcukry 39g węglowodany 278g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2118 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.38g białko 78gcukry 39gwęglowodany 278g sól 2,0g</i>	<i>Energia 1708 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.37g białko 79gcukry 39g węglowodany 248g sól 2,1g</i>

Piątek 08.08.2025 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml
	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g , dżem 25g pomidor	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g , dżem 25g pomidor	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g , dżem 25g pomidor	Twarożek ze szczypiorkiem 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	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
		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
<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	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml
	Ryż z jabłkiem i śmietaną 300 g	Ryż z jabłkiem i śmietaną 300 g	Ryż z jabłkiem i śmietaną 300 g	Ryż z jabłkiem i śmietaną 300 g
	Sok owocowy 200 ml ciastka	Sok owocowy 200 ml ciastka	Sok owocowy 200 ml ciastka	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>
PODWIECZOREK				Mus owocowy (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g pasztetowa 40 g ogórek kiszony	Szynka drobiowa 50g pasztetowa 40 g ogórek kiszony	Szynka drobiowa 50g mielonka 40 g ogórek kiszony	Szynka drobiowa 50g ogórek kiszony
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata b/c
<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				Jogurt naturalny 150 g <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 09.08.2025 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 2 szt serek tartar 1 szt miód 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Ser topiony 2 szt serek tartar 1 szt miód 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Szynka wędzona 40 g serek tartar 1 szt miód 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Szynka wędzona 40g szt serek tartar 1 szt 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</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Kasza manna na rosole 350ml	Kasza manna na rosole 350ml	Kasza manna na rosole 350ml	Kasza manna na rosole 350ml
	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
	Marchewka baby z masłem i 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
	Mus owocowy 100 ml	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 (<i>mleko</i>)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(<i>mleko</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.41g białko 86g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g</i>	<i>Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g</i>	<i>Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g</i>	<i>Energia 1577 kcal tłuszcz 69g kw.tł.nasyc.30g białko 78gcukry 38g węglowodany 251g sól 2,1g</i>

Niedziela 10.08.2025 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 2szt ser topiony plastry2 szt ketchup 1 szt zielony ogórek	Serdelek drobiowy 2szt ser topiony plastry2 szt ketchup 1 szt zielony ogórek	Serdelek drobiowy 2szt ser topiony plastry2 szt ketchup 1 szt zielony ogórek	Serdelek drobiowy 2szt ketchup 1 szt zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150g
OBIAD	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 300 ml
	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy
	Buraczki z jabłkiem 150 g	Buraczki z jabłkiem 150 g	Buraczki z jabłkiem 150 g	Buraczki z jabłkiem 150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Herbatniki 50 g mus owocowy 100 g	Herbatniki 50 g mus owocowy 100 g	Herbatniki 50 g mus 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				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 ogóre	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, sok buraczany 300 ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml sok buraczany 300 ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml sok buraczany 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				Sok pomidorowy 300 ml (<i>seler ,gorczyca</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2233 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 80gcukry 44g węglowodany 268g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g</i>	<i>Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g</i>	<i>Energia 1630 kcal tłuszcz 70g kw.tł.nasyc.28g białko 72gcukry 37g węglowodany 240g sól 1,8g</i>

Poniedziałek 11 .08.2025 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 50 g ser topiony plastry 1szt pomidor	Pasta jajeczna 50 g ser topiony plastry 1szt pomidor	Wędlina drobiowa 50 g serek tartar 1 szt pomidor	Pasta jajeczna 50 g 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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko,jaja</i>	<i>gluten,mleko ,jaja</i>	<i>gluten,mleko,jaja</i>	<i>gluten,mleko ,jaja</i>
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml (<i>seler,gorczyca</i>)
OBIAD	Zupa ogórkowa z ryżem 350ml	Zupa ogórkowa z ryżem 350ml	Zupa ogórkowa z ryżem 350ml	Zupa ogórkowa z ryżem 300ml
	Filet z kurczaka pieczony w folii 120 g	Filet z kurczaka pieczony w folii 120 g	Filet z kurczaka pieczony w folii 120 g	Filet z kurczaka pieczony w folii 120 g
	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki 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	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150 g
	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,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny100 g ,chrupki(mleko)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g salceson biały 40g zielony ogórek	Szynka wędzona 50g salceson biały 40g zielony ogórek	Szynka wędzona 50g dżem 1 szt pomidor	Szynka wędzona 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 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 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				Jabłko pieczone z cynamonem 150g(<i>mleko</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 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</i>	<i>Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g</i>

Wtorek 12.08.2025 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml
	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g miód 25 g rzodkiewka	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g miód 25 g rzodkiewka	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g miód 25 g pomidor	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g 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
<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 makaronem 350ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300ml
	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Kalafior z masłem i bułką 150g	Kalafior z masłem i bułką 150g	Kalafior z masłem i bułką 150g	Kalafior z masłem i bułką 150g
	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 marchwiowo bananowy300 ml (<i>6 posiłków</i>)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g pasztet pieczony 40g pomidor	Szynka wędzona 50g pasztet pieczony 40 g pomidor	Szynka wędzona 50g szynka drobiowa 40 g pomidor	Szynka wędzona 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c 250 ml mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c 250 ml mus owocowy 100 g	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				Kisiel z jabłkiem 150g
Wartość odżywcza	<i>Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.ł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</i>	<i>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g</i>	<i>Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.ł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g</i>

Środa 13.08.2025 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Parówka na gorąco 2 szt ketchup ,ser ropiony 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Parówka na gorąco 2 szt ketchup ,ser topiony 2szt sałata lodowa z zieleniną	Parówka na gorąco 2 szt ketchup ,ser top 2 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 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g 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 z/c 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko,seler , gorczyca</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml
	Pieczeń rzymska 100 g , sos koperkowy	Pieczeń rzymska 100 g , sos koperkowy	Pieczeń rzymska 100 g , sos koperkowy	Pieczeń rzymska 100 g , sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 150 g	Kasza gryczana 100g	Kasza gryczana 100g	Kasza gryczana 100g
	Marchewka z groszkiem 150 g	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt 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				Jogurt naturalny 100 g (<i>6 posiłków</i>)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 60g 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 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
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko,gorczyca , seler</i>	<i>gluten,mleko,gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Sok warzywny300 ml
Wartość odżywcza	<i>Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.ł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</i>	<i>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g</i>	<i>Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.ł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g</i>

Czwartek 14.08.2025 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 szczypiorkiem 2 połówki serek tartar 2 szt sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki serek tartar 2 szt sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Wędlina 50 g serek tartar 2 szt sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Wędlina 50 g sałata lodowa z zielonym ogórkiem
	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,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
OBIAD	Zupa z cukinii 350ml	Zupa z cukinii 350ml	Zupa z cukinii 350ml	Zupa z cukinii 300ml
	Schab duszony 100 g w sosie potrawkowym	Schab duszony 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie
	Ziemniaki 200 g	Ziemniaki 200 g	Ziemniaki 200 g	Ziemniaki 200 g
	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g
	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 150 ml(<i>mleko</i>) (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g kiełbasa szynkowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g kiełbasa szynkowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g kiełbasa szynkowa 40g pomidor	Kiełbasa szynkowa 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml arbuz	Masło 10g Herbata z/c arbuz	Masło 10g herbata z/cukrem arbuz	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 serem i papryką 1szt (<i>mleko,gluten</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.ł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</i>	<i>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</i>	<i>Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.ł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g</i>

Piątek 15.08.2025r				
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
	Szynka wędzona 50 g ser żółty 40g sałata z zieleniną	Szynka wędzona 50 g ser żółty 40g sałata z zieleniną	Szynka wędzona 50 g ser żółty 40g sałata z zieleniną	Szynka wędzona 50 g sałata z zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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				Mus owocowy 100 g(<i>mleko gluten</i>)
OBIAD	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml
	Risotto z mięsem i warzywami sos pomidorowy 300 ml	Risotto z mięsem i warzywami sos pomidorowy 300 ml	Risotto z mięsem i warzywami sos pomidorowy 300 ml	Risotto z mięsem i warzywami sos pomidorowy 300 ml
	Arbuz 150 g	Arbuz 150 g	Arbuz 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,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>
PODWIECZOREK				Sok warzywny 300 ml(6 posiłków)
KOLACJA	szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g zielony ogórek	szynka drobiowa 50g pasztetowa 40g zielony ogórek	szynka drobiowa 50g wędlina 40g zielony ogórek	szynka drobiowa 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c Sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c Sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata b/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Jogurt naturalny 150 ml chrupki 150g (<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>

Sobota 16.08 .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
	Ser wędzony 50 g serek tartar 2 szt pomidor	Ser wędzony 50 g serek tartar 2 szt pomidor	Szynka konserwowa 50 g serek tartar 2 szt 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	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
		Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa 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 marchwiowo-bananowy 300 ml
OBIAD	Zupa ryżowa na rosole 350ml	Zupa ryżowa na rosole 350ml	Zupa ryżowa na rosole 350ml	Zupa ryżowa na rosole 350ml
	Gulasz drobiowy 250 ml	Gulasz drobiowy 250 ml	Gulasz drobiowy 250 ml	Gulasz drobiowy 250 ml
	Ziemniaki gotowane200g	Ziemniaki gotowane200g	Ziemniaki gotowane200g	Ziemniaki gotowane200g
	Fasolka szpaagowa z bułką i masłem 150 g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 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	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml)(6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/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
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Sok pomidorowy 300 ml (<i>seler,gorczyca</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2377kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.28g białko 78gcukry 45g węglowodany 344g sól 2,2g</i>	<i>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g</i>	<i>Energia 1888kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 77gcukry 30g węglowodany 274g sól 1,8g</i>

Niedziela 17.08.2025 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 50g , dżem 1 szt zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g , dżem 1 szt zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g ,dżem 25 g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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 ,gorczyca</i>	<i>gluten,mleko</i>
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml(<i>seler,gorczyca</i>)
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 300ml
	Rolada drobiowa 100g sos potrawkowy	Rolada drobiowa 100g sos potrawkowy	Rolada drobiowa 100g sos potrawkowy	Rolada drobiowa 100g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Marchewka baby 150g	Marchewka baby 150g	Marchewka baby 150g	Marchewka baby 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 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				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt(6 posiłek)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Szynka konserwowa 50 szynka drobiowa 40g pomidor	Szynka konserwowa 50gszynka 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 60g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt naturalny 150 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt naturalny 150 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt naturalny 150 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				Jogurt naturalny 150 ml chrupki (mleko)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2411kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.38g białko 78gcukry 48g węglowodany 353g sól 2,6g</i>	<i>Energia 2321kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.35g białko 76g cukry 45 węglowodany 350g sól 2,7g</i>	<i>Energia 2321kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.35g białko 76g cukry 45 węglowodany 350g sól 2,7g</i>	<i>Energia 1841kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.25g białko 70g cukry 31 węglowodany 300g sól 2,7g</i>

Poniedziałek 18.08.2025 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 gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki,ser topiony plastry 2szt sałata lodowa z zieleniną	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki,ser topiony plastry 2szt sałata lodowa z zieleniną	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
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko,jaja</i>	<i>gluten,mleko ,jaja</i>	<i>gluten,mleko ,jaja</i>	<i>gluten,mleko,jaja</i>
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 300ml
	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy
	Kasza jęczmienna 150 g	Kasza jęczmienna 150 g	Kasza jęczmienna 150 g	Kasza jęczmienna 150 g
	Buraki z jabłkiem 150g	Buraki z jabłkiem 150 g	Buraki z jabłkiem 150 g	Buraki z jabłkiem 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	
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Paszтетowa 50g polędwica sopocka 40g kiszony ogórek	Paszтетowa 50g polędwica sopocka 40g sałata lodowa z zieleniną	wędlina 50g polędwica sopocka 40g sałata lodowa z zieleniną	Polędwica sopocka 50gsałata lodowa z zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/ 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
<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 z wiśnią 150 g (mleko)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2377kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.28g białko 78gcukry 45g węglowodany 344g sól 2,2g</i>	<i>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g</i>	<i>Energia 1888kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 77gcukry 30g węglowodany 274g sól 1,8g</i>

Wtorek 19.08.2025 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 miód 25 g serek tartar 1 szt zielony ogórek	Ser żółty 50g miód25 g serek tartar 1szt zielony ogórek	Szynka wędzona 50g miód 25 g serek tartar zielony ogórek	Szynka wędzona 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 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
OBİAD	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 300ml
	Gulasz w jarzynach 300g	Gulasz w jarzynach 300 g	Gulasz w jarzynach 300g	Gulasz w jarzynach 300 g
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny chrupki(6 posiłków)(mleko)
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 60g
	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150 g	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150 g	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 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				Kisiel z jabłkiem 150g
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

Środa 20.08.2025 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
	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup 1szt ser topiony plastry 2 szt pomidor	Serdelek drobiowy 2szt ketchup 1szt ser topiony plastry 2 szt pomidor	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup 1szt ser topiony plastry 2 szt	Serdelek drobiowy 2szt ketchup 1szt pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 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				Jogurt naturalny 150 ml
OBIAD	Zupa kapuśniak z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa kapuśniak z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa kapuśniak z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa kapuśniak z pomidorami i zacierką 350ml
	Kurczak pieczony 200g	Kurczak gotowany 200g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 580g	Marchewka z groszkiem 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml (6 posiłków)(mleko)
KOLACJA	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica z warzywami 40g zielony ogórek	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica z warzywami 40g pomidor	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica z warzywami 40g pomidor	Kiełbasa szynkowa 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 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				Salata z fetą i zielonym ogórkiem 150 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

Czwartek 21.08.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Pasta jajeczna 50g ,ser topiony 1 szt sałata lodowa z pomidorem	Pasta jajeczna 50g ,miód 25g sałata lodowa z pomidorem	Pasta jajeczna 50g ,miód 25g 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 z prażonym jabłkiem (mleko)
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml	Pomidorowa z makaronem 300 ml
	Gulasz drobiowy 180g	Gulasz drobiowy 180 g	Gulasz drobiowy 180 g	Gulasz drobiowy 180 g
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Surówka z białej kapusty 180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z jabłkiem 150 g	Kisiel z jabłkiem 150 g	Kisiel z jabłkiem 150 g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 150 g(6 posiłek)
KOLACJA	Salceson biały 50g kielbasa szynkowa 40g ogórek kiszony	Salceson biały 50g kielbasa szynkowa40g ogórek kiszony	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	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 40g
	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Mozzarella z pomidorem 150g(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

Piątek 22.08.2025 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
	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 25 g szt zielony ogórek	Kiełbasa szynkowa 50g ser topiony plastry 2 szt zielony ogórek	Kiełbasa szynkowa 50g ser topiony plastry 2 szt zielony ogórek	Kiełbasa szynkowa 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 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	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml	Zupa z fasolki szparagowej 300 ml
	Krokiety ziemniaczane 200 g sos pieczarkowy	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 250 g
	Jogurt naturalny 150 ml	Jogurt naturalny 150 ml	Jogurt naturalny 150 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				Kisiel z jabłkiem 150g (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g ser wędzony 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g ser wędzony 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g ser wędzony 40g pomidor	Polędwica z warzywami 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100ml	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 z brzoskwinia 150ml(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

Sobota 23.08.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml
	Serdelek drobiowy 2szt ketchup saszetka 1szt,serek tatar sałata lodowa z zieleniną	Serdelek drobiowy 2szt ketchup saszetka 1szt,serek tatar sałata lodowa z zieleniną	Serdelek drobiowy 2szt ketchup saszetka 1szt,serek tatar sałata lodowa z zieleniną	Serdelek drobiowy 2szt ketchup saszetka 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
	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				Budyń czekoladowy 150 g (<i>mleko</i>)
OBIAD	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	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>				
PODWIECZOREK				Jabłko pieczone z cynamonem (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40 g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g salceson biały 40 kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g salceson biały 40g 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 sok owocowy 200 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 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				Sok pomidorowy 300 ml (<i>seler, gorczyca</i>)
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>

Niedziela 24.08.2025 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
	Ser topiony plastry 2 szt ,serek tartar 1 szt dżem 2 szt zielony ogórek	Ser topiony plastry 2 szt ,serek tartar 1 szt dżem 2 szt zielony ogórek	Szynka drobiowa 50g,serek tartar 1 szt dżem 2 szt zielony ogórek	Szynka drobiowa 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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko gorczyca</i>	<i>gluten,mleko</i>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml	Pomidorowa z makaronem 300 ml
	Pulpet 100 sos koperkowy	Pulpet 100 sos koperkowy	Pulpet 100 sos koperkowy	Pulpet 100 sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Buraki z jabłkiem 150 g	Buraki z jabłkiem 150 g	Buraki z jabłkiem 150 g	Buraki z jabłkiem 150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z truskawkami 150g	Kisiel z truskawkami 150g	Kisiel z truskawkami 150g	
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
PODWIECZOREK				Kisiel z truskawkami 150g(6 posiłek)
KOLACJA	Pasztet pieczony 50g , kielbasa szynkowa 40g pomidor	Pasztet pieczony 50g , kielbasa szynkowa 40g pomidor	Pasztet pieczony 50g , kielbasa szynkowa 40g pomidor	kielbasa szynkowa 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 Herbata z/c biszkopty mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c biszkopty mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c biszkopty , mus owocowy 100 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				Sok warzywny 300 ml (<i>gorczyca,seler</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.38g białko 88gcukry 48g węglowodany 308g sól 2,2g</i>	<i>Energia 2100 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g</i>	<i>Energia 2100 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g</i>	<i>Energia 1710 kcal tłuszcz 60g kw.ł.nasyc.25g białko 80gcukry 41g węglowodany 240g sól2,0g</i>