

Poniedziałek 25.08.2025 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 2 szt,ketchup 1 szt , ser topiony 1 szt pomidor	Parówka 2 szt,ketchup 1 szt , ser topiony 1 szt pomidor	Parówka 2 szt,ketchup 1 szt , serek tartar 1 szt pomidor	Parówka 2 szt,ketchup 1 szt , pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko,</i>	<i>gluten,mleko ,</i>	<i>gluten,mleko,</i>	<i>gluten,mleko,</i>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 150 g chrupki
OBIAD	Zupa cukiniowa 350ml	Zupa cukiniowa 350ml	Zupa cukiniowa 350ml	Zupa cukiniowa 300ml
	Rolada drobiowa 100 g ,sos koperkowy	Rolada drobiowa 100 g ,sos koperkowy	Rolada drobiowa 100 g ,sos koperkowy	Rolada drobiowa 100 g ,sos koperkowy
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 180g
	Surówka z białej kapusty 180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką180g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Ciastka sok owocowy 200 ml	Ciastka sok owocowy 200 ml	Ciastka sok owocowy 200 ml	
<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>
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml 6 posiłków
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g szynka mielona 40g sałata lodowa z papryką	Polędwica z warzywami 50g szynka mielona 40g sałata lodowa z papryką	Polędwica z warzywami 50g szynka mielona 40g sałata lodowa z papryką	Polędwica z warzywami 50g sałata lodowa z papryką
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 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</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Kanapka z jajkiem (mleko ,gluten)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2544kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 75gcukry 41g węglowodany 335g sól 2,2g</i>	<i>Energia 2200kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.23 g białko 66gcukry 36g węglowodany 290g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2200kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.23 g białko 66gcukry 36g węglowodany 290g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2200kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.23g białko 71gcukry 31g węglowodany 240g sól 1,8g</i>

Wtorek 26.08.2025 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
	Pasta jajeczna 50g ,ser topiony 2 szr rzodkiewka	Pasta jajeczna 50g ,ser topiony 2 szt rzodkiewka	Kiełbasa żywiecka 50g serek tartar 2szt pomidor	Pasta jajeczna 50g , rzodkiewka
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	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,seler	gluten,mleko ,gorczyca,jaja,seler	gluten,mleko ,gorczyca,seler	gluten,mleko ,jaja,gorczyca
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150 g
OBIAD	Zupa grochowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml
	Makaron z twarogiem 200 g	Makaron z twarogiem 200 g	Makaron z twarogiem 200 g	Makaron z twarogiem 200 g
	Drożdżówka z kruszonką 1 szt	Drożdżówka z kruszonką 1 szt	Drożdżówka z kruszonką 1 szt	
	Kompot owocowy 250 ml			
		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	Szynka tyrolska 50g kiełbasa szynkowa 40g , zielony ogórek	Szynka tyrolska 50g kiełbasa szynkowa 40g , zielony ogórek	Szynka tyrolska 50g kiełbasa szynkowa 40g , zielony ogórek	Szynka tyrolska50g ,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 jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Budyń czekoladowy z wiśnią 150g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2433kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.39g białko 79gcukry 51g węglowodany 359g sól 2,2g	Energia 2331kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.36g białko 78g cukry 48gwęglowodany 347g sól 2,1g	Energia 2331kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.36g białko 78g cukry 45gwęglowodany 347g sól 2,1g	Energia 1855kcal tłuszcze 58g kw.tł.nasyc.30g białko 72g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g

Środa 27.08.2025 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
	Ser wędzony 50g serek tartar 2 szt pomidor	Ser wędzony 50g serek tartar 2 szt pomidor	parówka 2 szt ketchup serek tartar 12szt pomidor	parówka 2 szt ketchup 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,seler	gluten,mleko ,seler,gorczyca	gluten,mleko ,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler , gorczyca
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny chrupki (mleko)
OBIAD	Zupa szczawiowa z jajkiem 350ml	Zupa szczawiowa z jajkiem 350ml	Zupa szczawiowa z jajkiem 350ml	Zupa szczawiowa z jajkiem 300ml
	Kotlet mielony 100 g	Pulpet 100 g sos koperkowy 100 g	pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet sos koperkowy 100 g
	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 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 Banan 1szt	Kompot owocowy 250ml Banan 1szt	Kompot owocowy 250ml Banan 1szt	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 150 ml (6 posiłków)
KOLACJA	szynka konserwowa 50g Pasztetowa 40g kiszony ogórek	szynka konserwowa 50g Pasztetowa 40g kiszony ogórek	szynka konserwowa 50g szynka wędzona 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 kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150g	Masło 10g Herbata z/c kisiel z jabłkiem 150g	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 150g chrupki (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

Czwartek 28.08.2025 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
	Twaróg ze szczypiorem 50g dżem 25g sałata z pomidorem	Twaróg ze szczypiorem 50g dżem 25g sałata z pomidorem	Twaróg ze szczypiorem 50g dżem 25g sałata z pomidorem	Twaróg ze szczypiorem 50g sałata 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
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko,</i>	<i>gluten,mleko,</i>
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 300 ml
	Kurczak pieczony 200 g	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml <i>6 posiłków</i>
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g szynka wędzona 40 g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g szynka wędzona 40g zielony ogórek	Polędwica sopocka 50g szynka wędzona 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/c banan 1 szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Kanapka z szynką i pomidorem (<i>gluten, gorczyca,seler</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2433kcal tłuszcze 58g kw.tł.nasyc.30g białko 76gcukry 40g węglowodany 332g sól 2,3g</i>	<i>Energia 2191kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 73gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g</i>	<i>Energia 2191kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 73gcukry 39g węglowodany 300g sól 2,1g</i>	<i>Energia 1861kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.23g białko 69gcukry 36g węglowodany 271g sól 2,1g</i>

Piątek 29.08.2025 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 gotowane ze szczypiorem 50g ,serek tartar 2 szt pomidor	Jajko gotowane ze szczypiorem 50g ,serek tartar 2 szt pomidor	Wędlina drobiowa 50g serek tartar 2 szt pomidor	Jajko gotowane ze szczypiorem 50g , pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
		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 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 100 g
OBIAD	Zupa pieczarkowa 350ml	Zupa pieczarkowa 350ml	Zupa pieczarkowa 350ml	Zupa pieczarkowa 350ml
	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
	Ciastka ,sok jabłkowy 200 ml	Ciastka ,sok jabłkowy 200 ml	Ciastka ,sok jabłkowy 200 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 ,seler,gorczyca</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>
PODWIECZOREK				Sok warzywny 300 ml 6 posiłków
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g salceson biały 40 g sałata z zielonym ogórkiem	Szynka konserwowa 50g salceson biały 40 g sałata z zielonym ogórkiem	Szynka konserwowa 50g wędlina 40g sałata z zielonym ogórkiem	Szynka konserwowa 50g sałata 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 40g
	Masło 10g Herbata z/c arbuz 150g	Masło 10g Herbata z/c arbuz 150g	Masło 10g Herbata z/c arbuz 150g	Masło 10g Herbata z/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem 180g
Wartość odżywcza	<i>Energia 2401kcal tłuszcze 56g kw.tł.nasyc.30g białko 78g cukry 40g węglowodany 410g sól 2,3g</i>	<i>Energia 2210kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.27g białko 75gcukry 37g węglowodany 375g sól 2,1g</i>	<i>Energia 2210kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.27g białko 75gcukry 37g węglowodany 375g sól 2,1g</i>	<i>Energia 1781kcal tłuszcze 44g kw.tł.nasyc.26g białko 69gcukry 28g węglowodany 300g sól 2,0g</i>

Sobota 30.08.2025 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 dżem 25g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Ser żółty 50g dżem 25g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Twarożek 50g dżem 25g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Ser żółty 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 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
<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	Krupnik jaglany 350ml	Krupnik jaglany 350ml	Krupnik jaglany 350ml	Krupnik jaglany 350ml
	Gulasz wieprzowy 200 ml	Gulasz wieprzowy 200 g	Gulasz wieprzowy 200 g	Gulasz wieprzowy 200 g
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 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
	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</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
PODWIECZOREK				Sok pomidorowy 300 ml(<i>seler</i>)
KOLACJA	szynka wędzona 50 g pasztet pieczony 40 g kiszony ogórek	szynka wędzona 50 g pasztet pieczony 40 g kiszony ogórek	szynka wędzona 50 g wędlina drobiowa40 g kiszony ogórek	szynka wędzona 50 g 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 ciastka sok owocowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka,sok owocowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok owocowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	
II KOLACJA				Pomidor z mozzarellą 150g (<i>mleko</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2401kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.30g białko 77g cukry 40g węglowodany 500g sól 2,1g</i>	<i>Energia 2161kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 70gcukry 39g węglowodany 460g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2161kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.28g białko 70gcukry 39g węglowodany 460g sól 2,0g</i>	<i>Energia 1881kcal tłuszcze 53g kw.tł.nasyc.20g białko 67gcukry 30g węglowodany 380g sól 1,8g</i>

Niedziela 31.08.2025 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 300ml
	Szynka drobiowa 50g ser topiony 1szt pomidor	Szynka drobiowa 50g ser topiony 1 szt pomidor	Szynka drobiowa 50gm ser topiony 1szt 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 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
				Sok warzywny 300 ml
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko,seler ,gorczyca	gluten,mleko ,seler , gorczyca
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
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 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 300 ml
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,
PODWIECZOREK				Mus owocowy (gluten) 6 posiłek
KOLACJA	Szynka mielona 50g szynka konserwowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka mielona 50g szynka konserwowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka mielona 50g szynka konserwowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka mielona 50g sałata lodowa z zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c sok owocowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok owocowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c sok owocowy 200 ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kisiel truskawkowy 150 g
Wartość odżywcza	Energia 2361kcal tłuszcze 67g kw.tł.nasyc.28g białko 68g cukry 40g węglowodany 310g sól 2,0g	Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g	Energia 2121kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 300g sól 2,0g	Energia 1761kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 270g sól 2,0g

Poniedziałek 01.09.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup serek tartar 1 szt zielony ogórek	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup serek tartar 1 szt zielony ogórek	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup serek tartar 1 szt zielony ogórek	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ,zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 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 ,seler ,gorczyca	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko,seler ,gorczyca
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa kapuśniak z białej z pomidorami i zacierką 300ml
	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 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 180g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 180g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 180g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Banan 150g	Banan 150g	Banan 150g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml (6 posiłek)
KOLACJA	polędwica sopocka 50g, szynka drobiowa 40 g pomidor	polędwica sopocka 50g, szynka drobiowa 40g pomidor	polędwica sopocka 50g, szynka drobiowa 40 g 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 40g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II KOLACJA				Budyń wanilinowy z musem brzoskwińowym 150 g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2429kcal tłuszcze 95g kw.tł.nasyc.39g białko 95gcukry 41g węglowodany 329g sól 6,8g	Energia 2221kcal tłuszcze 80g kw.tł.nasyc.29g białko 85gcukry 39g węglowodany 300g sól 5,2g	Energia 2221kcal tłuszcze 80g kw.tł.nasyc.29g białko 85gcukry 39g węglowodany 300g sól 5,2g	Energia 1899kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.25g białko 81gcukry 33g węglowodany 270g sól 4,9g

Wtorek 02.09.2025 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza kuskus na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml
	Pasta jajeczna 50g ser topiony 1 szt ,pomidor	Pasta jajeczna 50g ser topiony 1szt pomidor	Pasta jajeczna 50g miód 25 g ,pomidor	Pasta jajeczna 50g ,pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,seler ,gorczyca,jaja	gluten,mleko ,seler ,gorczyca,jaja	gluten,mleko ,seler ,gorczyca,jaja	gluten,mleko ,gorczyca,seler,jaja
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 300ml
	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 250g	Ziemniaki gotowane 250g	Ziemniaki gotowane 250g
	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g	Marchewka z groszkiem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem (6 posiłek)
KOLACJA	Pasztet pieczony 50g szynka mielona 40g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i zielonym ogórkiem	Pasztet pieczony 50g szynka mielona 40g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i zielonym ogórkiem	wędlina 50g szynka mielona 40g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i zielonym ogórkiem	Szynka mielona 40g surówka z kapusty pekińskiej z kukurydza i 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 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 z/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Płatki ryżowe z musem truskawkowym 150g
Wartość odżywcza	Energia 2273kcal tłuszcze 85g kw.tł.nasyc.31g białko 92g cukry 40g węglowodany 310g sól 6,0g	Energia 2151kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.28g białko 79gcukry 34g węglowodany 250g sól 5,6g	Energia 2151kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.28g białko 79gcukry 34g węglowodany 250g sól 5,6g	Energia 1781kcal tłuszcze 53g kw.tł.nasyc.21g białko 65gcukry 30g węglowodany 200g sól 3,8g

Środa 03.09.2025 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 50g , dżem 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g , dżem 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g , dżem 25g 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 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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</i>	<i>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</i>	<i>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</i>	<i>gluten,mleko ,seler,gorczyca</i>
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 180g
OBIAD	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 350ml
	Schab duszony 1000 g w sosie	Schab duszony 1000 g w sosie	Schab duszony 1000 g w sosie	Schab duszony 1000 g w sosie
	Kasza gryczana 180g	Kasza gryczana 180g	Kasza gryczana 180g	Kasza gryczana 180g
	Buraki zasmażane 150 g	Buraki zasmażane 150 g	Buraki zasmażane 150 g	Buraki zasmażane 150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Arbuz 150 g	Arbuz 150 g	Arbuz 150 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 ml+chrupki <i>(6 posiłków)</i> <i>(mleko)</i>
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g polędwica z warzywami 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g polędwica z warzywami 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g polędwica z warzywami 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c sok buraczany 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok buraczany 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok buraczany 300 ml	Masło 10g Herbata z/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Kanapka z jajkiem 1szt <i>(mleko,jajko)</i>
Wartość odżywcza	<i>Energia 2456kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.26g białko 70g cukry 39g węglowodany 331g sól 5,8g</i>	<i>Energia 2146kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.20g białko 64g cukry 30g węglowodany 301g sól 4,8g</i>	<i>Energia 2146kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.20g białko 64g cukry 30g węglowodany 301g sól 4,8g</i>	<i>Energia 1780kcal tłuszcze 43g kw.tł.nasyc.19g białko 70gcukry 28g węglowodany 280g sól 4,8g</i>

Czwartek 04.09.2025 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 ser topiony plastry 2szt sałata lodowa z zieleniną	Parówka na gorąco 2 szt ketchup ser topiony plastry 2szt 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				Sok warzywny 300ml
OBIAD	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 300ml
	Zraz mielony 100 g w sosie pieczarkowym	Zraz mielony 100 g w sosie pieczarkowym	Zraz mielony 100 g w sosie pieczarkowym	Zraz mielony 100 g w sosie pieczarkowym
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Ogórek korniszon 100 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
	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 150 g(6 posiłków)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g salceson biały 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g salceson biały 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g salceson biały 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g pomidor
	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 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem 150ml
Wartość odżywcza	Energia 2537 kcal tłuszcz 124g kw.tł.nasyc.53g białko 97g cukry 46g węglowodany 282g sól 8g	Energia 2305 kcal tłuszcz 86g kw.tł.nasyc.33g białko 89gcukry 40g węglowodany 235g sól 7,2g	Energia 2305 kcal tłuszcz 86g kw.tł.nasyc.33g białko 89gcukry 40g węglowodany 235g sól 7,2g	Energia 1897 kcal tłuszcz 69g kw.tł.nasyc.30g białko 78gcukry 38g węglowodany 221g sól 6,1g

Piątek 05.09.2025 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
	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorkiem 50g serek tartar 1 szt zielony ogórek	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorkiem 50g serek tartar 1 szt zielony ogórek	Szynka drobiowa 50g serek tartar 1 szt zielony ogórek	Jajko gotowane 2 połówki 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
	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,seler	gluten,mleko gorczyca,jaja
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Zupa barszcz ukraiński 350ml	Zupa barszcz ukraiński 350ml	Zupa barszcz ukraiński 350ml	Zupa barszcz ukraiński 350ml
	Ryba dorsz w sosie greckim 200 g	Ryba dorsz w sosie greckim 200 g	Ryba dorsz w sosie greckim 200 g	Ryba dorsz w sosie greckim 1800 g
	Ziemniaki gotowane z koperkiem 180g	Ziemniaki gotowane z koperkiem 180 g	Ziemniaki gotowane z koperkiem 180 g	Ziemniaki gotowane z koperkiem 180 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jogurt 150g chrupki (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40g 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 Herbata z/c 250ml banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c 250ml banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c 250ml banan 1szt	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				Pomidor z fetą i zieleniną(mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2131 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.23g białko 87g cukry 44g węglowodany 348g sól 6,0g	Energia 2000 kcal tłuszcz 55g kw.tł.nasyc.22g białko 80gcukry 42g węglowodany 338g sól 5,8g	Energia 2000 kcal tłuszcz 55g kw.tł.nasyc.22g białko 80gcukry 42g węglowodany 338g sól 5,8g	Energia 1830 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.20g białko 72gcukry 37g węglowodany 340g sól 4,8g

Sobota 06.09.2025 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
	Ser topiony 2 szt serek tartar 2 szt, miód 1 szt zielony ogórek	Ser topiony 2 szt serek tartar 2 szt, miód 1 szt zielony ogórek	Ser topiony 2 szt serek tartar 2 szt, miód 1 szt pomidor	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 60g	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,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml
	Gulasz drobiowy w jarzynach 300 ml	Gulasz drobiowy w jarzynach 300 ml	Gulasz drobiowy w jarzynach 300 ml	Gulasz drobiowy w jarzynach 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	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 owocowy 150g(6 posiłek)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g szynka mielona 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g szynka mielona 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g szynka mielona 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata 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
<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 mlchrupki (mleko)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2279 kcal tłuszcz 66g kw.tl.nasyc.28g białko 87g cukry 45g węglowodany 320g sól 7,0g</i>	<i>Energia 2156 kcal tłuszcz 59g kw.tl.nasyc.22g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 5,9g</i>	<i>Energia 2156 kcal tłuszcz 59g kw.tl.nasyc.22g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 5,9g</i>	<i>Energia 1870 kcal tłuszcz 50g kw.tl.nasyc.21g białko 82gcukry 40g węglowodany 240g sól 4,9g</i>

Niedziela 07.09.2025 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
	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 25 g sałata lodowa z zielenią	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 25 g sałata lodowa z zielenią	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 25 g sałata lodowa z zielenią	Twarożek ze szczypiorkiem 50g sałata lodowa z zielenią
	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
		Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 150 g chrupki (mleko)
OBIAD	Pomidorowa z ryżem 350 ml	Pomidorowa z ryżem 350 ml	Pomidorowa z ryżem 350 ml	Pomidorowa z ryżem 300 ml
	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 150g
	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	
	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</i>
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Kiełbasa żywiecka 50g szynka konserwowa 40 g pomidor	Kiełbasa żywiecka 50g szynka konserwowa 40 g pomidor	Kiełbasa żywiecka 50g szynka konserwowa 40 g pomidor	Kiełbasa żywiecka 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 40g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni b/ziaren 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				Budyń mleczny (mleko) 150g
Wartość odżywcza	<i>Energia 2431kcal tłuszcze 74g kw.tł.nasyc.28g białko 94g cukry 39g węglowodany 357g sól 8g</i>	<i>Energia 2221kcal tłuszcze 72g kw.tł.nasyc.24g białko 87g cukry 35g węglowodany 340g sól 7,4g</i>	<i>Energia 2221kcal tłuszcze 72g kw.tł.nasyc.24g białko 87g cukry 35g węglowodany 340g sól 7,4g</i>	<i>Energia 1921kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.20g białko 85gcukry 29g węglowodany 275g sól 6,0g</i>

Poniedziałek 08.09.2025r				
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 gotowane ze szczypiorem (2 połówki) serek tartar 1szt dżem 25g sałata lodowa z zieleniną	Jajko gotowane ze szczypiorem (2 połówki) serek tartar 1 szt dżem 25g sałata lodowa z zieleniną	Szynka konserwowa 50g 5 serek tartar 1 szt dżem 25 g sałata lodowa z zieleniną	Szynka konserwowa 50 g 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
Alergeny	gluten,mleko,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa z fasolki szparagowej 350ml	Zupa z fasolki szparagowej 350ml	Zupa z fasolki szparagowej 350ml	Zupa z fasolki szparagowej 300ml
	Kotlet mielony 100 g	Kurczak gotowany 170g w sosie potrawkowym	Kurczak gotowany 170g w sosie potrawkowym	Kurczak gotowany 170g w sosie potrawkowym
	Ziemniaki gotowane z koperkiem 180 g	Ziemniaki gotowane z koperkiem 180 g	Ziemniaki gotowane z koperkiem 180 g	Ziemniaki gotowane z koperkiem 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	Marchewka baby z masłem i bułką 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	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 150 ml chrupki (6 posiłków) (mleko)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50 g kielbasa szynkowa 40 g buraki z jabłkiem 100g	Polędwica sopocka 50 g kielbasa szynkowa 40 g buraki z jabłkiem 100 g	Polędwica sopocka 50 g kielbasa szynkowa 40 g buraki z jabłkiem 100 g	Polędwica sopocka 50 g bueaki z jabłkiem 100 g
	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 sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca	gluten,mleko gorczyca	gluten,mleko gorczyca
II KOLACJA				Owsianka z jogurtem i brzoskwinia150ml (gluten)
Wartość odżywcza	Energia 2200 kcal tłuszcz 69g kw.ł.nasyc.26g białko 87g cukry 46g węglowodany 333g sól 5g	Energia 2108 kcal tłuszcz 59g kw.ł.nasyc.42g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól 4,5g	Energia 2108 kcal tłuszcz 59g kw.ł.nasyc.42g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól 4,5g	Energia 1898 kcal tłuszcz 54g kw.ł.nasyc.26g białko 77gcukry 41g węglowodany 258g sól 4,1g

Wtorek 09.09.2025 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 żółty 50g serek tartar 2 szt zielony ogórek zielony ogórek	Ser żółty 50g serek tartar 2 szt zielony ogórek zielony ogórek	Szynka drobiowa serek tartar 2 szt zielony ogórek zielony ogórek	Szynka drobiowa 50 g zielony ogórek zielony ogórek
	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	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				Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt
OBIAD	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 300ml
	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 250 g
	Budyń czekoladowy z wiśnią 150g	Kisiel z jabłkiem 150 g	Kisiel z jabłkiem 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				Mozzarella z pomidorem i oliwą 150g (6 posiłków) (mleko)
KOLACJA	Salatka ziemniaczana z szynką i zielonym groszkiem ,kiszonym ogórkiem 150gser wędzony 40g	Salatka ziemniaczana z szynką i zielonym groszkiem ,kiszonym ogórkiem 150g	Szynka wędzona 50g ,wędlina drobiowa 40 g pomidor	Salatka ziemniaczana z szynką i zielonym groszkiem ,kiszonym ogórkiem 150g
	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 biszkopty	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml biszkopty	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml biszkopty	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Budyń czekoladowy z wiśnią 150 g
Wartość odżywcza	Energia 2469kcal tłuszcz 81g kw.tł.nasyc.38g białko 88gcukry 48g węglowodany 370g sól 7g	Energia 2350 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 345g sól 6,7g	Energia 2350 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 345g sól 6,7g	Energia 1910 kcal tłuszcz 60g kw.tł.nasyc.25g białko 80gcukry 41g węglowodany 340g sól 6,0g

środa 10.09.2025 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml
	Parówka 2 szt ketchup 1 szt ser topiony 1szt pomidor	Parówka 2 szt ketchup 1 szt ser topiony 1szt pomidor	Parówka 2 szt ketchup 1 szt serek tartar 1szt pomidor	Parówka 2 szt ketchup 1 szt pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
	<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 100 ml chrupki (<i>mleko</i>)
OBIAD	Krupnik jaglany 350ml	Krupnik jaglany 350ml	Krupnik jaglany 350ml	Krupnik jaglany 350ml
	Rolada drobiowa 100 g,sos potrawkowy	Rolada drobiowa 100 g,sos potrawkowy	Rolada drobiowa 100 g,sos potrawkowy	Rolada drobiowa 100 g,sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 180g
	Brokuł z masłem i bułką 150g	Brokuł z masłem i bułką 150g	Brokuł z masłem i bułką 150g	Brokuł z masłem i bułką 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Banan 150g	Banan 150g	Banan 150g	
<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				Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt
KOLACJA	Szynka tyrolska 50g kielbasa szynkowa 40 g sałata lodowa z pomidorem	Szynka tyrolska 50g kielbasa szynkowa 40 g sałata lodowa z pomidorem	Szynka tyrolska 50g kielbasa szynkowa 40 g sałata lodowa z pomidorem	Szynka tyrolska 50g kielbasa szynkowa 40 g 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 250ml jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	Masło 10g Herbata z/c 250ml jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	Masło 10g Herbata z/c 250ml jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	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 wanilinowy z musem brzoskwińowym 150 g (<i>mleko</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2411 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.36g białko 99gcukry 50g węglowodany 339g sól 8g</i>	<i>Energia 2318 kcal tłuszcz 69g kw.tł.nasyc.26g białko 89gcukry 44g węglowodany 278g sól,6g</i>	<i>Energia 2318 kcal tłuszcz 69g kw.tł.nasyc.26g białko 89gcukry 44g węglowodany 278g sól,6g</i>	<i>Energia 1928 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.20g białko 78gcukry 32g węglowodany 205g sól 5,0g</i>