

Środa 15.10.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza kuskus na mleku 300ml	Kasza kuskus na mleku 300ml	Kasza kuskus na mleku 300ml	Kasza kuskus na mleku 300ml
	Twarożek ze szczypiorkiem , 50g mozzarella 50g miód 25 g pomidor	Twarożek ze szczypiorkiem , 50g mozzarella 50g miód 25 g pomidor	Twarożek ze szczypiorkiem , 50g mozzarella 50g miód 25 g pomidor	Twarożek ze szczypiorkiem , pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40 g	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 ,seler,gorczyca	gluten,mleko ,seler,gorczyca	gluten,mleko ,seler,gorczyca	gluten,mleko ,seler,gorczyca
II ŚNIADANIE				Sok warzywny (seler ,gorczyca)
OBIAD	Zupa żurek z kielbasą 350ml	Zupa żurek z kielbasą 350ml	Zupa żurek z kielbasą 350ml	Zupa żurek z kielbasą 300ml
	Pieczeń rzymska 100 g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100 g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100 g sos pomidorowy	Pieczeń rzymska 100 g sos pomidorowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	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
	Sok warzywny 300 ml	Ciastka ,sok owocowy 200 ml	Ciastka ,sok owocowy 200 ml	
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)(mleko)
KOLACJA	szynka konserwowa 50g kielbasa żywiecka 40 g zielony ogórek	szynka konserwowa 50g kielbasa żywiecka 40 g zielony ogórek	szynka konserwowa 50g kielbasa żywiecka 40g pomidor	szynka konserwowa 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kanapka z wędliną i kiszonym ogórkiem 1 szt (mleko ,gluten)
Wartość odżywcza	Energia 2391kcal tłuszcze 57g kw.tł.nasyc.26g białko 77gcukry 42g węglowodany 370g sól 2,0g	Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g	Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g	Energia 1821kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 290g sól 1,9g

Czwartek 16.10.2025 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
	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ,ser topiony 1 szt ,pomidor	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ,ser topiony 1 szt ,pomidor	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ,ser topiony 1 szt ,pomidor	Serdelek drobiowy 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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko ,jaja,gorczyca,seler</i>
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150g
OBIAD	Krupnik jaglany 350ml	Krupnik jaglany 350ml	Krupnik jaglany 350ml	Krupnik jaglany 300ml
	Schab duszony100g w sosie	Schab duszony100g w sosie	Schab duszony100g w sosie	Schab duszony100g w sosie
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 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				Mus owocowy 100g (6 posiłek)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g pasztet 40 g kiszony ogórek	Szynka wędzona 50g pasztet 40 g kiszony ogórek	Szynka wędzona 50g szynka mielona 40 g pomidor	Szynka wędzona 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 pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Feta z pomidorem i szczypiorkiem 150 g (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>

Piątek 17.10.2025 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
	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki ser topiony 2 szt zielony ogórek	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki ser topiony 2 szt zielony ogórek	Szynka drobiowa 50g serek tartar 2 szt pomidor	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 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
Alergeny	gluten,mleko. gorczyca ,seler	gluten,mleko ,gorczyca ,seler	gluten,mleko ,gorczyca,seler	gluten,mleko.,gorczyca seler
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 150 g
OBIAD	Barszcz czerwony 350 ml	Barszcz czerwony 350 ml	Barszcz czerwony 350 ml	Barszcz czerwony 300 ml
	Ryba dorsz 100g w sosie greckim	Ryba dorsz 100g w sosie greckim	Ryba dorsz 100g w sosie greckim	Ryba dorsz 100g w sosie greckim
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Galaretka jogurtowa 150 g	Galaretka jogurtowa 150 g	Galaretka jogurtowa 150 g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja,ryba
PODWIECZOREK				
KOLACJA	Ser żółty 50g kielbasa szynkowa 40 g pomidor	Ser żółty 50g kielbasa szynkowa 40 g pomidor	Szynka drobiowa 50g kielbasa szynkowa 40 g pomidor	Szynka drobiowa 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/ 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
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Galaretka jogurtowa 150 g
Wartość odżywcza	Energia 2377kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.28g białko 78gcukry 45g węglowodany 344g sól 2,2g	Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g	Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g	Energia 1888kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 77gcukry 30g węglowodany 274g sól 1,8g

sobota 18.10.2025 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 2 szt dżem 25 g sałata lodowa z zieleniną	Ser topiony 2 szt serek tartar 2 szt dżem 25 g sałata lodowa z zieleniną	Kielbasa szynkowa 50g serek tartar 2 szt dżem 25 g sałata lodowa z zieleniną	Ser topiony 2 szt serek tartar 2 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 z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko ,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler , gorczyca
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350ml	Zupa kalafiorowa 300ml
	Pulpet 100g ,sos koperkowy	Pulpet 100g ,sos koperkowy	Pulpet 100g ,sos koperkowy	Pulpet 100g ,sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Marchewka z groszkiem z bułką i masłem 150g	Marchewka z groszkiem z bułką i masłem 150g	Marchewka z groszkiem z bułką i masłem 150g	Marchewka z groszkiem z bułką i masłem 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				Jogurt naturalny 100 ml chrupki (mleko) (6 posiłek)
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g pasztetowa 40g kiszony ogórek	Polędwica z warzywami 50g pasztetowa 40g kiszony ogórek	Polędwica z warzywami 50g wędlina 40g pomidor	Polędwica z warzywami 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 mus owocowy 100 ml biszkopty	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 ml biszkopty	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy biszkopty	Masło 10g Herbata z/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Jogurt naturalny 150ml +chrupki (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2461kcal tłuszcze 67g kw.tł.nasyc.32g białko 72g cukry 42g węglowodany 322g sól 2,1g	Energia 2121kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 72gcukry 40g węglowodany 290g sól 2,0g	Energia 2121kcal tłuszcze 59g kw.tł.nasyc.27g białko 72gcukry 40g węglowodany 290g sól 2,0g	Energia 1791kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.23g białko 69gcukry 36g węglowodany 283g sól 2,1g

Niedziela 19.10.2025 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
	Parówka 2szt ketchup ser topiony 1 szt zielony ogórek	Parówka 2szt ketchup ser topiony 1 szt zielony ogórek	Parówka 2szt ketchup serek tartar 1 szt zielony ogórek	Parówka 2szt 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
		Jogurt naturalny 100 ml	Jogurt naturalny 100 ml	
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko ,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler gorczyca	gluten,mleko,seler gorczyca
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150 g
OBIAD	Zupa ryżowa 350 ml	Zupa ryżowa 350 ml	Zupa ryżowa 350 ml	Zupa ryżowa 300 ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 ml	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 ml
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml
	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 150 g chrupki(6 posiłków)
KOLACJA	Ser żółty 50g wędlina 40 g pomidor	Ser żółty 50g wędlina 40 g pomidor	Kiełbasa szynkowa 50g wędlina 40 g 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 jogurt naturalny 150 g	Masło 10g Herbata z/c jogurt naturalny 150 g	Masło 10g Herbata z/c jogurt naturalny 150 g	Masło 10g Herbata z/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Sok warzywny 300 ml (seler,gorczyca,)
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

Poniedziałek 20.10.2026 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
	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g miód 1 szt zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g miód 1 szt zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g miód 1 szt zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 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				Sok warzywny 300 g (seler , gorczyca)
OBIAD	Zupa jarzynowa z kapustą i pomidorami 350 ml	Zupa jarzynowa z kapustą i pomidorami 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa z kapusta i pomidorami 300 ml
	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 300 g
	Drożdżówka z kruszonką 1 szt	Drożdżówka z kruszonką 1 szt	Drożdżówka z kruszonką 1 szt	
	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
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 150 ml
KOLACJA	Szynka konserwowa 50 g kielbasa żywiecka 40 g pomidor	Szynka konserwowa 50 g kielbasa żywiecka 40 g pomidor	Szynka konserwowa 50 g kielbasa żywiecka 40 g pomidor	Szynka konserwowa 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 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
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Drożdżówka z kruszonką 1szt(gluten, jaja,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

Wtorek 21.10.2025 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
	Pasta jajeczna 50g serek tartar 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Pasta jajeczna 50g serek tartar 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Szynka drobiowa serek tartar 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Pasta jajeczna 50g sałata lodowa z zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 150g chrupki
OBİAD	Zupa ogórkowa 350 ml	Zupa ogórkowa 350 ml	Zupa ogórkowa 350 ml	Zupa ogórkowa 300ml
	Schab duszony 100 g sos potrawkowy	Schab duszony 100 g sos potrawkowy	Schab duszony 100 g sos potrawkowy	Schab duszony 100 g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Marchewka baby z bułką i masłem 180 g	Marchewka baby z bułką i masłem 180 g	Marchewka baby z bułką i masłem 180 g	Marchewka baby z bułką i masłem 180 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mus owocowy 100 g herbatniki 50 g	Mus owocowy 100 g herbatniki 50 g	Mus owocowy 100 g herbatniki 50 g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 g (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor \	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 40g
	Masło 10g Herbata z/c banan 1 szt	Masło 10g Herbata z/c Banan 1 szt	Masło 10g Herbata z/c Banan 1 szt	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Mozzarella z pomidorem i sałatą , oliwa z oliwek 150 g
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

Środa 22.10.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Makaron na mleku 350 ml	Makaron na mleku 350 ml	Makaron na mleku 350 ml	Makaron na mleku 350 ml
	Serdelek drobiowy na gorąco 2szt serek tartar 1 szt ,sałata z zieleniną	Serdelek drobiowy na gorąco 2szt serek tartar 1 szt ,sałata z zieleniną	Serdelek drobiowy na gorąco 2szt serek tartar 1 szt ,sałata z zieleniną	Serdelek drobiowy na gorąco 2szt ,sałata 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 waniliowy z musem brzoskwinowym 150ml (mleko)
OBIAD	Zupa kapuśniak z zacierką i pomidorami 350ml	Zupa kapuśniak z zacierką i pomidorami 350ml	Zupa kapuśniak z zacierką i pomidorami 350ml	Zupa kapuśniak z zacierką i pomidorami 300ml
	Kurczak pieczony 200 g	Kurczak gotowany w sosie 200 g	Kurczak gotowany w sosie 200 g	Kurczak gotowany w sosie 200 g
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z jabłkiem 150 g	Kisiel z jabłkiem 150 g	Kisiel z jabłkiem 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				Kisiel z jabłkiem 150 g (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50 g szynka mielona 40 g pomidor	Szynka konserwowa 50 g szynka mielona 40 g pomidor	Szynka konserwowa 50 g szynka mielona 40 g pomidor	Szynka konserwowa 50 g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c 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				Kanapka z serem i papryką 1szt (gluten,mleko)
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>

Czwartek 23.10.2025r				
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 50 g miód 1 szt zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g miód 1 szt zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g miód 1 szt zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50 g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko ,gorczyca	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca	gluten,mleko gorczyca,
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 300 ml
	Zraz z kapustą 100 g ,sos pomidorowy	Pulpet 100 g ,sos pomidorowy	Pulpet 100 g ,sos pomidorowy	Pulpet 100 g ,sos pomidorowy
	Kasza gryczana 100 g	Kasza gryczana 100 g	Kasza gryczana 100 g	Kasza gryczana 100 g
	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
	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				Mus owocowy 100 g (6 posiłek)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50 g rolada ustrzycka 40g pomidor	Polędwica sopocka 50 g rolada ustrzycka 40g pomidor	Polędwica sopocka 50 g wędlina 40g pomidor	Polędwica sopocka 50 g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni b/ziaren 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka ,sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c 250 ml ciastka ,sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
Wartość odżywcza	Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.38g białko 88g cukry 48g węglowodany 308g sól 2,2g	Energia 2100 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 2100 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 1710 kcal tłuszcz 60g kw.tł.nasyc.25g białko 80gcukry 41g węglowodany 240g sól 2,0g

Piątek 24.10.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Ser topiony 2 szt ,serek tartar 2 szt dżem 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Ser topiony 2 szt ,serek tartar 2 szt dżem 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Ser topiony 2 szt ,serek tartar 2 szt dżem 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Ser topiony 2 szt ,serek tartar 2 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 gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100ml
OBIAD	Krupnik z ziemniakami 350ml	Krupnik z ziemniakami 350ml	Krupnik z ziemniakami 350ml	Krupnik z ziemniakami 300ml
	Łazanka z twarogiem i boczkiem	Łazanka z twarogiem i masłem	Łazanka z twarogiem i masłem	Łazanka z twarogiem i masłem
	Budyń czekoladowy z wiśnią 150 g	Budyń czekoladowy z wiśnią 150 g	Budyń czekoladowy z wiśnią 150 g	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
PODWIECZOREK				Kanapka z mozzarellą i pomidorem 1 szt (6 posiłek)
KOLACJA	Paprykarz z tuńczyka 50g ser żółty 40 g ogórek kiszony	Paprykarz z tuńczyka 50g ser żółty 40 g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50g szynka drobiowa 40 g pomidor	paprykarz z tuńczyka 50g ogórek kiszony
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy	Masło 10g Herbata b/c
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,ryba</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,ryba</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,ryba</i>
II KOLACJA				Budyń czekoladowy z wiśnią 150 g
Wartość odżywcza	<i>Energia 2308 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.43g białko 83g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g</i>	<i>Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.40g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.40g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól2,0</i>	<i>Energia 1698 kcal tłuszcz 60g kw.tł.nasyc.38g białko 77gcukry 41g węglowodany 258g sól 2,1g</i>

