

Piątek14 .11.2025 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 szynka konserwowa 40 g pomidor	Ser żółty 50g szynka konserwowa 40 g pomidor	szynka konserwowa 50 g serek tartar 2 szt pomidor	szynka konserwowa 50 g pomidor
	Chleb baltonowski 50gchleb 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
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Kisiel z truskawkami 150 g
OBIAD	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 300ml
	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
	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
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 100 ml (mleko)chrupki 6 posiłków
KOLACJA	Salatka makaronowa z szynką ,brokułem ,groszkiem i kukurydzą 150 g ser wędzony 40 g	Salatka makaronowa z szynką ,groszkiem i kukurydzą 150 g ser wędzony 40 g	Szynka drobiowa50g kiełbasa szynkowa 40 g pomidor	Salatka makaronowa z szynką ,groszkiem i kukurydzą 150
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni b/ziaren 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
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca,
II KOLACJA				Budyń czekoladowy z wiśnią 150 g
Wartość odżywcza	Energia 2431kcal tłuszcz 87g kw.tł.nasyc.38g białko 88g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,6g	Energia 2221kcal tłuszcz 82g kw.tł.nasyc.34g białko 80gcukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g	Energia 2221kcal tłuszcz 82g kw.tł.nasyc.34g białko 80gcukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g	Energia 2721kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.30g białko 75gcukry 29g węglowodany 275g sól 2,0g

Sobota 15.11.2025 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml	Płatki ryżowe na mleku 300ml
	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ,ser topiony plastry 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Jajko 2 połówki ze szczypiorem ,ser topiony plastry 2 szt sałata lodowa z zieleniną	Twarożek 50g dżem 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Jajko 2 połówki ze szczypiorem sałata lodowa z zieleniną
	Chleb baltonowski 50gchleb 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,jaja,</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300ml(seler)
OBIAD	Krupnik z pęczaku 350ml	Krupnik z pęczaku 350ml	Krupnik z pęczaku 350ml	Krupnik z pęczaku 300ml
	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	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
	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	
<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 (6posiłków)
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 razowy żytni 60gchleb 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 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 g+chrupki (mleko)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2210 kcal tłuszcz 88g kw.ł.nasyc.38g białko 88g cukry 48g węglowodany 288g sól 2,2g</i>	<i>Energia 2100 kcal tłuszcz 80g kw.ł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g</i>	<i>Energia 2100 kcal tłuszcz 80g 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 sól 2,0g</i>

Niedziela 16.11.2025 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 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g ,miód 25g zielony ogórek	Twarożek ze szczypiorkiem 50g ,miód 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 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				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 350 ml	Zupa zacierkowa 300 ml
	Potrawka ze schabu z warzywami 250 g	Potrawka ze schabu z warzywami 250 g	Potrawka ze schabu z warzywami 250 g	Potrawka ze schabu z warzywami 250 g
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 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				Surówka z marchewki i jabłka z olejem150g
KOLACJA	Szynka drobiowa50g szynka mielona 40g pomidor	szynka drobiowa50g szynka mielona 40g pomidor	szynka drobiowa50g szynka mielona 40g pomidor	szynka drobiowa50g pomidor
	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 Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml ciastka	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 mleczny 150ml (mleko)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2308 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.43g białko 83g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g</i>	<i>Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.40g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.40g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól2,0</i>	<i>Energia 1698 kcal tłuszcz 60g kw.tł.nasyc.38g białko 77gcukry 41g węglowodany 258g sól 2,1g</i>

Poniedziałek 17.11.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml
	Serdelek drobiowy 2szt ketchup saszetka 1szt ser topiony 2 szt sałata lodowa ze szczypiorkiem i zielonym ogórkiem	Serdelek drobiowy 2szt ketchup saszetka 1szt ser topiony 1 szt sałata lodowa ze szczypiorkiem i zielonym ogórkiem	Serdelek drobiowy 2szt ketchup saszetka 1szt serek tartar 1 szt sałata lodowa ze szczypiorkiem i zielonym ogórkiem	Serdelek drobiowy 2szt ketchup saszetka 1szt sałata lodowa ze szczypiorkiem i zielonym ogórkiem
	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
	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,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml 100 ml
OBIAD	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 350ml	Zupa ogórkowa 300ml
	Karkówka duszona 100 g w sosie	Gulasz z szynki 150 g	Gulasz z szynki 150 g	Gulasz z szynki 150 g
	Kasza jęczmienna 150g	Kasza jęczmienna 150g	Kasza jęczmienna 150g	Kasza jęczmienna 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	Kompot owocowy 250ml
	Sok buraczany 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Kisiel z jabłkiem 150g
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g kiełbasa żywiecka 40g ogórek kiszony	Szynka konserwowa 50g kiełbasa żywiecka 40g ogórek kiszony	Szynka konserwowa 50g kiełbasa żywiecka 40g pomidor	Szynka konserwowa 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 z owocami 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt z owocami 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt z owocami 100 ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler		
II KOLACJA				Pomidor z mozzarellą i oliwą (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2318 kcal tłuszcz 89g kw.tl.nasyc.41g białko 89g cukry 50g węglowodany 298g sól 2,7g	Energia 2018 kcal tłuszcz 79g kw.tl.nasyc.36g białko 79gcukry 44g węglowodany 278g sól 2,6g	Energia 2018 kcal tłuszcz 79g kw.tl.nasyc.36g białko 79gcukry 44g węglowodany 278g sól 2,6g	Energia 1628 kcal tłuszcz 59g kw.tl.nasyc.30g białko 70gcukry 42g węglowodany 255g sól 2,0g

Wtorek 18.11.2025 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
	Pasta jajeczna 50 g ser topiony 1 szt ,pomidor	Pasta jajeczna 50 g ser topiony 1 szt ,pomidor	Szynka drobiowa 50 g serek tartar 1 szt	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 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,gorczyca</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,jaja</i>
II ŚNIADANIE				Budyń wanilinowy 150ml (<i>mleko</i>)
OBIAD	Zupa krupnik zabielały z ziemniakami 350 ml	Zupa krupnik zabielały z ziemniakami 350 ml	Zupa krupnik zabielały z ziemniakami 350 ml	Zupa krupnik zabielały z ziemniakami 300 ml
	Naleśnik z mięsem 2 szt	Makaron z twarogiem 250g	Makaron z twarogiem 250g	Makaron z twarogiem 250g
	Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150g			
	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</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 100 ml ,chrupki (<i>mleko</i>) 6 posiłków
KOLACJA	Szynka wędzona 50g salceson biały 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50g salceson biały40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50g kielbasa szynkowa 40g pomidor	Szynka wędzona 50g ogórek kiszony
	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 Herbata z/c herbatniki 50g jogurt naturalny 150 g	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50g jabłko 1szt	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50g jabłko 1szt	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 pomidorem 1szt(gluten,mleko)
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>

Środa 19.11.2025 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
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 1 szt zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 1 szt zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 1 szt zielony ogórek	Twaróg 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</i>	<i>gluten,mleko</i>
II ŚNIADANIE				
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 300ml
	Kurczak pieczony 200 g	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy	Kurczak gotowany 200 g sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Kalafior z masłem i bułką150g	Kalafior z masłem i bułką150g	Kalafior z masłem i bułką150g	Kalafior z masłem i bułką150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z truskawkami 150 g	Kisiel z truskawkami 150 g	Kisiel z truskawkami 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				mus owocowy 100 ml
KOLACJA	Kiełbasa szynkowa 50g pasztet 40g sałata lodowa z pomidorem	Kiełbasa szynkowa 50g pasztet 40g sałata lodowa z pomidorem	Kiełbasa szynkowa 50g wędlina 40 g sałata lodowa z pomidorem	Kiełbasa szynkowa 50g sałata lodowa z pomidorem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml biszkopty mus owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c 250ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml	Masło 10g Herbata 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</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Sok warzywny 300 ml
Wartość odżywcza	<i>Energia 2233 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 80g cukry 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>

Czwartek 20.11.2025 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Zacierka na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml
	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorkiem serdelek drobiowy 1szt , ketchup sałata lodowa z pomidorem	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorkiem serdelek drobiowy 1szt , ketchup sałata lodowa z pomidorem	serdelek drobiowy 2szt , ketchup serek tartar 1 szt sałata lodowa z pomidorem	serdelek drobiowy 2szt , ketchup sałata lodowa z pomidorem
	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
	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,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml (seler, gorczyca)
OBIAD	Kapuśniak z ze słodkiej kapusty z pomidorami i zacierką 350ml	Kapuśniak z ze słodkiej kapusty z pomidorami i zacierką 350ml	Kapuśniak z ze słodkiej kapusty z pomidorami i zacierką 350ml	Kapuśniak z ze słodkiej kapusty z pomidorami i zacierką 300ml
	Gulasz z indyka 150 g	Gulasz z indyka 150 g	Gulasz z indyka 150 g	Gulasz z indyka 150 g
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Marchewka z groszkiem 150 g	Marchewka z groszkiem 150 g	Marchewka z groszkiem 150 g	Marchewka z groszkiem 150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 g 6 posiłków
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g ser żółty 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g mozarella 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50gchleb 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 sok warzywny 300 ml	Masło 10g Pomidor 50g Herbata z/c sok warzywny 300 ml	Masło 10g Pomidor 50g Herbata z/c sok warzywny 300 ml	Masło 10g Pomidor 50g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Jogurt naturalny 150 ml chrupki (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.tł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Piątek 21.11.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml	Makaron na mleku 300ml
	Ser topiony 2 szt serek tartar 2 szt dżem 1 szt pomidor	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g miód 25 g zielony ogórek	Twaróg 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
Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml (seler,gorczyca)
OBIAD	zupa szczawiowa z jajkiem 350ml	zupa szczawiowa z jajkiem 350ml	zupa szczawiowa z jajkiem 350ml	zupa szczawiowa z jajkiem 300ml
	Kopytka z sosem pieczarkowym 250 g	Kopytka z sosem pieczarkowym 250 g	Kopytka z sosem pieczarkowym 250 g	Kopytka z sosem pieczarkowym 250 g
	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	
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 (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g pasztetowa 40g kiszony ogórek	Polędwica sopocka 40g pasztetowa 40g kiszony ogórek	Polędwica sopocka 50gwędlina drobiowa 40g pomidor	Polędwica sopocka 50g kiszony ogórek
	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 jabłkowy 200 l ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 l ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 l ciastka	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,
II KOLACJA				Budyń mleczny z musem truskawkowym (mleko) 150g
Wartość odżywcza	Energia 2431kcal tłuszcze 87g kw.tł.nasyc.38g białko 88g cukry 39g węglowodany 300g sól 2,6g	Energia 2221kcal tłuszcze 82g kw.tł.nasyc.34g białko 80gcukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g	Energia 2221kcal tłuszcze 82g kw.tł.nasyc.34g białko 80gcukry 35g węglowodany 280g sól 2,4g	Energia 1721kcal tłuszcze 78g kw.tł.nasyc.30g białko 75gcukry 29g węglowodany 275g sól 2,0g

Sobota 22.11.2025 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 żółty 50g miód25g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Ser żółty 50g miód 25g sałata lodowa z zielonym ogórkiem	Szynka wędzona 50 g miód25g 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 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				Sok pomidorowy 300 ml
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml
	Risotto z mięsem i warzywami ,sos pomidorowy 300 g	Risotto z mięsem i warzywami ,sos pomidorowy 300 g	Risotto z mięsem i warzywami ,sos pomidorowy 300 g	Risotto z mięsem i warzywami ,sos pomidorowy 300 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250 g	Kompot owocowy 250ml
	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny z brzoskwinią 150 g (mleko)
KOLACJA	Szynka mielona 50g szynka konserwowa 40 g pomidor	Szynka mielona 50g szynka konserwowa 40 g pomidor	Szynka mielona 50g szynka konserwowa 40 g pomidor	Szynka mielona 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 mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c sok warzywny	Masło 10g Herbata z/c sok warzywny	
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Salata lodowa z fetą i ziel.ogórkiem i oliwą 150g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2210 kcal tłuszcz 88g kw.tł.nasyc.38g białko 88g cukry 48g węglowodany 288g sól 2,2g	Energia 2100 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 2100 kcal tłuszcz 80g 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

Niedziela 23.11.2025 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 2 szt ketchup saszetka ser topiony 1 szt pomidor	Parówka 2 szt ketchup saszetka ser topiony 1 szt pomidor	Parówka 2 szt ketchup saszetka ser topiony 1 szt pomidor	Parówka 2 szt ketchup saszetka 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,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 300ml
	Pulpet 100g sos koperkowy	Pulpet 100g sos koperkowy	Pulpet 100g sos koperkowy	Pulpet 100g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	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
	Herbatniki 50g sok jabłkowy 200 ml	Herbatniki 50g sok jabłkowy 200 ml	Herbatniki 50g sok jabłkowy 200 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g ,pasztetowa 40 g sałata lodowa z zieleniną	Szynka drobiowa 50g ,pasztetowa 40 g sałata lodowa z zieleniną	Szynka drobiowa 50g ,kiełbasa szynkowa 40 g sałata lodowa z zieleniną	Szynka drobiowa 50g ,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 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
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Budyń czekoladowy 150g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2308 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.43g białko 83g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g	Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.40g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól 2,0g	Energia 2108 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.40g białko 80gcukry 44g węglowodany 288g sól2,0	Energia 1698 kcal tłuszcz 60g kw.ł.nasyc.38g białko 77gcukry 41g węglowodany 258g sól 2,1g

poniedziałek 24.11.2025 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 z pomidorami i szczypiorkiem 50g dżem 25g zielony ogórek	Twaróg z pomidorami i szczypiorkiem 50g dżem 25g zielony ogórek	Twaróg z pomidorami 50g dżem 25g zielony ogórek	Twaróg z pomidorami i 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
Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml (seler ,gorczyca)
OBIAD	Zupa grochowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 300ml
	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 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	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
	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt	
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	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica sopocka 40g pomidor	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica sopocka 40g pomidor	Kiełbasa szynkowa 50g polędwica sopocka 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 żytni40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml mus owocowy 100 ml herbatniki	Masło 10g Herbata z/c 250ml mus owocowy 100 ml herbatniki	Masło 10g Herbata z/c 250ml mus owocowy herbatniki	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				Kanapka z szynką i sałata 1szt(mleko,gluten,seler,gorczyca)
Wartość odżywcza	Energia 2318 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.41g białko 89gcukry 50g węglowodany 298g sól 2,7g	Energia 2018 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.36g białko 79gcukry 44g węglowodany 278g sól 2,6g	Energia 2018 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.36g białko 79gcukry 44g węglowodany 278g sól 2,6g	Energia 1628 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.30g białko 70gcukry 42g węglowodany 255g sól 2,0g

Wtorek 25.11.2025 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 mozzarella 40 g serek tartar 1 szt pomidor	Ser topiony 2 szt mozzarella 40 g serek tartar 1 szt pomidor	Mozzarella 40 g serek tartar 2 szt pomidor	mozzarella 40 g serek tartar 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
Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Budyń wanilinowy 150g (mleko)
OBIAD	Zupa dyniowa z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa dyniowa z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa dyniowa z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa dyniowa z pomidorami i zacierką 300ml
	Szynka duszona100g w sosie	Szynka duszona 100g w sosie	Szynka duszona100g w sosie	Szynka duszona100g w sosie
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,
PODWIECZOREK				Sok pomidorowy 300ml (seler,gorczyca) 6 posiłków
KOLACJA	Paszтет 50g szynka mielona 40g kiszony ogórek	Paszтет 50g szynka mielona 40g kiszony ogórek	Wędlina 50g szynka mielona 40gpomidor	szynka mielona 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 250ml sok marchwiowo bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml sok 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c 250ml sok 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem
Wartość odżywcza	Energia 2233 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 80g cukry 44g węglowodany 268g sól 2,0g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g	Energia 2000 kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.32g białko 80gcukry 42g węglowodany 270g sól 1,8g	Energia 1670 kcal tłuszcz 70g kw.tł.nasyc.28g białko 72gcukry 37g węglowodany 240g sól 1,8g

Środa 26.11.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml
	Pasta z jają i wędliny 50 g ser topiony 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Pasta z jają i wędliny 50 g ser topiony 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Szynka 50g ser żółty 40g sałata lodowa z zieleniną	Pasta z jają i wędliny 50 g sałata lodowa z zieleniną
	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
	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,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 150 g chrupki
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 g	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 g	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 g	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 g
	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	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Sok pomidorowy 300ml 6 posiłków(seler,gorczyca)
KOLACJA	Kiełbasa szynkowa 50g szynka drobiowa 40g kiszony ogórek	Kiełbasa szynkowa 50g szynka drobiowa 40g kiszony ogórek	Kiełbasa szynkowa 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Kiełbasa szynkowa 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 250ml banan 1szt	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Feta z zielonym ogórkiem 150 g (gluten,mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.tł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Czwartek 27.11.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza jaglana na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml
	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup , serek tartar 2 szt pomidor			
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko,gorczyca ,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Pieczarkowa z makaronem 350ml	Pieczarkowa z makaronem 350ml	Pieczarkowa z makaronem 350ml	Pieczarkowa z makaronem 350ml
	Żeberko duszone 180 g	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	kapuście kiszona zasmażana 150 g	Kalafior z masłem i bułką 150 g	Kalafior z masłem i bułką 150 g	Kalafior 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	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny z owocami 6 posiłków(mleko)
KOLACJA	Pasztetowa 50g szynka konserwowa 40g pomidor	pasztetowa 50g szynka konserwowa 40g pomidor	Szynka drobiowa 50g szynka konserwowa 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 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml sok jabłkowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml ciastka	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml ,ciastka	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kanapka z szynka i papryką (gluten,mleko,gorczyca ,seler)
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.ł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.ł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

