

Piątek 28.11.2025 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
	Jajko gotowane ze szczypiorkiem (2 połówki), ser żółty 40g sałata lodowa z zieleniną	Jajko gotowane ze szczypiorkiem (2 połówki), ser żółty 40g sałata lodowa z zieleniną	Twaróg50g dżem 25g sałata lodowa z zieleniną	Jajko gotowane ze szczypiorkiem (2 połówki), 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 ,jaja	gluten,mleko,	gluten,mleko,jaja
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 150 g +chrupki
OBIAD	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 300ml
	Ryba morszczuk 100 g w sosie greckim	Ryba morszczuk 100 g w sosie greckim	Ryba morszczuk 100 g w sosie greckim	Ryba morszczuk 100 g w sosie greckim
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Drożdżówka z kruszonką 1 szt	Drożdżówka z kruszonką 1 szt	Drożdżówka z kruszonką 1 szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba,jaja
PODWIECZOREK				Mus owocowy (6 posiłków)
KOLACJA	Mozzarella 40g szynka konserwowa 50g pomidor	Mozzarella 40g szynka konserwowa 50g pomidor	Mozzarella 40g szynka konserwowa 50g pomidor	szynka konserwowa 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 g	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c mus owocowy 100 ml	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,soja
II KOLACJA				Drożdżówka z kruszonką 1 szt(gluten,mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2401kcal tłuszcze 84g kw.tł.nasyc.33g białko 80g cukry 34g węglowodany 290g sól 2,6g	Energia 2201kcal tłuszcze 80g kw.tł.nasyc.31g białko 78gcukry 32g węglowodany 276g sól 2,3g	Energia 2201kcal tłuszcze 80g kw.tł.nasyc.31g białko 78gcukry 32g węglowodany 276g sól 2,3g	Energia 1871kcal tłuszcze 58g kw.tł.nasyc.27g białko 70gcukry 24g węglowodany 265g sól 1,9g

Sobota 29.11.2025 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 ser tartar 1 szt zielony ogórek	Parówka 2 szt ketchup ser tartar 1 szt zielony ogórek	Parówka 2 szt ketchup ser tartar 1 szt zielony ogórek	Parówka 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 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 300 ml (mleko)
OBIAD	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 300ml
	Gulasz w jarzynach 200 ml	Gulasz w jarzynach 200 ml	Gulasz w jarzynach 200 ml	Gulasz w jarzynach 200 ml
	Kasza jęczmienna 100 kg	Kasza jęczmienna 100 kg	Kasza jęczmienna 100 kg	Kasza jęczmienna 100 kg
	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 150 g (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g, kiełbasa żywiecka 40g pomidor	Szynka wędzona 50g,kiełbasa żywiecka 40g pomidor	Szynka wędzona 50g,kiełbasa żywiecka 40g pomidor	Szynka wędzona 50g, pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca,	gluten,mleko gorczyca,
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem 150 g
Wartość odżywcza	Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.9g białko 87g cukry 39g węglowodany 298g sól 2,1g	Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 2150 kcal tłuszcz 80g kw.tł.nasyc.35g białko 86gcukry 44g węglowodany 280g sól 2,1g	Energia 1680 kcal tłuszcz 63g kw.tł.nasyc.29g białko 79gcukry 33g węglowodany 251g sól 2,0g

Niedziela 30.11.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Zupa makaron na mleku 300ml	Zupa makaron na mleku 300ml	Zupa makaron na mleku 300ml	Zupa makaron na mleku 300ml
	Twaróg 50g ,miód 25g , zielony ogórek	Twaróg 50g ,miód 25g ,zielony ogórek	Twaróg 50g ,miód 25g ,pomidor 50g	Twaróg 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 zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 300ml
	Kurczak gotowany 170 g ,sos potrawkowy	Kurczak gotowany 170 g ,sos potrawkowy	Kurczak gotowany 170 g ,sos potrawkowy	Kurczak gotowany 170 g ,sos potrawkowy
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g sałata lodowa z ogórkiem i kukurydzą	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g sałata lodowa z ogórkiem i kukurydzą	Szynka konserwowa 50g szynka mielona 40g sałata lodowa z ogórkiem i kukurydzą	Szynka konserwowa 50g sałata lodowa z ogórkiem i kukurydzą
	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50g sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c herbatniki 50g sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c 50g herbatniki 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				Budyń czekoladowy z wiśnią 150g
Wartość odżywcza	Energia 2358 kcal tłuszcz 87g kw.tł.nasyc.39g białko 79g cukry 48g węglowodany 301g sól 2,3g	Energia 2118 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.38g białko 78gcukry 39g węglowodany 278g sól 2,0g	Energia 2118 kcal tłuszcz 76g kw.tł.nasyc.38g białko 78gcukry 39gwęglowodany 278g sól 2,0g	Energia 1708 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.37g białko 79gcukry 39g węglowodany 248g sól 2,1g

Poniedziałek 01.12.2025 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	
	Ser topiony 2 szt serek tartar 2 szt dżem 1 szt pomidor	Ser topiony 2 szt serek tartar 2 szt dżem 1 szt pomidor	Ser topiony 2 szt serek tartar 2 szt dżem 1 szt pomidor	Ser topiony 2 szt serek tartar 2 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 gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 150ml +chrupki 300 ml
OBIAD	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty z ziemniakami i pomidorami 350ml	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty z ziemniakami i pomidorami 350ml	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty z ziemniakami i pomidorami 350ml	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty z ziemniakami i pomidorami 300ml
	Potrawka ze schabu z warzywami 250 ml	Potrawka ze schabu z warzywami 250 ml	Potrawka ze schabu z warzywami 250 ml	Potrawka ze schabu z warzywami 250 ml
	Kasza jęczmienna 100 g	Kasza jęczmienna 100 g	Kasza jęczmienna 100 g	Kasza jęczmienna 100 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mandarynka 2 szt	Mandarynka 2 szt	Mandarynka 2 szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Sok warzywny 300 ml (6 posiłków) (gorczyca,seler)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g ser wędzony 40g zielony ogórek	Szynka wędzona 50g ser wędzony 40g zielony ogórek	Szynka wędzona 50g szynka drobiowa zielony ogórek	Szynka wędzona 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100g	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 g	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Buraczki z mozzarellą ,oliwą 150 g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2378 kcal tłuszcz 79g kw.tł.nasyc.39g białko 79g cukry 40g węglowodany 287g sól 2,3g	Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.tł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g	Energia 2128 kcal tłuszcz 75g kw.tł.nasyc.34g białko 70gcukry 36g węglowodany 258g sól 2,2g	Energia 1738 kcal tłuszcz 59g kw.tł.nasyc.30g białko 70gcukry 42g węglowodany 255g sól 2,0g

wtorek 02.12.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g ser topiony 1 szt pomidor	Twaróg ze szczypiorkiem 50g ser topiony 1 szt	Twaróg ze szczypiorkiem 50g ser topiony 1 szt	Twaróg ze szczypiorkiem 50g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150g
OBIAD	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą 300ml
	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 200 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 200 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 200 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 200 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Budyń waniliowy z musem truskawkowym 150 g	Jabłko 1 szt	Jabłko 1szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml (6 posiłek)
KOLACJA	Polędwica z warzywami 50g szynka drobiowa 40g kapusta pekińska z zielonym ogórkiem.	Polędwica z warzywami 50g szynka drobiowa 40g kapusta pekińska z zielonym ogórkiem	Polędwica z warzywami 50g szynka drobiowa 40g kapusta pekińska z zielonym ogórkiem	szynka drobiowa 50g kapusta pekińska z zielonym ogórkiem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c banan 150g	Masło 10g Herbata z/c banan 150g	Masło 10g Herbata z/c banan 150g	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 papryką(mleko,gluten)
Wartość odżywcza	Energia 2310 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.41g białko 86g cukry 46g węglowodany 298g sól 2,3g	Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.ł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g	Energia 2005 kcal tłuszcz 76g kw.ł.nasyc.33g białko 79gcukry 40g węglowodany 285g sól 2,2g	Energia 1577 kcal tłuszcz 69g kw.ł.nasyc.30g białko 78gcukry 38g węglowodany 251g sól 2,1g

środa 03.12.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Pasta jajeczna 50g miód 25g sałata lodowa z zieleniną	Pasta jajeczna 50g miód 25g sałata lodowa z zieleniną	wędlina 50g miód 25g sałata lodowa z zieleniną	Pasta jajeczna50g 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,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II ŚNIADANIE				Budyń mleczny 150 g 6 posiłków(mleko)
OBIAD	Zupa ogórkowa 350 ml	Zupa ogórkowa 350 ml	Zupa ogórkowa 350 ml	Zupa ogórkowa 350 ml
	Kotlet mielony 100 g	pulpet 100 g sos koperkowy	pulpet 100 g sos koperkowy	pulpet 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g
	Buraczki z jabłkiem 150 g	Buraczki z jabłkiem 150 g	Buraczki z jabłkiem 150 g	Buraczki z jabłkiem 150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Sok owocowy 200 ml ciastka	sok owocowy 200 ml ciastka	Sok owocowy 200 ml ciastka	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Sok pomidorowy 300 ml
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g mortadela 40g sok pomidorowy300ml	Szynka konserwowa 50g mortadela 40g sok pomidorowy 300 ml	Szynka konserwowa 50g mortadela 40g sok pomidorowy 300 ml	Szynka konserwowa 50g sok pomidorowy 300 ml
	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,	Masło 10g Herbata z/c 250ml	Masło 10g Herbata z/c 250ml	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				Mozzarella z pomidorem i sałatą 150 g (mleko)
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 1630 kcal tłuszcz 70g kw.tł.nasyc.28g białko 72gcukry 37g węglowodany 240g sól 1,8g

Czwartek 04 .12.2025 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
	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ,ser topiony plastry 1szt pomidor	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ,ser topiony plastry 1szt pomidor	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup ,ser tartar plastry 1szt pomidor	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup , 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	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Sok pomidorowy 300 ml (seler,gorczyca)
OBIAD	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml	Barszcz ukraiński 350ml
	Klopsik drobiowy100 g w sosie pomidorowym	Klopsik drobiowy100 g w sosie pomidorowym	Klopsik drobiowy 100 g w sosie pomidorowym	Klopsik drobiowy100 g b w sosie pomidorowym
	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g
	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150 g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150 g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150 g	Fasolka szparagowa z masłem i bułką 150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	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 naturalny100 g ,chrupki(mleko)
KOLACJA	Szynka drobiowa 50g pasztet 40gkiszony ogórek	Szynka drobiowa 50g pasztet 40g kiszony ogórek	Szynka drobiowa 50g polędwica sopocka 40 g pomidor	Szynka drobiowa 50g kiszony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 66g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kanapka z serem i papryką 1szt(mleko,gluten)
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

Piątek 05.12.2025 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem , mozzarella 40 g sałata lodowa zieleniną	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem , mozzarella 40 g sałata lodowa zieleniną	Polędwica sopocka 50 g serek tartar 2 szt sałata lodowa zieleniną	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem , mozzarella 40 g sałata lodowa zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny ,chrupki 150g(mleko)
OBIAD	Zupa barszcz ukraiński 350ml	Zupa barszcz ukraiński 350ml	Zupa barszcz ukraiński 350ml	Zupa barszcz ukraiński 300ml
	Krokiet ziemniaczany 2szt sos pieczarkowy	Makaron z twarogiem 200 g	Makaron z twarogiem 200 g	Makaron z twarogiem 200 g `
	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jajka	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,\
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Salatka jarzynowa 100 g ser wędzony 40 g	Salatka jarzynowa 100 g ser wędzony 40 g	Szynka drobiowa 50 g szynka konserwowa 40 g	Salatka jarzynowa 100 g
	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 marchwiowo – bananowy 300ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo – bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo – bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
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 2313 kcal tłuszcz 81g kw.łł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.łł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.łł.nasyc.38g białko 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.łł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Sobota 06.12.2025 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza kukurydziana na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g dżem 25g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g dżem 25g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g dżem 25g zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Budyń mleczny 150g (mleko)
OBIAD	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350ml	Zupa ziemniaczana z groszkiem 300ml
	Gulasz drobiowy 200 ml	Gulasz drobiowy 200 ml	Gulasz drobiowy 200 ml	Gulasz drobiowy 200 ml
	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g
	Marchewka baby 180g	Marchewka baby 180g	Marchewka baby 180g	Marchewka baby 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jogurt naturalny 150 g	Jogurt naturalny 150 g	Jogurt naturalny 150 g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,
PODWIECZOREK				Sok pomidorowy 300 ml (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g ogórek kiszony	Szynka konserwowa 50g szynka drobiowa 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/ sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko ,gorczyca,seler	gluten,mleko,gorczyca , seler	gluten,mleko,gorczyca,seler	gluten,mleko ,gorczyca,seler
II KOLACJA				Sok pomidorowa 300 ml
Wartość odżywcza	Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.łł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.łł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g	Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.łł.nasyc.38g białko 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.łł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Niedziela 07.12.2025 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml
	ser topiony plastry 2 szt serek tartar 2 szt miód 1 szt sałata lodowa z zielonym ogórkiem	ser topiony plastry 2 szt serek tartar 2 szt miód 1 szt sałata lodowa z zielonym ogórkiem	ser topiony plastry 2 szt serek tartar 2 szt miód 1 szt sałata lodowa z zielonym ogórkiem	ser topiony plastry 2 szt serek tartar 2 szt sałata lodowa z zielonym ogórkiem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt
OBIAD	Krupnik z pęczaku 350ml	Krupnik z pęczaku 350ml	Krupnik z pęczaku 350ml	Krupnik z pęczaku 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 gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 1szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 g(6 posiłków)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g szynka mielona 40g pomidor	Szynka wędzona 50g szynka mielona 40g pomidor	Szynka wędzona 50g szynka mielona 40g pomidor	Szynka wędzona 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g herbata z/c jogurt owocowy 100 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Sok warzywny 300 ml
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

Poniedziałek 08.12.2025 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml
	serdelek drobiowy 2 szt ketchup serek tartar 1 szt sałata z pomidorem	serdelek drobiowy 2 szt ketchup serek tartar 1 szt sałata z pomidorem	serdelek drobiowy 2 szt ketchup serek tartar 1 szt sałata z pomidorem	serdelek drobiowy 2 szt ketchup 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 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 g(mleko gluten)
OBIAD	Kalafiorowa 350ml	Kalafiorowa 350ml	Kalafiorowa 350ml	Kalafiorowa 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 gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g
	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 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 naturalny 150 ml(6 posiłków)
KOLACJA	szynka drobiowa 50g kiełbasa żywiecka 40g zielony ogórek	szynka drobiowa 50g kiełbasa żywiecka 40g zielony ogórek	szynka drobiowa 50g kiełbasa żywiecka 40g zielony ogórek	szynka drobiowa 50g zielony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka ,sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka ,sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Feta z zielonym ogórkiem i sałatą 150 g (mleko)
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

Wtorek 09.12 .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
	Pasta z jaja 50 g ser topiony 2 szt pomidor	Pasta z jaja 50 g ser topiony 2 szt pomidor	Twaróg 50 g dżem 1 szt pomidor	Pasta z jaja 50 g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa b/c 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko. gorczyca ,seler ,jaja</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca ,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca,seler,jaja</i>	<i>gluten,mleko.,gorczyca seler ,jaja</i>
II ŚNIADANIE				Budyń waniliowy 150g(<i>mleko</i>)
OBIAD	Krupnik z pęczaku 350ml	Krupnik z pęczaku 350ml	Krupnik z pęczaku 350ml	Krupnik z pęczaku 300ml
	Kurczak pieczony 150g	Kurczak gotowany w sosie potrawkowym 200g	Kurczak gotowany w sosie potrawkowym 200g	Kurczak gotowany w sosie potrawkowym 200g
	Ziemniaki gotowane200g	Ziemniaki gotowane200g	Ziemniaki gotowane200g	Ziemniaki gotowane200g
	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 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
PODWIECZOREK				Sałata z feta i zielonym ogórkiem (<i>mleko</i>)(6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g kapusta pekińska z ziel.ogórkiem i kukurydzą	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa40g kapusta pekińska z ziel.ogórkiem i kukurydzą	Polędwica sopocka 50g kielbasa szynkowa 40g kapusta pekińska z ziel.ogórkiem i kukurydzą	Polędwica sopocka 50g kapusta pekińska z ziel.ogórkiem i kukurydzą
	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/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</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Twarożek z musem truskawkowym 100g(<i>mleko</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2377kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.28g białko 78gcukry 45g węglowodany 344g sól 2,2g</i>	<i>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g</i>	<i>Energia 1888kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 77gcukry 30g węglowodany 274g sól 1,8g</i>

Środa 10.12.2025 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 dżem 25g sałata lodowa zielonym ogórkiem	Ser żółty 50g dżem 25g sałata lodowa zielonym ogórkiem	Szynka 50g dżem 25g sałata lodowa zielonym ogórkiem	Ser żółty 50g sałata lodowa zielonym ogórkiem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	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 chrupki (mleko)
OBIAD	Żurek z kiebasą 350ml	Zupa ziemniaczana 350ml	Zupa ziemniaczana 350ml	Zupa ziemniaczana 300ml
	Zraz mielony 100 g sos pomidorowy	Zraz mielony 100 g sos pomidorowy	Zraz mielony 100 g sos pomidorowy	Zraz mielony 100 g sos pomidorowy
	Kasza gryczana 100g	Kasza gryczana 100g	Kasza gryczana 100g	Kasza gryczana 100g
	Fasolka szparagowa z bułką i masłem	Fasolka szparagowa z bułką i masłem	Fasolka szparagowa z bułką i masłem	Fasolka szparagowa z bułką i masłem
	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				Sok pomidorowy 1szt (6 posiłków) <i>(seler,gorczyca)</i>
KOLACJA	Pasztet 50g szynka konserwowa 40g ogórek kiszony	Pasztet 50g szynka konserwowa 40g ogórek kiszony	Szynka 50g wędlina 40g pomidor	Szynka konserwowa 50g ogórek kiszony
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c mandarynki 2 szt	Masło 10g Herbata z/c mandarynki 2 szt	Masło 10g Herbata z/c mandarynki 2 szt	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				Kanapka z wędliną i papryką 1 szt (<i>gluten ,mleko</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2431kcal tłuszcze 87g kw.tł.nasyc.38g białko 88g cukry 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 1821kcal tłuszcze 58g kw.tł.nasyc.30g białko 75gcukry 29g węglowodany 275g sól 2,0g</i>

Czwartek 11.12.2025 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
	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 25g pomidor	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 25g pomidor	Twarożek ze szczypiorkiem 50g miód 25g pomidor	Twarożek ze szczypiorkiem 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
Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko	gluten,mleko gorczyca,seler,soja	gluten,mleko gorczyca,seler,soja
II ŚNIADANIE				Kisiel z jabłkiem 150g
OBIAD	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 300ml
	Potrawka ze schabu z warzywami 200 g	Potrawka ze schabu z warzywami 200 g	Potrawka ze schabu z warzywami 200 g	Potrawka ze schabu z warzywami 200 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
	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,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g szynka drobiowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka wędzona 50g szynka drobiowa 40g sałata lodowa z zieleniną	Szynka wędzona 50g szynka drobiowa 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 jogurt naturalny 100 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt naturalny 100 g	Masło 10g Herbata z/c jogurt naturalny 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 mleczny z wiśnią 150ml (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2308 kcal tłuszcz 89g kw.ł.nasyc.43g białko 83gcukry 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

Piątek 12.12.2024 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 szczypiorem 2 połówki ser topiony plastry 2 szt pomidor	Jajko gotowane ze szczypiorem 2 połówki ser topiony plastry 2 szt pomidor	Szynka wędzona 50 g serek tartar 2 szt pomidor	Jajko gotowane ze szczypiorem 2 połówki ser topiony plastry 2 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 gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 150g +chrupki (mleko)
OBIAD	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml
	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 250 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 250 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 250 g	Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 250 g
	Galaretka jogurtowa z owocami 150 ml	Galaretka jogurtowa z owocami 150 ml	Galaretka jogurtowa z owocami 150 ml	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
		Galaretka jogurtowa z owocami 150 ml	Galaretka jogurtowa z owocami 150 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 ml
KOLACJA	Ser żółty 50g serek tarta2 szt pomidor	Ser żółty 50g serek tarta2 szt pomidor	Polędwica sopocka 50g serek tartar 2 szt pomidor	Ser żółty 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo- bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Galaretka jogurtowa z owocami 150 ml
Wartość odżywcza	Energia 2318 kcal tłuszcz 89g kw.tł.nasyc.41g białko 89g cukry 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