

Sobota 14.02.2026 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
	Serdelek drobiowy 2 szt ,ketchup serek tartar 2 szt	Serdelek drobiowy 2,ketchup serek tartar 1 szt	Serdelek drobiowy 2 szt ,ketchup serek tartar 1 szt	Serdelek drobiowy 2 szt ketchup
	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
	Jabłko 100 g	Jabłko 100 g	Jabłko 100 g	
	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 100g
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 350ml	Zupa ryżowa 300ml
	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 200g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	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				Sok pomidorowy 300 ml(6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 40g szynka konserwowa 30g	Polędwica sopocka 40g szynka konserwowa30g	Polędwica sopocka 40g szynka konserwowa 30g pomidor	Polędwica sopocka 50g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c sok jabłkowy 200 ml	Masło 10g Herbata z/c 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				Kisiel z jabłkiem 150g
Wartość odżywcza	Energia 2487kcal tłuszcze 98g kw.tł.nasyc.46g białko 98g węglowodany w tym cukier 326g sól 2002 mg błonnik 31g	Energia 2301kcal tłuszcze 98g kw.tł.nasyc.46 białko 98g węglowodany w tym cukier 319 g sól 1998mg błonnik29g	Energia 2301kcal tłuszcze 98g kw.tł.nasyc.46 białko 98g węglowodany w tym cukier 319 g sól 1998mg błonnik29g	Energia 1899kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.30g białko 78g węglowodany w tym cukry 265g sól 1876mg błonnik 26g

Niedziela 15.02.2026 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
	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki ,ser topiony plastry 2 szt dżem 25 g	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki ,ser topiony plastry 2 szt dżem 25 g	Wędlina drobiowa 40 g serek tartar 2 szt	Jajko gotowane ze szczypiorkiem 2 połówki
	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,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 350ml	Zupa koperkowa 300ml
	Gulasz z szynki 200 ml	Gulasz z szynki 200 ml	Gulasz z szynki 200 ml	Gulasz z szynki 280 ml
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Marchewka z masłem i bułka 150 g	Marchewka z masłem i bułka 150 g	Marchewka z masłem i bułka 150 g	Marchewka z masłem i bułka 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				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka wędzona 50g, pasztetowa 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50g, pasztetowa 40g ogórek kiszony	Szynka wędzona 50g, szynka drobiowa 40g pomidor	Szynka wędzona 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 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				Jogurt naturalny 150 g +chrupki
Wartość odżywcza	Energia 2390kcal tłuszcz 88g kw.ł.nasyc.40g białko 85gwęglowodany w tym cukier 376g sól 1802 mg błonnik 29g	Energia 2380kcal tłuszcz 88g kw.ł.nasyc.40g białko 85gwęglowodany w tym cukier 366g sól 1802 mg błonnik 26g	Energia 2380kcal tłuszcz 88g kw.ł.nasyc.40g białko 85gwęglowodany w tym cukier 366g sól 1802 mg błonnik 26g	Energia 1619kcal tłuszcz 38g kw.ł.nasyc24g białko 78g węglowodany w tym cukry 245g sól 1476mg błonnik 23g

poniedziałek 16 .02.2026 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
	Ser topiony 2 szt ,miód 25g serek tartar 1 szt, sałata lodowa ,ogórek zielony	Ser topiony 2 szt ,miód 25g serek tartar 1 szt,sałata lodowa zielony ogórek	Szynka drobiowa 40 g serek tartar 2 szt, sałata zielony ogórek	Szynka drobiowa 40 g serek tartar 2 szt, sałata lodowa, 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				Budyń waniliowy z musem brzoskwińowym 150 g 300 ml
OBIAD	Zupa z cukinii z zacierką 350ml	Zupa z cukinii z zacierką 350ml	Zupa z cukinii z zacierką 350ml	Zupa z cukinii z zacierką 300ml
	Kurczak pieczony 170 g	Kurczak gotowany 160 g w sosie potrawkowym	Kurczak gotowany 160 g w sosie potrawkowym	Kurczak gotowany 160 g w sosie potrawkowym
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
	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 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g	Kisiel z jabłkiem 150g
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Mus owocowy 100 g (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka konserwowa 40g szynka mielona 30g pomidorki	Szynka konserwowa 40g szynka mielona 30g pomidorki	Szynka konserwowa 40g szynka mielona 30g pomidorki	Szynka konserwowa 40g pomidorki
	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	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c 50g	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 serem i pomidorem 1 szt (gluten,mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2410kcal tłuszcze 84g kw.tł.nasyc.31g białko 77gwęglowodany w tym cukier 386g sód 1492 mg błonnik 23g	Energia 2380kcal tłuszcze 75g kw.tł.nasyc.30g białko 75gwęglowodany w tym cukier 366g sód 1402 mg błonnik 20g	Energia 2380kcal tłuszcze 75g kw.tł.nasyc.30g białko 75gwęglowodany w tym cukier 366g sód 1402 mg błonnik 20g	Energia 1910kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.27g białko 70gwęglowodany w tym cukier 306g sód1321 mg błonnik 20g

Wtorek 17.02.2026 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml	Płatki jęczmienne na mleku 300ml
	Twarożek 50 g dżem25g sałata lodowa rzodkiewki	Twarożek 50 g dżem25g sałata lodowa rzodkiewki	Twarożek 50 g dżem25g pomidorki	Twarożek 50 g sałata lodowa rzodkiewki
	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				Kisiel z jabłkiem 150 ml
OBIAD	Zupa grochowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml	Zupa zacierkowa 350ml
	Kotlet mielony 100 g	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy	Pulpet 100 g sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g	Marchewka z groszkiem 150g
	Sok jabłkowy 200 ml herbatniki 50g	Sok jabłkowy 200 ml herbatniki 50g	Sok jabłkowy 200 ml herbatniki 50g	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK				Mus owocowy (6 posiłków)
KOLACJA	Kiełbasa szynkowa 40g szynka drobiowa 30g kiszony ogórek ,pomidorki pomidorki	Szynka wędzona 40g szynka drobiowa 30g kiszony ogórek	Szynka wędzona 40g szynka drobiowa 30g pomidor	Szynka wędzona 50g kiszony ogórek pomidorki
	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				Sok warzywny 300ml (seler , gorczyca)
Wartość odżywcza	Energia 2520kcal tłuszcze 89g kw.tł.nasyc.36g białko 88gwęglowodany w tym cukier 376g sód 1482 mg błonnik 25g	Energia 2480kcal tłuszcze 86g kw.tł.nasyc.34g białko 80gwęglowodany w tym cukier 366g sód 1472 mg błonnik 23g	Energia 2480kcal tłuszcze 86g kw.tł.nasyc.34g białko 80gwęglowodany w tym cukier 366g sód 1472 mg błonnik 23g	Energia 1810kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.27g białko 70gwęglowodany w tym cukier 328g sód1321 mg błonnik 20g

Środa 18.02.2025 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Pasta jajeczna 50g ser topiony 1 szt sałata zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g ser topiony 1 szt sałata zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g ser topiony 1 szt sałata zielony ogórek	Twaróg ze szczypiorkiem 50g sałata 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				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 350ml	Pomidorowa z makaronem 300ml
	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g	Gulasz z indyka 200 g
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g
	Surówka z białej kapusty z majonezem 150 g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g	Fasolka szparagowa z bułką i masłem 150 g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	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				Jogurt naturalny 100 g chrupki (<i>mleko</i>)6 posiłek
KOLACJA	Polędwica z warzywami 40g szynka drobiowa 30g papryka konserwowa	Polędwica z warzywami 40g szynka drobiowa 50g pomidor	Polędwica z warzywami 40g szynka drobiowa 30g pomidor	szynka drobiowa 40g pomidor
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Masło 10g Herbata b/c 250ml
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Budyń czekoladowy z wiśnią 150g(<i>mleko</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2400kcal tłuszcze 79g kw.tł.nasyc.30g białko 77gwęglowodany w tym cukier 355g sól 1402 mg błonnik 26g</i>	<i>Energia 2380kcal tłuszcze 85g kw.tł.nasyc29g białko 74 gwęglowodany w tym cukier 340g sól 1402 mg błonnik 25g</i>	<i>Energia 2380kcal tłuszcze 85g kw.tł.nasyc29g białko 74 gwęglowodany w tym cukier 340g sól 1402 mg błonnik 25g</i>	<i>Energia 1780kcal tłuszcze 60g kw.tł.nasyc.27g białko 70gwęglowodany w tym cukier 317g sól1301 mg błonnik 20g</i>

Czwartek 19.02.2026 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
	Parówka 2szt serek tartar 1 szt szt ketchup 1 szt sałata lodowa z rzodkiewką	Parówka 2szt ser topiony plastry2 szt ketchup 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Parówka 2szt ser topiony plastry2 szt ketchup 1 szt sałata lodowa z zieleniną	Parówka 2szt ketchup 1szt 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
		Sok jabłkowy 200 ml	Sok jabłkowy 200 ml	
	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,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny 150g
OBIAD	Żurek z kielbasą350ml	Żurek z kielbasą 350ml	Żurek z kielbasą350ml	Żurek z kielbasą350ml
	Zraz z kapustą 100 g sos pomidorowy	Pulpet z ryżem 100 g sos pomidorowy	Pulpet z ryżem 100 g sos pomidorowy	Pulpet z ryżem 100 g sos pomidorowy
	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g	Ziemniaki 200g
	Surówka z marchewki i jabłka 150g	Surówka z marchewki i jabłka 150g	Surówka z marchewki i jabłka 150g	Surówka z marchewki i jabłka 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 cynamonem 1 szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Jabłko pieczone z cynamonem 100 g (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g kielbasa szynkowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g kielbasa szynkowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g kielbasa szynkowa 40g pomidorki	Szynka konserwowa 50g sok pomidorowy 300 ml kiszony ogórek
Alergeny:	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
	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kalafior z szynką i majonezem 150 g (gorczyca,jaja)
Wartość odżywcza	Energia 2480kcal tłuszcze 80g kw.tł.nasyc.32g białko 79gwęglowodany w tym cukier 375g sól 1442 mg błonnik 28g	Energia 2350kcal tłuszcze 75g kw.tł.nasyc26g białko 73g węglowodany w tym cukier 340g sól 1432 mg błonnik 25g	Energia 2350kcal tłuszcze 75g kw.tł.nasyc26g białko 73g węglowodany w tym cukier 340g sól 1432 mg błonnik 25g	Energia 1556kcal tłuszcze 61g kw.tł.nasyc.27g białko 70gwęglowodany w tym cukier 319g sól1400mg błonnik 20g

Piątek 20.02.2026 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml	Kasza jaglana na mleku 300ml
	Ser żółty 40 g miód 25 g pomidorki	Ser żółty 40 g miód 25 g pomidorki	Twarożek 50g ,miód pomidorki	Ser żółty 40 g pomidorki
	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				Sok pomidorowy 300 ml (seler,gorczyca)
OBIAD	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 350ml	Barszcz czerwony 300ml
	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem 250 g	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem 250 g	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem 250 g	Ryż z jabłkiem ,śmietana i cynamonem 250 g
	Budyń waniliowy z musem truskawkowym 150 g	Budyń waniliowy z musem truskawkowym 150 g	Budyń waniliowy z musem truskawkowym 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 naturalny100 g ,chrupki(mleko)
KOLACJA	Salatka jarzynowa 100g szynka konserwowa 30 g	Salatka jarzynowa 100g szynka konserwowa 30 g	Filet z kurczaka gotowany 80g serek tartar 1 szt sałata	Salatka jarzynowa 100g
	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 pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c mus 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				Budyń waniliowy z musem truskawkowym 150 g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2360kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.22g białko 69gwęglowodany w tym cukier 385g sól 1542 mg błonnik 24g	Energia 2250kcal tłuszcze 47g kw.tł.nasyc.20g białko 64gwęglowodany w tym cukier 365g sól 1502 mg błonnik 24g	Energia 2257kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.21g białko 69gwęglowodany w tym cukier 355g sól 1512 mg błonnik 24g	Energia 1656kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.21g białko 66gwęglowodany w tym cukier 319g sól1400mg błonnik 20g