

Sobota 21.07.2024 r

ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml	Zacierka na mleku 300ml
	Serdelek 2 szt ketchup , ser topiony 1 szt pomidorki	serdelek 2szt ,ketchup , ser topiony 1szt pomidorki	Serdelek 2szt ,ketchup serek tartar 1 szt pomidorki	serdelek 2szt ,ketchup ,
	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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,soja</i>
II ŚNIADANIE				Jogurt naturalny ,chrupki 150g(<i>mleko</i>)
OBIAD	Krupnik jaglany 350ml	Krupnik jaglany 350ml	Krupnik jaglany 350ml	Krupnik jaglany 300ml
	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 g	Potrawka z kurczaka z warzywami 200g	Potrawka z kurczaka z warzywami 200 g	Potrawka z kurczaka 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
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
PODWIECZOREK				Sok pomidorowy 300 ml (<i>6 posiłków</i>)
KOLACJA	Szynka wędzona 40 g kielbasa szynkowa 30 g	Szynka wędzona 40g kielbasa szynkowa 30g	Szynka wędzona 40g kielbasa szynkowa 30g	Szynka wędzona 40g
	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 250 ml sok pomidorowy 300 ml	Masło 10g Herbata z/c 250 ml sok pomidorowy 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				Kisiel z jabłkiem 150g
Wartość odżywcza	<i>Energia 2313 kcal tłuszcz 81g kw.ł.nasyc.40g białko 85g cukry 45g węglowodany 298g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry 43g węglowodany 280g sól 1,9g</i>	<i>Energia 2156 kcal tłuszcz 79g kw.ł.nasyc.38g białko 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g</i>	<i>Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.ł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g</i>

Niedziela 22.02.2026 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
	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				Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml	Zupa jarzynowa 350 ml
	Pieczeń rzymska 100 g , sos koperkowy	Pieczeń rzymska 100 g , sos koperkowy	Pieczeń rzymska 100 g , sos koperkowy	Pieczeń rzymska 100 g , sos koperkowy
	Kasza gryczana 100g	Kasza gryczana 100g	Kasza gryczana 100g	Kasza gryczana 100g
	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g	Buraki zasmażane 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 100 g (6 posiłków)
KOLACJA	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 50g pasztetowa 40g kiszony ogórek	Szynka konserwowa 40g szynka drobiowa 30 g pomidor	Szynka konserwowa 50g kiszony ogórek
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10gHerbata z/c 250ml	Masło 10g Herbata z/c 250 ml	Masło 10g Herbata z/c 250 ml sok warzywny 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				Jogurt naturalny 150 g (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 84gcukry43g węglowodany280g sól 1,9g	Energia 1670 kcal tłuszcz 50g kw.tł.nasyc.31g białko 72gcukry 40g węglowodany 240g sól 1,9g

Poniedziałek 23..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
	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2 szt rzodkiewki ,sałata	Pasta jajeczna 50g ser topiony plastry 2 szt rzodkiewki sałata	Szynka wędzona 40 g serek tartar 1 szt sałata	Pasta jajeczna 50g sałata rzodkiewki
	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				Kisiel z jabłkiem 150 g
OBIAD	Zupa grochowa 350ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 350 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml
	Schab duszony 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie	Schab duszony 100 g w sosie
	Ziemniaki 200 g	Ziemniaki 200 g	Ziemniaki 200 g	Ziemniaki 200 g
	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g
	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	Jabłko pieczone z cynamonem 1szt	
	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				Sok warzywny(gorczyca, seler) (6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 40g szynka tyrolska 30g pomidorki	Polędwica sopocka 40g szynka tyrolska 30g pomidorki	Polędwica sopocka 40g szynka tyrolska 30g pomidorki	Polędwica sopocka 40g pomidorki
	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	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g herbata z/cukrem	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 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

Wtorek 24.02.2026 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml	Kasza manna na mleku 300ml
	Ser żółty 40g serek tartar 2 szt sałata z zielonym ogórkiem	Ser żółty 40g serek tartar 2 szt sałata z zielonym ogórkiem	Szynka drobiowa 40 g serek tartar 1 szt pomidorki	Ser żółty 40g sałata z zielonym ogórkiem
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 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 ,seler	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Mus owocowy 100 g(mleko gluten)
OBIAD	Pieczarkowa z makaronem 350ml	Pieczarkowa z makaronem 350ml	Pieczarkowa z makaronem 350ml	Pieczarkowa z makaronem 350ml
	Pulpet drobiowy 100g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy	Pulpet drobiowy 100 g sos koperkowy	Pulpet drobiowy sos koperkowy
	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g	Ziemniaki gotowane180g
	Buraki z jabłkiem 180g	Buraki z jabłkiem 180g	Buraki z jabłkiem 180g	Buraki z jabłkiem 180g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,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 40g pasztetowa 30g papryka konserwowa	szynka drobiowa 40g pasztetowa 30g pomidorki	szynka drobiowa 40g wędlina 30g pomidorki	szynka drobiowa 40g pomidorki
	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 150 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt naturalny 150 ml	Masło 10g Herbata z/c jogurt naturalny 150 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 musem brzoskwinowym 150 g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2391kcal tłuszcze 57g kw.ł.nasyc.26g białko 77gcukry 42g węglowodany 370g sól 2,0g	Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.ł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g	Energia 2221kcal tłuszcze 60g kw.ł.nasyc.24g białko 67gcukry 38g węglowodany 340g sól 2,0g	Energia 1821kcal tłuszcze 50g kw.ł.nasyc.20g białko 71gcukry 33g węglowodany 290g sól 1,9g

Środa 25.02.2026 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
	Pasztecik drobiowy 1 szt mozzarella 30 g pomidorki	Pasztecik drobiowy 1 szt mozzarella 30 g pomidorki	Pasztecik drobiowy 1 szt mozzarella 30 g pomidorki	Pasztecik drobiowy 1 szt pomidorki
	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 ,soja</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca ,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca,seler,soja</i>	<i>gluten,mleko.,gorczyca seler ,soja</i>
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Zupa ryżowa na rosole 350ml	Zupa ryżowa na rosole 350ml	Zupa ryżowa na rosole 350ml	Zupa ryżowa na rosole 350ml
	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
	Surówka z kapusty pekińskiej 150g	Surówka z kapusty pekińskiej 150g	Surówka z kapusty pekińskiej 150g	Surówka z kapusty pekińskiej 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Kisiel z jabłkiem 150 ml	Kisiel z jabłkiem 150 ml	Kisiel z jabłkiem 150 ml	
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,jaja</i>
PODWIECZOREK				Salata z feta i zielonym ogórkiem (<i>mleko</i>)(6 posiłków)
KOLACJA	Polędwica sopocka 40g kielbasa szynkowa 30g zielony ogórek	Polędwica sopocka 40g kielbasa szynkowa 30g zielony ogórek	Polędwica sopocka 40g kielbasa szynkowa 30g zielony ogórek	Polędwica sopocka 40g 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/ sok buraczany 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok buraczany 300 ml	Masło 10g Herbata z/c ciastka sok jabłkowy 200 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				Kisiel z jabłkiem 150 g
Wartość odżywcza	<i>Energia 2377kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.28g białko 78g cukry 45g węglowodany 344g sól 2,2g</i>	<i>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74g cukry 41g węglowodany 334g sól 2,0g</i>	<i>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74g cukry 41g węglowodany 334g sól 2,0g</i>	<i>Energia 1888kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 77g cukry 30g węglowodany 274g sól 1,8g</i>

Czwartek 26.02.2026 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
	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem , ser topiony 2 szt pomidorki	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem , ser topiony 2 szt pomidorki	Twarożek ze szczypiorkiem 50g ,dżem 25 g pomidorki	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem , serek tartar 1 szt pomidorki
	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	gluten,mleko
II ŚNIADANIE				Sok warzywny 300 ml(seler,gorczyca)
OBIAD	Zupa ze słodkiej kapusty z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa ze słodkiej kapusty z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa ze słodkiej kapusty z pomidorami i zacierką 350ml	Zupa ze słodkiej kapusty z pomidorami i zacierką 350ml
	Rolada drobiowa 100g sos	Rolada drobiowa 100g sos	Rolada drobiowa 100g sos	Rolada drobiowa 100g sos
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane 200g
	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g	Brokuł z bułką i masłem 150g
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
	Banan 1szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
PODWIECZOREK				Jabłko pieczone z cynamonem 1szt(6 posiłek)
KOLACJA	Szynka konserwowa 40g szynka drobiowa 30g zielony ogórek , sałata	Szynka konserwowa 40 szynka drobiowa 30g zielony ogórek , sałata	Szynka konserwowa 40gszynka drobiowa 30gzielony ogórek , sałata	Szynka konserwowa 40g zielony ogórek sałata
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata z/c sok warzywny 300 ml	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kanapka z serem żółtym i papryką 1szt (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2411kcal tłuszcze 68g kw.tł.nasyc.38g białko 78gcukry 48g węglowodany 353g sól 2,6g	Energia 2321kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.35g białko 76g cukry 45 węglowodany 350g sól 2,7g	Energia 2321kcal tłuszcze 65g kw.tł.nasyc.35g białko 76g cukry 45 węglowodany 350g sól 2,7g	Energia 1841kcal tłuszcze 55g kw.tł.nasyc.25g białko 70g cukry 31 węglowodany 300g sól 2,7g

Piątek 27.02.2026 r				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml	Płatki owsiane na mleku 300ml
	Pasta z twarogu z pomidorami 50 g dżem 25 g pomidorki	Pasta z twarogu z pomidorami 50 g dżem 25 g pomidorki	Pasta z twarogu z pomidorami 50 g dżem 25 g pomidorki	Pasta z twarogu z pomidorami 50 g pomidorki
	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 buraczany 300 ml
OBİAD	Barszcz czerwony zabielały 350ml	Barszcz czerwony zabielały 350ml	Barszcz czerwony zabielały 350ml	Barszcz czerwony zabielały 350ml
	Ryba w sosie greckim 200 g	Ryba w sosie greckim 200 g	Ryba w sosie greckim 200 g	Ryba w sosie greckim 200 g
	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	
	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml	Kompot owocowy 250ml
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler,
PODWIECZOREK				Kisiel z truskawkami 150g(6 posiłków)
KOLACJA	Salatka ziemniaczana z szynką, kukurydza i zielonym groszkiem 100 g ser topiony 2 szt	Salatka ziemniaczana z szynką, kukurydza i zielonym groszkiem 100 g ser topiony 2 szt	Szynka wędzona 40g mozzarella 30 g	Salatka ziemniaczana z szynką, kukurydza i zielonym groszkiem 100 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata z/c	Masło 10g Herbata b/c
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Mozzarella z pomidorem 150 g i z oliwa z oliwek (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2377kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.28g białko 78gcukry 45g węglowodany 344g sól 2,2g	Energia 2280kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g	Energia 2280kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g sól 2,0g	Energia 1888kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.20g białko 77gcukry 30g węglowodany 274g sól 1,8g