

Jadłospis na dzień poniedziałek 27.07.2026 r			sporządził : dietetyk -Marzanna Drzewiecka	
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7
	Kasza manna na mleku 300ml kasza manna 20 g ,mleko 2%tł 280 ml	Kasza manna na mleku 300ml kasza manna 20 g ,mleko 2%tł 280 ml	Kasza manna na mleku 300ml kasza manna 20 g ,mleko 2%tł 280 ml	Kasza manna na mleku 300ml kasza manna 20 g ,mleko 2%tł 280 ml
	Ser żółty 40g serek tartar 40 g (2 szt) sałata z zielonym ogórkiem 30g	Ser żółty 40g serek tartar 2 szt sałata z zielonym ogórkiem 15g	Kiełbasa szynkowa 40 g serek tartar 1 szt sałata z zielonym ogórkiem 15g	Ser żółty 40g sałata z zielonym ogórkiem 15g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy graham 50g /bułka grahamka 50 g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3g	kawa zbożowa b/c 250ml
Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko ,seler	gluten,mleko	gluten,mleko
II ŚNIADANIE	Jogurt naturalny 150 g (mleko)	Jogurt naturalny 150 g (mleko)	Jogurt naturalny 150 g (mleko)	Jogurt naturalny 150 g (mleko)
OBIAD	Zupa z białej kapusty z pomidorami i ziemniakami 350ml biała kapusta 50g włoszczyzna 20g,porcje rosółowe 30g, śmietana 18% tł 3g ,pomidory w puszcze 10 g ,ziemniaki 50 g ,przyprawy, zielenina 1g	Zupa z białej kapusty z pomidorami i ziemniakami 350ml biała kapusta 50g włoszczyzna 20g,porcje rosółowe 30g, śmietana 18% tł 3g ,pomidory w puszcze 10 g ,ziemniaki 50 g ,przyprawy, zielenina 1g	Zupa z białej kapusty z pomidorami i ziemniakami 350ml biała kapusta 50g włoszczyzna 20g,porcje rosółowe 30g, śmietana 18% tł 3g ,pomidory w puszcze 10 g ,ziemniaki 50 g ,przyprawy, zielenina 1g	Zupa z białej kapusty z pomidorami i ziemniakami 350ml biała kapusta 50g włoszczyzna 20g,porcje rosółowe 30g, śmietana 18% tł 3g ,pomidory w puszcze 10 g ,ziemniaki 50 g ,przyprawy, zielenina 1g
	Pieczeń rzymska 100g sos pieczeniowy 50g mięso szynka wp. 100 g , jaja 5 g , bułka tarta 3g 3g , cebula 1 g przyprawy , ,koper 3 g ,mąka 3g, śmietana 18% tł 3g ,olej rzepakowy 2g	Pieczeń rzymska 100g sos pieczeniowy 50g mięso szynka wp. 100 g , jaja 5 g , bułka tarta 3g 3g , cebula 1 g przyprawy , ,koper 3 g ,mąka 3g, śmietana 18% tł 3g,olej rzepakowy 2g	Pieczeń rzymska 100g sos pieczeniowy 50g mięso szynka wp. 100 g , jaja 5 g , bułka tarta 3g 3g , cebula 1 g przyprawy , ,koper 3 g ,mąka 3g, śmietana 18% tł 3g olej rzepakowy 2g	Pieczeń rzymska 100g sos pieczeniowy 50g mięso szynka wp. 100 g , jaja 5 g , bułka tarta 3g 3g , cebula 1 g przyprawy , ,koper 3 g ,mąka 3g, śmietana 18% tł 3g olej rzepakowy 2g
	Kasza gryczana 180g	Kasza gryczana 180g	Kasza gryczana 180g	Kasza gryczana 180g
	Buraczki zasmażane150g buraki 120 g , mąka 3 g masło 3 g,	Buraczki zasmażane150g buraki 120 g , mąka 3 g masło 3 g,	Buraczki zasmażane150g buraki 120 g , mąka 3 g masło 3 g,	Buraczki zasmażane150g buraki 120 g , mąka 3 g masło 3 g,
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożonka30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożonka 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożonka 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml b/c mieszanka owocowa mrożona 30g-słodzik
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 150 g kisiel proszek 10g ,cukier 2g ,jabłko 30g	Kisiel z jabłkiem 150 g kisiel proszek 10g ,cukier 2g ,jabłko 20g	Kisiel z jabłkiem 150 g kisiel proszek 10g ,cukier 2g ,jabłko 20g	Mus owocowy 100 g(6 posiłków)
KOLACJA	szynka drobiowa 40g smalczyk z fasoli 40 g fasola konserwowa 40g , olej 3g cebulka 3g ,przyprawy ogórek kiszony 30g	szynka drobiowa 40g kiełbasa szynkowa 30g pomidorki 30 g sałata lodowa 10 g	szynka drobiowa 40g polędwica sopocka 30g pomidorki 30g sałata lodowa 10 g	szynka drobiowa 40g pomidorki 30gsałata lodowa 10 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb graham 50g	chleb razowy żytni 50g
	Masło 10g Herbata z/c 250ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c 250 ml herbata 3g słodzik
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Kisiel z jabłkiem 150g b/c - słodzik
Wartość odżywcza	Energia 2120kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.29g węglowodany 266g cukier 26g białko 88g błonnik28g sól 2002 mg	Energia 2120kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.29g węglowodany 266g cukier 26g białko 88g błonnik28g sól 2002 mg	Energia 2120kcal tłuszcz 78g kw.tł.nasyc.29g węglowodany 266g cukier 26g białko 88g błonnik28g sól 2002 mg	Energia 1814 kcal tłuszcz 74g kw.tł.nasyc.26g węglowodany 232 g cukier 15g białko 84g błonnik 32g sól 1986 mg

Jadłospis na dzień wtorek 28.07.2026 r					sporządził ::dietetyk-Marzanna Drzewiecka				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7					
	Płatki owsiane na mleku 300ml płatki owsiane 20g ,mleko 280g	Makaron na mleku 300ml makaron 20g ,mleko 280g	Makaron na mleku 300ml makaron 20g ,mleko 280g	Makaron na mleku 300ml makaron 20g ,mleko 280g					
	Serdelek drobiowy 2szt (160g) ketchup 12g miód 25 g pomidorki 30g	Serdelek drobiowy 2szt (160g) ketchup 12g miód 25g pomidorki 30g	Serdelek drobiowy 1szt (60g) ketchup 12g mozzarella 30 g pomidorki 30g	Serdelek drobiowy 2szt (160g) ketchup 12g pomidorki 30g					
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	chleb razowy żytni 60g					
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g					
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g ,cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10g					
<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 owocowy/wanilinowy 100g jabłko 150 g	Jabłko 150g	Jabłko 150g	Sok warzywny 300 ml					
OBIAD	Zupa cukiniowa z ryżem 350ml porcje rosółowe 20 g włoszczyzna 30g ryż 20 g ,mąka3g, śmietana 18%tł 3g ,przyprawy cukinia mrożona 50 g	Zupa cukiniowa z ryżem 350ml porcje rosółowe 20 g włoszczyzna 30g ryż 20 g ,mąka3g, śmietana 18%tł 3g ,przyprawy cukinia mrożona 50 g	Zupa cukiniowa z ryżem 350ml porcje rosółowe 20 g włoszczyzna 30g ryż 20 g ,mąka3g, śmietana 18%tł 3g ,przyprawy cukinia mrożona 50 g	Zupa cukiniowa z ryżem 350ml porcje rosółowe 20 g włoszczyzna 30g ryż 20 g ,mąka3g, śmietana 18%tł 3g ,przyprawy cukinia mrożona 50 g					
	Filet z kurczaka pieczony w folii 100g sos potrawkowy 50 g kurczak 200 g ,zielenina 1gmąka 3g , śmietana 18% 3g	Filet z kurczaka pieczony w folii 100g sos potrawkowy 50 g kurczak 200 g ,zielenina 1gmąka 3g , śmietana 18% 3g	Filet z kurczaka pieczony w folii 100g sos potrawkowy 50 g kurczak 200 g ,zielenina 1gmąka 3g , śmietana 18% 3g	Filet z kurczaka pieczony w folii 100g sos potrawkowy 50 g kurczak 200 g ,zielenina 1gmąka 3g , śmietana 18% 3g					
	Ziemniaki gotowane 200g	Ziemniaki gotowane200g	Ziemniaki gotowane200g	Ziemniaki gotowane200g					
	Marchewka z groszkiem oprószana 150g marchewka z groszkiem mrożona 150 g mąka 2g , masło 2 g , przyprawy	Marchewka z groszkiem oprószana 150g marchewka z groszkiem mrożona 150 g mąka 2g , masło 2 g , przyprawy	Marchewka z groszkiem oprószana 150g marchewka z groszkiem mrożona 150 g mąka 2g , masło 2 g , przyprawy	Marchewka z groszkiem oprószana 150g marchewka z groszkiem mrożona 150 g mąka 2g , masło 2 g , przyprawy					
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,słodzik					
<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	sok marchwiowo-bananowy 300 ml	sok marchwiowo-bananowy 300 ml	sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Mus owocowy 100 ml					
KOLACJA	Polędwica sopocka 40g kiełbasa szynkowa 30g zielony ogórek 30g	Polędwica sopocka 40g kiełbasa szynkowa 30g zielony ogórek30g	Polędwica sopocka 40g kiełbasa szynkowa 30g zielony ogórek 30g	Polędwica sopocka 40g zielony ogórek 30g					
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g					
	Masło 10g Herbata z/ c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 m herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c 250 ml herbata 3g					
<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 mleko 130g budyń czekoladowy 10g ,słodzik wiśnia 10g					
Wartość odżywcza	Energia 2170 kcal tłuszcze 72g kw.tł.nasyc.23g cukry32g węglowodany 370g białko 88g błonnik29g sód 1998mg	Energia 2170 kcal tłuszcze 72g kw.tł.nasyc.23g cukry32g węglowodany 370g białko 88g błonnik29g sód 1998mg	Energia 2170 kcal tłuszcze 72g kw.tł.nasyc.23g cukry32g węglowodany 370g białko 88g błonnik29g sód 1998mg	Energia 1910 kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.20g cukry27g węglowodany 360g białko 80 błonnik31g sód 1990mg					

Jadłospis na dzień środa 29 .07.2026 r				sporządził: dietetyk- Marzanna Drzewiecka
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7
	Zacierka na mleku 300ml mleko 280 g ,zacierka 20 g	Zacierka na mleku 300ml mleko 280 g ,zacierka 20 g	Zacierka na mleku 300ml mleko 280 g ,zacierka 20 g	Zacierka na mleku 300ml mleko 280 g ,zacierka 20 g
	Twarożek ze szczypiorkiem 50g(twarożek 45g ,jogurt naturalny 10 g , szczypiorek 1 g) dżem 25 g zielony ogórek 15g rzodkiewka 30g	Twarożek ze szczypiorkiem 50g(twarożek 45g ,jogurt naturalny 10 g , szczypiorek 1 g)dżem 25 g zielony ogórek 15g rzodkiewka 30g	Twarożek ze szczypiorkiem 50g(twarożek 45g ,jogurt naturalny 10 g , szczypiorek 1 g) dżem 25 g zielony ogórek 15g pomidorki 30g	Twarożek ze szczypiorkiem 50g(twarożek 45g ,jogurt naturalny 10 g , szczypiorek 1 g) zielony ogórek 15g rzodkiewka 30g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka Grahamka 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/ bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/ bułka grahamka 50 g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g,cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g,cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g,cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g, ,słodzik
Alergeny	gluten,mleko ,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler ,gorczyca	gluten,mleko ,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler , gorczyca
II ŚNIADANIE	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Budyń waniliowy z musem brzoskwinowym 150 ml budyń 10g mleko 2% tł 130g ,mus brzoskwinowy10 g słodzik
OBIAD	Zupa grochówka 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 30 g groch 30 g ziemniaki 50g zieleńina 1g, przyprawy	Zupa krupnik jaglany 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 30 g kasza jaglana 30 g zieleńina 1g, przyprawy	Zupa krupnik jaglany 350 ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 30 g kasza jaglana 30 g zieleńina 1g, przyprawy	Zupa krupnik jaglany 350 ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 30 g kasza jaglana 30 g zieleńina 1g, przyprawy
	Rolada drobiowa 100g sos koperkowy 50g filet z kurczaka 100 g ,bułka tarta 5 g ,jaja 5g,mąka 3g,śmietana 18%tł 3g , przyprawy zieleńina 2g	Rolada drobiowa 100g sos koperkowy 50g filet z kurczaka 100 g ,bułka tarta 5 g ,jaja 5g,mąka 3g,śmietana 18%tł 3g , przyprawy zieleńina 2g	Rolada drobiowa 100g sos koperkowy 50g filet z kurczaka 100 g ,bułka tarta 5 g ,jaja 5g,mąka 3g,śmietana 18%tł 3g , przyprawy zieleńina 2g	Rolada drobiowa 100g sos koperkowy 50g filet z kurczaka 100 g ,bułka tarta 5 g ,jaja 5g,mąka 3g,śmietana 18%tł 3g , przyprawy zieleńina 2g
	Ziemniaki gotowane 200g	Makaron 100g	Makaron 100g	Makaron 100g
	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g marchewka mrożona 150 g , masło 3 g , bułka tarta 3g , przyprawy	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g marchewka mrożona 150 g , masło 3 g , bułka tarta 3g , przyprawy	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g marchewka mrożona 150 g , masło 3 g , bułka tarta 3g , przyprawy	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g marchewka mrożona 150 g , masło 3 g , bułka tarta 3g , przyprawy
	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g , cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g , cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g , cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g , słodzik
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
PODWIECZOREK	Brzoskwinie z jogurtem naturalnym 150 g brzoskwinie z puszkii 100g jogurt naturalny 50 g	Brzoskwinie z jogurtem naturalnym 150 g brzoskwinie z puszkii 100g jogurt naturalny 50 g	Brzoskwinie z jogurtem naturalnym 150 g brzoskwinie z puszkii 100g jogurt naturalny 50 g	Jabłko pieczone z cynamonem (6 posiłków)
KOLACJA	Kiełbasa szynkowa 40g szynka tyrolska 30g pomidorki 30g liść sałaty 5g	Kiełbasa szynkowa 40g szynka tyrolska 30g pomidorki 30g liść sałaty 2 g	Kiełbasa szynkowa 40g szynka tyrolska 30g pomidorki 30g liść sałaty 2 g	Kiełbasa szynkowa 40g pomidorki 30g liść sałaty 2 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3 g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3 g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c 250 ml herbata 3 g słodzik
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler
II KOLACJA				Jogurt naturalny 150g chrupki(mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2109 kcal tłuszcz 48g kw.tł.nasyc27g węglowodany 346g cukry 39 białko 79g błonnik 35g sól1900mg	Energia 2109 kcal tłuszcz 48g kw.tł.nasyc27g węglowodany 346g cukry 39 białko 79g błonnik 35g sól1900mg	Energia 2109 kcal tłuszcz 48g kw.tł.nasyc27g węglowodany 346g cukry 39 białko 79g błonnik 35g sól1900mg	Energia 1841 kcal tłuszcz 28g kw.tł.nasyc19g węglowodany 306g cukry 33g białko 76g błonnik 35g sól 1892mg

Jadłospis na dzień czwartek 30.07.2026 r					sporządził :dietetyk-Marzanna Drzewiecka				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7					
	Płatki jęczmienne na mleku 300ml mleko 280 g płatki jęczmienne 20 g	Płatki jęczmienne na mleku 300ml mleko 280 g płatki jęczmienne 20 g	Płatki jęczmienne na mleku 300ml mleko 280 g płatki jęczmienne 20 g	Płatki jęczmienne na mleku 300ml mleko 280 g płatki jęczmienne 20 g					
	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem , serek tartar (2szt) pomidorki 30 g	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem , serek tartar (2szt) pomidorki 30 g	Filet z kurczaka 50 g ,pomidorki 30 g	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem , serek tartar (2szt) pomidorki 30 g					
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g /bułka grahamka 50g Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g Masło 10g	chleb razowy żytni 60gMasło 10g					
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10g					
Alergeny	gluten,mleko ,jaja	gluten,mleko,jaja	gluten,mleko	gluten,mleko					
II ŚNIADANIE	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Sok pomidorowy 300 ml					
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 20 g , ryż 20 g , zieleńina 3 g ,przyprawy,	Zupa ryżowa 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 20 g , ryż 20 g , zieleńina 3 g ,przyprawy,	Zupa ryżowa 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 20 g , ryż 20 g , zieleńina 3 g ,przyprawy,	Zupa ryżowa 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 20 g , ryż 20 g , zieleńina 3 g ,przyprawy,					
	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 ml kurczak 150 g g , przyprawy,mąka 3 g, zieleńina 3 g śmietana 18% tł 3g	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 ml kurczak 150 g g , przyprawy,mąka 3 g, zieleńina 3 g śmietana 18% tł 3g	Potrawka z kurczaka z warzywami 250ml kurczak 150 g g , przyprawy,mąka 3 g, zieleńina 3 g śmietana 18% tł 3g	Potrawka z kurczaka z warzywami 250 ml kurczak 150 g g , przyprawy,mąka 3 g, zieleńina 3 g śmietana 18% tł 3g					
	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g	Ziemniaki gotowane 200 g					
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,słodzik					
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,					
PODWIECZOREK	Sok marchwiowo -bananowy 300 ml	kisiel z truskawkami 150 ml kisiel proszek 10g , cukier 3 g truskawka 50 g	kisiel z truskawkami 150 ml kisiel proszek 10g , cukier 3 g truskawka 50 g	Mozzarella z pomidorem i sałatą z oliwą 150 g (6 posiłek)					
KOLACJA	Szynka konserwowa 40g szynka drobiowa 30g zielony ogórek 30g sałata 20g	Szynka konserwowa 40 szynka drobiowa 30g zielony ogórek 20g , sałata 20g	Szynka konserwowa 40gszynka drobiowa 30gzielony ogórek 20g , sałata 20g	Szynka konserwowa 40g zielony ogórek 20g sałata 20g					
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g					
	Masło 10g Herbata z /c 250 ml herbata 3g cukier 3g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3g	Masło 10g Herbata b/c 250 ml					
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler					
II KOLACJA				Budyń śmietankowy z musem brzoskwiniowym 150 g					
Wartość odżywcza	Energia 2130 kcal tłuszcz 48g kw.tł.nasyc25g węglowodany 330g cukry 65 białko 79g błonnik 35g sól2000mg	Energia 2130 kcal tłuszcz 48g kw.tł.nasyc25g węglowodany 330g cukry 65 białko 79g błonnik 35g sól2000mg	Energia 2130 kcal tłuszcz 48g kw.tł.nasyc25g węglowodany 330g cukry 65 białko 79g błonnik 35g sól2000mg	Energia 1921 kcal tłuszcz 45g kw.tł.nasyc23g węglowodany 310g cukry 45 białko 80g błonnik 37g sól 1990mg					

Jadłospis na dzień piątek 31.07.2026 r					sporządził : dietetyk:-Marzanna Drzewiecka				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa7					
	Płatki jaglana mleku 300ml mleko 280 ml kasza jaglana 20 g	Płatki jaglana mleku 300ml mleko 280 ml kasza jaglana 20 g	Płatki jaglana mleku 300ml mleko 280 ml kasza jaglana 20 g	Płatki jaglana mleku 300ml mleko 280 ml kasza jaglana 20 g					
	Ser żółty 40 g serek tartar 40g rzodkiewka 30g	Ser żółty 40 g serek tartar 40g rzodkiewka 30g	Ser żółty 40 g serek tartar 40g rzodkiewka 30g	Ser żółty 40 g serek tartar 40g rzodkiewka 30g					
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g /bułka grahamka 50 g	chleb razowy żytni 60g					
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g					
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g słodzik					
Alergeny	gluten,mleko	gluten,mleko ,seler , gorczyca	gluten,mleko ,seler gorczyca	gluten,mleko,seler gorczyca					
II ŚNIADANIE	Jogurt naturalny 150g	Jogurt naturalny 150g	Jogurt naturalny 150g	sok warzywny 300 ml (<i>seler,gorczyca</i>)					
OBIAD	Zupa szczawiowa z jajkiem 350ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30g , koper 10 g , ziemniaki 100g , mąka 3g śmietana 18% tł 3g szczaw konserwowy 50g jajko 50 g	Zupa szczawiowa z jajkiem 350ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30g , koper 10 g , ziemniaki 100g , mąka 3g śmietana 18% tł 3g szczaw konserwowy 50g jajko 50 g	Kasza manna na rosole 350ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30g , koper 10 g , kasza manna 20g ,	Zupa szczawiowa z jajkiem 350ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30g , koper 10 g , ziemniaki 100g , mąka 3g śmietana 18% tł 3g szczaw konserwowy 50g jajko 50 g					
	Makaron 100 g z mięsem mielonym drobiowym i warzywami i cieciorką150 g filet drobiowy mielone 90g ,mieszanka warzywna 7 skł 30 g cieciorka konserwowa 30 g ,koncentrat pomidorowy 30%5g przyprawy natka pietruszki 2g	Makaron 100 g z mięsem mielonym drobiowym i warzywami i cieciorką150 g filet drobiowy mielone 90g ,mieszanka warzywna 7 skł 30 g cieciorka konserwowa 30 g ,koncentrat pomidorowy 30%5g przyprawy natka pietruszki 2g	Makaron 100 g z mięsem mielonym drobiowym i warzywami filet drobiowy mielone 90g ,mieszanka warzywna 7 skł ,koncentrat pomidorowy 30% 5g przyprawy natka pietruszki 2g	Makaron 100 g z mięsem mielonym drobiowym i warzywami i cieciorką150 g filet drobiowy mielone 90g ,mieszanka warzywna 7 skł 30 g cieciorka konserwowa 30 g ,koncentrat pomidorowy 30% 5g przyprawy natka pietruszki 2g					
	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g cukier 3g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g cukier 3g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g cukier 3g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g słodzik					
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja					
PODWIECZOREK	Kisiel z wiśnią 150g (kisiel proszek 10g ,cukier 3 g wiśnia 30 g)	Kisiel z wiśnią 150g (kisiel proszek 10g ,cukier 3 g wiśnia 30 g)	Kisiel z wiśnią 150g (kisiel proszek 10g ,cukier 3 g wiśnia 30 g)	Mus owocowy 100 ml (6 posiłków)					
KOLACJA	Salceson biały 40 g szynka tyrolska 30g kiszony ogórek 30g	Salceson biały 40 g szynka tyrolska 30g kiszony ogórek 30g	Szynka drobiowa 40 g szynka tyrolska 30g pomidor 30g	Salceson biały 40 g szynka tyrolska 30g kiszony ogórek 30g					
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 60g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g					
	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3g	Masło 10g Herbata b/c 250 ml słodzik					
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	gluten,mleko gorczyca,seler,ryba					
II KOLACJA				Kisiel z wiśnią 150g (<i>kisiel proszek 10g ,słodzik 3 g wiśnia 30 g</i>)					
Wartość odżywcza	Energia 1999 kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc30g węglowodany 360g cukry 42 białko 87g błonnik 38g sód1900mg	Energia 1999 kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc30g węglowodany 360g cukry 42 białko 87g błonnik 38g sód1900mg	Energia 1999 kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc30g węglowodany 360g cukry 42 białko 87g błonnik 38g sód1900mg	Energia 1899 kcal tłuszcze 43g kw.tł.nasyc27g węglowodany 343g cukry 32 białko 80g błonnik 38g sód1900mg					

Jadłospis na dzień		sobota 01.08.2026 r		sporządził: dietetyk Marzanna Drzewiecka	
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7	
	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g	
	Parówka 160 g ,ketchup 12g ,mozzarella 30 g liść sałaty , pomidorki koktajlowe 30g pomidorki	Parówka 160 g ,ketchup 12g ,mozzarella 30 g liść sałaty , pomidorki koktajlowe 30g pomidorki	Parówka 160 g ,ketchup 12g ,mozzarella 30 g liść sałaty , pomidorki koktajlowe 30g pomidorki	Parówka 160 g ,ketchup 12g ,mozzarella 30 g liść sałaty , pomidorki koktajlowe 30g pomidorki	
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g masło10 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g masło10 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g masło10 g	chleb razowy żytni 60gmasło10 g	
		kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10g słodzik	
Alergeny	gluten,mleko,gorczyca,jaja	gluten,mleko,gorczyca,jaja	gluten,mleko,gorczyca,soja,seler	gluten,mleko,gorczyca,jaja	
II ŚNIADANIE	Jogurt owocowy 100g	Jogurt owocowy 100g	Jogurt owocowy 100g	Jogurt naturalny 150 g	
OBIAD	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30 g , koncentrat pomidorowy 30% 30g ,śmietanka 5g , mąka 3g ,przyprawy ,zielenina 1g	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30 g , koncentrat pomidorowy 30% 30g ,śmietanka 5g , mąka 3g ,przyprawy ,zielenina 1g	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30 g , koncentrat pomidorowy 30% 30g ,śmietanka 5g , mąka 3g ,przyprawy ,zielenina 1g	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30 g , koncentrat pomidorowy 30% 30g ,śmietanka 5g , mąka 3g ,przyprawy ,zielenina 1g	
	Kurczak gotowany 180g w sosie potrawkowym 100 ml kurczak 180 g pieczarki 30g mąka 3 g śmietana 3g,zielenina 3 g przyprawy ,	Kurczak gotowany 180g w sosie potrawkowym 100 ml kurczak 180 g pieczarki 30g mąka 3 g śmietana 3g,zielenina 3 g przyprawy ,	Kurczak gotowany 180g w sosie potrawkowym 100 ml kurczak 180 g pieczarki 30g mąka 3 g śmietana 3g,zielenina 3 g przyprawy ,	Kurczak gotowany 180g w sosie potrawkowym 100 ml kurczak 180 g pieczarki 30g mąka 3 g śmietana 3g,zielenina 3 g przyprawy ,	
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	
	Marchewka z groszkiem 150 g marchewka z groszkiem 150g masło 3 g mąka 2 g przyprawy	Marchewka z groszkiem 150 g marchewka z groszkiem 150g masło 3 g mąka 2 g przyprawy	Marchewka z groszkiem 150 g marchewka z groszkiem 150g masło 3 g mąka 2 g przyprawy	Marchewka z groszkiem 150 g marchewka z groszkiem 150g masło 3 g mąka 2 g przyprawy	
	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g słodzik	
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	
PODWIECZOREK	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Jabłko pieczone z cynamonem 150 g (6 posilek)	
KOLACJA	Szynka konserwowa 40 g szynka drobiowa30g pomidorki 20 g , zielony ogórek20 g	Szynka konserwowa 40 g szynka drobiowa 30g pomidorki 20 g , zielony ogórek20 g	Szynka konserwowa 40 g serek tartar 2szt pomidorki 20 g , zielony ogórek20 g	Szynka konserwowa 40 g pomidorki 20 g , zielony ogórek20 g	
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 50g	
	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c 250 ml słodzik	
Alergeny:	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	gluten,mleko gorczyca,seler	
II KOLACJA				Pomidor 100g z feta 50g i szczypiorem 150g(mleko)	
Wartość odżywcza	Energia 2123kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc30g węglowodany 360g cukry 47g białko 85g błonnik 38g sól1930mg	Energia 2123kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc30g węglowodany 360g cukry 47g białko 85g błonnik 38g sól1930mg	Energia 2123kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc30g węglowodany 360g cukry 47g białko 85g błonnik 38g sól1930mg	Energia 1809 kcal tłuszcze 38g kw.tł.nasyc26g węglowodany 300g cukry 27g białko 75g błonnik 28g sól1830mg	

Jadłospis na dzień niedziela 02.08.2026 r					sporządził : dietetyk – Marzanna Drzewiecka				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2a	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7					
	Płatki ryżowe na mleku 300ml mleko 280 g ryżowe 20 g	Płatki ryżowe na mleku 300ml mleko 280 g ryżowe 20 g	Płatki ryżowe na mleku 300ml mleko 280 g ryżowe 20 g	Płatki ryżowe na mleku 300ml mleko 280 g ryżowe 20 g					
	Ser żółty 40g dżem 25 g sałata lodowa z natką pietruszki 30 g (sałata 30g ,natka pietruszki 3g)	Ser żółty 40g dżem 25 g sałata lodowa z natką pietruszki 30 g (sałata 30g ,natka pietruszki 3g)	Szynka drobiowa 40g serek tartar 20g sałata lodowa z natką pietruszki 30 g (sałata 30g ,natka pietruszki 3g)	Ser żółty 40g serek tartar 20 g sałata lodowa z natką pietruszki 30 g (sałata 30g ,natka pietruszki 3g)					
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g / bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g.bułka grahamka 50 g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g	chleb razowy żytni 60g					
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g					
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10g					
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko,</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>					
II ŚNIADANIE	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Mus owocowy 100 g	Sok pomidorowy 300 ml					
OBIAD	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml porcje rosółowe 30 g , kalafior 50 g ,włoszczyzna 30g ziemniaki 50 g , mąka 5 g , śmietana 18% tł 5 g,przyprawy	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml porcje rosółowe 30 g , kalafior 50 g ,włoszczyzna 30g ziemniaki 50 g , mąka 5 g , śmietana 18% tł 5 g,przyprawy	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml porcje rosółowe 30 g , kalafior 50 g ,włoszczyzna 30g ziemniaki 50 g , mąka 5 g , śmietana 18% tł 5 g,przyprawy	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml porcje rosółowe 30 g , kalafior 50 g ,włoszczyzna 30g ziemniaki 50 g , mąka 5 g , śmietana 18% tł 5 g,przyprawy					
	Pulpet z szynki 100 g sos koperkowy 100 ml ziemniaki 200 g szynka 90/100g , cebula 5g ,mąka 3g ,śmietana 18% tł 3g , przyprawy , olej 3g , zielenina 2g , jaja 5 g ,bułka tarta 3 g fasolka szparagowa żółta z masłem i bułką 150g fasolka 150 g masło 2g bułka 2 g	Pulpet z szynki 100 g sos koperkowy 100 ml ziemniaki 200 g szynka 90/100g , cebula 5g ,mąka 3g ,śmietana 18% tł 3g , przyprawy , olej 3g , zielenina 2g , jaja 5 g ,bułka tarta 3 g fasolka szparagowa żółta z masłem i bułką 150g fasolka 150 g masło 2g bułka 2 g	Pulpet z szynki 100 g sos koperkowy 100 ml ziemniaki 200 g szynka 90/100g , cebula 5g ,mąka 3g ,śmietana 18% tł 3g , przyprawy , olej 3g , zielenina 2g , jaja 5 g ,bułka tarta 3 g fasolka szparagowa żółta z masłem i bułką 150g fasolka 150 g masło 2g bułka 2 g	Pulpet z szynki 100 g sos koperkowy 100 ml ziemniaki 200 g szynka 90/100g , cebula 5g ,mąka 3g ,śmietana 18% tł 3g , przyprawy , olej 3g , zielenina 2g , jaja 5 g ,bułka tarta 3 g fasolka szparagowa żółta z masłem i bułką 150g fasolka 150 g masło 2g bułka 2 g					
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,słodzik					
	<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	Banan 150g	Banan 150g	Banan 150 g	Kanapka z szynką drobiową i papryką 1szt (chleb razowy 30g masło 1g szynka 20g papryka 5 g)(<i>gluten, mleko</i>)					
KOLACJA	Szynka wędzona 40 g kiełbasa żywiecka 30 g pomidorki 30 g	Szynka wędzona 40 g kiełbasa żywiecka 30 g pomidorki 30 g	Szynka wędzona 40 g kiełbasa żywiecka30 g pomidorki 30 g	Szynka wędzona 40 g pomidorki 30 g					
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g					
	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c 250 ml herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata 250 ml z/c herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c 250 ml herbata 3g słodzik					
<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 brzoskwinowym 70 g					
Wartość odżywcza	<i>Energia 2071 kcal tłuszcze 47g kw.tł.nasyc25g węglowodany 336g cukry 45 białko 81g błonnik 36g sód2000mg</i>	<i>Energia 2071 kcal tłuszcze 47g kw.tł.nasyc25g węglowodany 336g cukry 45 białko 81g błonnik 36g sód2000mg</i>	<i>Energia 2071 kcal tłuszcze 47g kw.tł.nasyc25g węglowodany 336g cukry 45 białko 81g błonnik 36g sód2000mg</i>	<i>Energia 1961 kcal tłuszcze 38g kw.tł.nasyc20g węglowodany 310g cukry 40 białko 81g błonnik 38g sód 1992mg</i>					

Jadłospis na dzień Poniedziałek 03.08.2026 r				sporządził : dietetyk Marzanna Drzewiecka					
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1		Dieta łatwostrawna 2		Dieta wątrobowa 2a		Dieta cukrzycowa 7		
	Kasza kuskus na mleku 300mlmleko 280 ml , kasza kuskus 20 g		Kasza kuskus na mleku 300mlmleko 280 ml , kasza kuskus 20 g		Kasza kuskus na mleku 300mlmleko 280 ml , kasza kuskus 20 g		Kasza kuskus na mleku 300mlmleko 280 ml , kasza kuskus 20 g		
	Serdelek drobiowy 2 szt na gorąco ketchup /musztarda serek tartar 20 g sałata lodowa ze szczypiorem serdelek drobiowy 160 g ketchup 1 saszetka,salata lodowa 20 g ,szczypior 2g		Serdelek drobiowy 2 szt na gorąco ketchup serek tartar 20 g sałata lodowa ze szczypiorem serdelek drobiowy 160 g ketchup 1 saszetka,salata lodowa 20 g ,szczypior 2g		Serdelek drobiowy 2 szt na gorąco ketchup serek tartar 20 g sałata lodowa ze szczypiorem serdelek drobiowy 160 g ketchup 1 saszetka,salata lodowa 20 g ,szczypior 2g		Serdelek drobiowy 2 szt na gorąco ketchup serek tartar 20 g sałata lodowa ze szczypiorem serdelek drobiowy 160 g ketchup 1 saszetka,salata lodowa 20 g ,szczypior 2g		
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g		Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g		Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g		chleb razowy żytni 60g		
	Masło 10g		Masło 10g		Masło 10g		Masło 10g		
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3g		kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3g		kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3g		kawa zbożowa b/c 250ml \kaawa zbożowa 10 g cukier 3g		
	Alergeny		gluten,mleko,gorczyca,		gluten,mleko,gorczyca		gluten,mleko,gorczyca,seler		gluten,mleko,gorczyca,
II ŚNIADANIE		Sok jabłkowy 200 ml herbatniki 50 g		Sok jabłkowy 200 ml herbatniki 50 g		Sok jabłkowy 200 ml herbatniki 50 g		Jogurt naturalny 150 ml (mleko)	
OBIAD		Zupa żurek z pulpecikami pulpecikami drobiowymi 350 ml porcje rosolowe 30g ,włoszczyzna 20g , filet drobiowy 100g , mąka 3 g śmietanka 30 tł 3g ,bułka tarta 3g ,jaja 3 g przyprawy, zielenina 2gfilet z kurczaka 80 g jaja 5 g bułka tarta 3g		Zupa żurek z pulpecikami pulpecikami drobiowymi 350 ml porcje rosolowe 30g ,włoszczyzna 20g , filet drobiowy 100g , mąka 3 g śmietanka 30 tł 3g ,bułka tarta 3g ,jaja 3 g przyprawy, zielenina 2gfilet z kurczaka 80 g jaja 5 g bułka tarta 3g		Zupa żurek z pulpecikami pulpecikami drobiowymi 350 ml porcje rosolowe 30g ,włoszczyzna 20g , filet drobiowy 100g , mąka 3 g śmietanka 30 tł 3g ,bułka tarta 3g ,jaja 3 g przyprawy, zielenina 2gfilet z kurczaka 80 g jaja 5 g bułka tarta 3g		Zupa żurek z pulpecikami pulpecikami drobiowymi 350 ml porcje rosolowe 30g ,włoszczyzna 20g , filet drobiowy 100g , mąka 3 g śmietanka 30 tł 3g ,bułka tarta 3g ,jaja 3 g przyprawy, zielenina 2gfilet z kurczaka 80 g jaja 5 g bułka tarta 3g	
		Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 250g ryż 80g jabłka prażone 120g śmietana 18%tł 30g ,wanilina, cynamon		Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 250g ryż 80g jabłka prażone 120g śmietana 18%tł 30g ,wanilina, cynamon		Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 250g ryż 80g jabłka prażone 120g śmietana 18%tł 30g ,wanilina, cynamon		Ryż z jabłkiem ,śmietaną i cynamonem 250g ryż 80g jabłka prażone 120g śmietana 18%tł 30g ,wanilina, cynamon	
		Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g cukier 3 g		Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g cukier 3 g		Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g cukier 3 g		Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30 g słodzik	
		Alergeny		gluten,mleko gorczyca,seler,ryba		gluten,mleko gorczyca,seler,ryba		gluten,mleko gorczyca,seler,ryba	
PODWIECZOREK		Kisiel truskawkowy 150 g kisiel 10 g ,truskawki 20g cukier 3 g		Kisiel truskawkowy 150 g kisiel 10 g ,truskawki 20g cukier 3 g		Kisiel truskawkowy 150 g kisiel 10 g ,truskawki 20gcukier 3 g		Mus owocowy 100 ml (6 posiłek)	
KOLACJA		pasztetowa 40 g szynka drobiowa 30g kiszony ogórek 30 g		pasztetowa 40 g szynka drobiowa 30g kiszony ogórek 30g		Szynka konserwowa 40 g serek tartar 2szt pomidorki 30 g		Szynka drobiowa 40 g kiszony ogórek 30 g	
		Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g		Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g		Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g		chleb razowy żytni 60g g	
		Masło 10g Herbata z/c herbata 3 g cukier 3 g		Masło 10g Herbata z/c herbata 3 g cukier 3 g		Masło 10g Herbata z/c herbata 3 g cukier 3 g		Masło 10g Herbata b/c herbata 3 g słodzik	
Alergeny:		gluten,mleko gorczyca,seler		gluten,mleko gorczyca,seler		gluten,mleko gorczyca,seler		gluten,mleko gorczyca,seler	
II KOLACJA								Kisiel truskawkowy 150 g kisiel 10 g ,truskawki 20g słodzik	
Wartość odżywcza		Energia 1945 kcal tłuszcze 49g kw.tł.nasyc31g węglowodany 370g cukry 49g białko 79g błonnik 38g sód1924mg		Energia 1945 kcal tłuszcze 49g kw.tł.nasyc31g węglowodany 370g cukry 49g białko 79g błonnik 38g sód1924mg		Energia 1945 kcal tłuszcze 49g kw.tł.nasyc31g węglowodany 370g cukry 49g białko 79g błonnik 38g sód1924mg		Energia 1889 kcal tłuszcze 37g kw.tł.nasyc25g węglowodany 330g cukry 25g białko 78g błonnik 28g sód1850mg	

Jadłospis na dzień Wtorek 04.08.2026 r			sporządził: dietetyk Marzanna Drzewiecka	
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7
	Płatki jęczmienne na mleku 300ml mleko 280 ml płatki jęczmienne 20 g	Płatki jęczmienne na mleku 300ml mleko 280 ml płatki jęczmienne 20 g	Płatki jęczmienne na mleku 300ml mleko 280 ml płatki jęczmienne 20 g	Płatki jęczmienne na mleku 300ml mleko 280 ml płatki jęczmienne 20 g
	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem 2g ,mozzarella 30 g dżem 25 g sałata lodowa 2g ,zielony ogórek 20 g	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem 2 g ,mozzarella 30 g dżem 25 g sałata lodowa 2g ,zielony ogórek 20 g	Mozzarella 30 g serek tartar 1 szt miód 25g sałata lodowa 2 g	Jajko gotowane 2 połówki ze szczypiorem 2 g ,mozzarella 30 g sałata lodowa 2g ,zielony ogórek 20 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50g	Chleb baltonowski 50gchleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10g słodzik
Alergeny	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja	gluten,mleko gorczyca,seler,	gluten,mleko gorczyca,seler,jaja
II ŚNIADANIE	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	Sok buraczany 300 ml	Sok warzywny 300 ml
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 30 g , ryż 20g przyprawy ,natka /koper 2g	Zupa zupa ryżowa 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 30 g , ryż 20g przyprawy ,natka /koper 2g	Zupa ryżowa 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 30 g , ryż 20g przyprawy ,natka /koper 2g	Zupa ryżowa 350ml porcje rosółowe 20g , włoszczyzna 30 g , ryż 20g przyprawy ,natka /koper 2g
	Potrawka ze schabu gotowanego 200 g schab b/kości 100g , mąka 3 g ,śmietana 18 tl.3g przyprawy ,zielenina 2 g	Potrawka ze schabu gotowanego 200g schab b/kości 100g ,, mąka 3 g ,śmietana 18 tl.3g przyprawy ,zielenina 2 g	Potrawka ze schabu gotowanego 200 g schab b/kości 100g , , mąka 3 g ,śmietana 18 tl.3g przyprawy ,zielenina 2 g	Potrawka ze schabu gotowanego 200 g schab b/kości 100g , , mąka 3 g ,śmietana 18 tl.3g przyprawy ,zielenina 2 g
	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g
	Buraki z jabłkiem i olejem 150 g buraki 130g jabłka 30 g olej 3 g ,przyprawy	Buraki z jabłkiem i olejem 150 g buraki 130g jabłka 30 g olej 3 g ,przyprawy	Buraki z jabłkiem i olejem 150 g buraki 130g jabłka 30 g olej 3 g ,przyprawy	Buraki z jabłkiem i olejem 150 g buraki 130g jabłka 30 g olej 3 g ,przyprawy
	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g słodzik
Alergeny	Mleko,gluten, seler,gorczyca,jaja	Mleko,gluten, seler,gorczyca	Mleko,gluten, seler,gorczyca,	Mleko,gluten, seler,gorczyca
PODWIECZOREK	Arbuz 150 g	Arbuz 150 g	Arbuz 150 g	Jabłko pieczone z cynamonem 1 szt 150 szt (6 posiłków)
KOLACJA	Kiełbasa szynkowa 40g pasztetowa 30g pomidorki 30g	Kiełbasa szynkowa 40g pasztetowa 30g pomidorki 30g	Kiełbasa szynkowa 40g polędwica sopocka 30g pomidorki 30g	Kiełbasa szynkowa 40g pomidorki 30g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c herbata 3g cukier 3 g	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				Jogurt naturalny 150 ml chrupki chrupki 10 g (mleko)
Wartość odżywcza	Energia 2020kcal tłuszcze 51g kw.tł.nasyc38g węglowodany 380g cukry 51g białko 89g błonnik 39g sód 1824mg	Energia 1985 kcal tłuszcze 49g kw.tł.nasyc36g węglowodany 378g cukry 49g białko89g błonnik 38g sód 1824mg	Energia 1985 kcal tłuszcze 49g kw.tł.nasyc36g węglowodany 378g cukry 49g białko 89g błonnik 38g sód 1820mg	Energia 1980 kcal tłuszcze 40g kw.tł.nasyc30g węglowodany 358g cukry 38g białko 85g błonnik 40g sód1800mg

Jadłospis na dzień środa 05.08.2026 r			sporządził : dietetyk Marzanna Drzewiecka	
ŚNIADANIE	Dieta ogólna 1	Dieta łatwostrawna 2	Dieta wątrobowa 2a	Dieta cukrzycowa 7
	Kasza manna na mleku 300ml mleko 280 ml ,kasza manna 20 g	Kasza manna na mleku 300ml mleko 280 ml ,kasza manna 20 g	Kasza manna na mleku 300ml mleko 280 ml ,kasza manna 20 g	Kasza manna na mleku 300ml mleko 280 ml ,kasza manna 20 g
	Szynka konserwowa 40g serek tartar 1 szt ,dżem 25 g rzodkiewki 30 g	Szynka konserwowa 40g serek tartar 25 g ,dżem 25 g rzodkiewki 30 g	Szynka konserwowa 40g serek tartar 25 g ,dżem 25 g pomidorki 30 g	Szynka konserwowa 40g serek tartar 25 g , rzodkiewki 30 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50g Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g,bułka grahamki 50 g Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g /bułka grahamka 50 g Masło 10g	chleb razowy żytni 60g Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10 g słodzik
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko ,seler,gorczyca</i>	<i>gluten,mleko,seler,gorczyca</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko,gorczyca , seler</i>
II ŚNIADANIE	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml
OBIAD	Kapuśniak ze słodkiej kapusty z zacierką i pomidorami 350 ml porcje rosółowe 30 g włoszczyzna 30 g , kapusta 50 g , mąka3 g śmietanka 30 % tł 3g zacierka , zielenina 3 g , przyprawy ,pomidory20g	Kapuśniak ze słodkiej kapusty z zacierką i pomidorami 350 ml porcje rosółowe 30 g włoszczyzna 30 g , kapusta 50 g , mąka3 g śmietanka 30 % tł 3g zacierka , zielenina 3 g , przyprawy ,pomidory20g	Kapuśniak ze słodkiej kapusty z zacierką i pomidorami 350 ml porcje rosółowe 30 g włoszczyzna 30 g , kapusta 50 g , mąka3 g śmietanka 30 % tł 3g zacierka , zielenina 3 g , przyprawy ,pomidory20g	Kapuśniak ze słodkiej kapusty z zacierką i pomidorami 350 ml porcje rosółowe 30 g włoszczyzna 30 g , kapusta 50 g , mąka3 g śmietanka 30 % tł 3g zacierka , zielenina 3 g , przyprawy ,pomidory20g
	Rolada drobiowa 100 g w sosie pieczarkowym100 ml filet z kurczaka 100 g jaja 5 g bułka tata5 g ,mąka 5 g pieczarka 30g , śmietana 5g przyprawy	Rolada drobiowa 100 g w sosie pieczarkowym100 ml filet z kurczaka 100 g jaja 5 g bułka tata5 g ,mąka 5 g pieczarka 30 g , śmietana 5g przyprawy	Rolada drobiowa 100 g w sosie koperkowym 100 ml filet z kurczaka 100 g jaja 5 g bułka tata5 g ,mąka 5 g koper 3g, śmietana 5g przyprawy	Rolada drobiowa 100 g w sosie pieczarkowym100 ml filet z kurczaka 100 g jaja 5 g bułka tata5 g ,mąka 5 g pieczarka 30 g , śmietana 5g przyprawy
	Kasza jęczmienna 180 g	Kasza jęczmienna 180 g	Kasza jęczmienna 180 g	Kasza jęczmienna 180 g
	Fasolka szparagowa gotowana 150 g z masłem i bułką fasolka szparagowa 150 g masło 2 h bułka tarta 2 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g z masłem i bułką fasolka szparagowa 150 g masło 2 h bułka tarta 2 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g z masłem i bułką fasolka szparagowa 150 g masło 2 h bułka tarta 2 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g z masłem i bułką fasolka szparagowa 150 g masło 2 h bułka tarta 2 g
	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka owocowa mrożona 30g cukier 3 g
<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	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt owocowy 100 ml	Jogurt naturalny 150g +chrupki (<i>mleko</i>)
KOLACJA	Paszтет pieczony 40g , kielbasa szynkowa 30g pomidorki 20g , kiszony ogórek 20g	Paszтет pieczony 40g , kielbasa szynkowa 30g pomidorki 20 g ogórek kiszony 20 g	kielbasa szynkowa 40g szynka drobiowa 30g pomidorki 30 g	kielbasa szynkowa 40g pomidorki 20 g ogórek kiszony 20 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c herbata 3 g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 3 g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 3 g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c herbata 3 g słodzik
<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,soja</i>
II KOLACJA				Feta z pomidorem i szczypiorem 120g(<i>mleko</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2220kcal tłuszcze 41g kw.tł.nasyc28g węglowodany 340g cukry 41g białko 79g błonnik 39g sód1004mg</i>	<i>Energia 2220kcal tłuszcze 41g kw.tł.nasyc28g węglowodany 340g cukry 41g białko 79g błonnik 39g sód1004mg</i>	<i>Energia 2220kcal tłuszcze 38g kw.tł.nasyc27g węglowodany 338g cukry 38g białko 76g błonnik 39g sód1004mg</i>	<i>Energia 1990 kcal tłuszcze 33g kw.tł.nasyc26g węglowodany 328g cukry 28g białko 70g błonnik 36g sód1810mg</i>

Jadłospis na dzień czwartek 06.08.2026 r					sporządził :dietetyk-Marzanna Drzewiecka				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa					
	Makaron na mleku 300ml makaron 20g ,mleko 280g	Makaron na mleku 300ml makaron 20g ,mleko 280g	Makaron na mleku 300ml makaron 20g ,mleko 280g	Makaron na mleku 300ml makaron 20g ,mleko 280g					
	Twaróg ze szczypiorkiem 50g , miód 25 g zielony ogórek 30g twaróg 50g ,śmietana 158% tł 5g,szczypior1g	Twaróg ze szczypiorkiem 50g , miód 25 g zielony ogórek 30g twaróg 50g ,śmietana 158% tł 5g,szczypior1g	Twaróg ze szczypiorkiem 50g , miód 25 g zielony ogórek 30g twaróg 50g ,śmietana 158% tł 5g,szczypior1g	Twaróg ze szczypiorkiem 50g ,zielony ogórek 30g twaróg 50g ,śmietana 158% tł 5g,szczypior1g					
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50gMasło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 40g Masło 10g	chleb razowy żytni 60g Masło 10g					
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g ,cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10g					
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko.</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko.</i>					
II ŚNIADANIE	Serek wanilinowy 150g	Serek wanilinowy 150g	Serek wanilinowy 150g	Jogurt naturalny 150 g					
OBIAD	Zupa fasolowa 350ml porcje rosółowe 20 g włoszczyzna 30g fasola 50g boczek 5g , olej2g , cebula 3g g ,przyprawy	Zupa jarzynowa 350ml porcje rosółowe 20 g włoszczyzna 30g kalafior 20 g , brokuł20g ,fasolka szparagowa 10 g ,mąka 3g ,śmietana 18% tł 3 g ,przyprawy	Zupa jarzynowa 350ml porcje rosółowe 20 g włoszczyzna 30g kalafior 20 g , brokuł20g ,fasolka szparagowa 10 g ,mąka 3g ,śmietana 18% tł 3 g ,przyprawy	Zupa jarzynowa 350ml porcje rosółowe 20 g włoszczyzna 30g kalafior 20 g , brokuł20g ,fasolka szparagowa 10 g ,mąka 3g ,śmietana 18% tł 3 g ,przyprawy					
	Gulasz z szynki 200 g szynka b/kości 100g , mąka 3g ,śmietana 3g, cebula 2 g , olej 3g,przyprawy,natka pietruszki 2g	Gulasz z szynki 200 g szynka b/kości 100g , mąka 3g ,śmietana 3g, cebula 2 g , olej 3g,przyprawy,natka pietruszki 2g	Gulasz z szynki 200 g szynka b/kości 100g , mąka 3g ,śmietana 3g, cebula 2 g , olej 3g,przyprawy,natka pietruszki 2g	Gulasz z szynki 200 g szynka b/kości 100g , mąka 3g ,śmietana 3g, cebula 2 g , olej 3g,przyprawy,natka pietruszki 2g					
	Kasza gryczana 180g	Kasza gryczana 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Kasza gryczana 180g					
	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g marchewka mrożona 150 g ,masło 3 g ,bułka 3 g	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g marchewka mrożona 150 g ,masło 3 g ,bułka 3 g	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g marchewka mrożona 150 g ,masło 3 g ,bułka 3 g	Marchewka baby z masłem i bułką 150 g marchewka mrożona 150 g ,masło 3 g ,bułka 3 g					
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,słodzik					
<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	Budyń czekoladowy z wiśnią 150 g mleko 130 g , budyń cze3koladowy 10 g , cukier 3 g ,wiśnia 20 g	Budyń czekoladowy z wiśnią 150 g mleko 130 g , budyń cze3koladowy 10 g , cukier 3 g ,wiśnia 20 g	Budyń czekoladowy z wiśnią 150 g mleko 130 g , budyń cze3koladowy 10 g , cukier 3 g ,wiśnia 20 g	Feta z pomidorem i sałatą (<i>mleko</i>)(6 posiłków) feta 50g zielony ogórek 30g , sałata 10 g ,zielenina					
KOLACJA	Polędwica sopocka 40g szynka drobiowa 30g pomidorki 30g	Polędwica sopocka 40g szynka drobiowa 30g pomidorki 30g	Polędwica sopocka 40g szynka drobiowa 30g pomidorki 30g	Polędwica sopocka 40g					
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g					
	Masło 10g Herbata z/ c herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c herbata 3g					
<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 mleko 130g budyń czekoladowy 10g ,cukier 3 g wiśnia 10g					
Wartość odżywcza	<i>Energia 2377kcal tłuszcze 70g kw.tł.nasyc.28g białko 78gcukry 45g węglowodany 344g błonnik 34g sód 1979mg</i>	<i>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g błonnik 34g sód 1979mg</i>	<i>Energia 2280kcal tłuszcze 66g kw.tł.nasyc.25g białko 74gcukry 41gwęglowodany 334g błonnik 34g sód 1979mg</i>	<i>Energia 1888kcal tłuszcze 50g kw.tł.nasyc.20g białko 77gcukry 30g węglowodany 274gbłonnik 39g sód 1999mg</i>					

Jadłospis na dzień piątek 07.08.2026 r					sporządził : dietetyk – Marzanna Drzewiecka				
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa					
	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g	Płatki owsiane na mleku 300 ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 280 g płatki owsiane 20 g					
	Pasta z jaja 50 g serek tartar 20g pomidorki 30 g jaja 50g g majonez 5 g szczypior 2 g)	Pasta z jaja 50 g serek tartar 20g pomidorki 30 g jaja 50g g majonez 5 g szczypior 2 g)	Szynka drobiowa 40g serek tartar 20 g	Pasta z jaja 50 g pomidorki 30 g jaja 50g g majonez 5 g szczypior 2 g)					
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g					
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g					
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250ml kawa zbożowa 10g					
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko,jaja , gorczyca</i>	<i>gluten,mleko ,jaja,gorczyca</i>	<i>gluten,mlek,jaja,gorczyca</i>	<i>gluten,mleko,jaja , gorczyca</i>					
II ŚNIADANIE	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml	Mus owocowy 100 ml					
OBIAD	Barszcz czerwony zabieleny 350ml porcje rosółowe 30 g , buraki 50 g ziemniaki 50 g , mąka 5 g , śmietana 18% tł 5 przyprawy	Barszcz czerwony zabieleny 350ml porcje rosółowe 30 g , buraki 50 g ziemniaki 50 g , mąka 5 g , śmietana 18% tł 5 przyprawy	Barszcz czerwony zabieleny 350ml porcje rosółowe 30 g , buraki 50 g ziemniaki 50 g , mąka 5 g , śmietana 18% tł 5 przyprawy	Barszcz czerwony zabieleny 350ml porcje rosółowe 30 g , buraki 50 g ziemniaki 50 g , mąka 5 g , śmietana 18% tł 5 przyprawy					
	Kotlet rybny pieczony 100g ryba miruna kostka mrożona 100g ,jaja 5 g bułka tarta 3 g , cebul 3 g , masło 3 g natka pietruszki 2g	Kotlet rybny pieczony 100g ryba miruna kostka mrożona 100g ,jaja 5 g bułka tarta 3 g , cebul 3 g , masło 3 g	Kotlet rybny pieczony 100g ryba miruna kostka mrożona 100g ,jaja 5 g bułka tarta 3 g , cebul 3 g , masło 3 g	Kotlet rybny pieczony 100g ryba miruna kostka mrożona 100g ,jaja 5 g bułka tarta 3 g , cebul 3 g , masło 3 g					
	Ziemniaki gotowane 200 g surówka z marchwi i jabłka 150 g marchew 130g ,jabłko 20 g , olej 3 g , przyprawy	Ziemniaki gotowane 200 g surówka z marchwi i jabłka 150 g marchew 130g ,jabłko 20 g , olej 3 g , przyprawy	Ziemniaki gotowane 200 g surówka z marchwi i jabłka 150 g marchew 130g ,jabłko 20 g , olej 3 g , przyprawy	Ziemniaki gotowane 200 g surówka z marchwi i jabłka 150 g marchew 130g ,jabłko 20 g , olej 3 g , przyprawy					
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30g ,słodzik					
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,ryba ,jaja</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>					
PODWIECZOREK	Jogurt owocowy 100 ml mleko	Jogurt owocowy 100 ml mleko	Jogurt owocowy 100 ml mleko	Sok warzywny 300 ml (6 posiłków) seler , gorczyca					
KOLACJA	Ser wędzony 40g szynka tyrolska 30g zielony ogórek 30g	Ser wędzony 40g szynka tyrolska 30g zielony ogórek 30g	Kiełbasa żywiecka 40g mozzarella 30g zielony ogórek 30g	Szynka tyrolska 40g zielony ogórek 30g					
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g					
	Masło 10g Herbata z/c herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 3g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c herbata 3g					
<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				Mozzarella 30g z pomidorem 50 g i z oliwa z oliwek 5g (mleko)					
Wartość odżywcza	<i>Energia 2300kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.28g białko 88gcukry 45g węglowodany 366g błonnik 28g sól2000mg</i>	<i>Energia 2300kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.28g białko 88gcukry 45g węglowodany 366g błonnik 28g sól2000mg</i>	<i>Energia 2300kcal tłuszcze 54g kw.tł.nasyc.28g białko 88gcukry 45g węglowodany 366g błonnik 28g sól2000mg</i>	<i>Energia 2030kcal tłuszcze 44g kw.tł.nasyc.22g białko 91gcukry 36g węglowodany 306g błonnik 31g sól1984mg</i>					

Jadłospis na sobota 08.08.2026 r				sporządził :Marzanna Drzewiecka
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Kasza manna na mleku 300ml mleko 280ml,kasza manna 20 g	Kasza manna na mleku 300ml mleko 280ml,kasza manna 20 g	Kasza manna na mleku 300ml mleko 280ml,kasza manna 20 g	Kasza manna na mleku 300ml mleko 280ml,kasza manna 20 g
	Parówka na gorąco 2 szt 160 g ketchup serek tartar 20 g sałata 10g pomidorki 20 g	Parówka 2 szt ketchup serek tartar 20g sałata lodowa 10g pomidorki 20 g	Parówka 2 szt ketchup serek tartar 1 szt sałata lodowa 10g pomidorki 20 g	Parówka 2 szt ketchup sałata lodowa 10g pomidorki 20 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	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 10g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml	kawa zbożowa z/c 250ml
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko ,seler , gorczyca</i>	<i>gluten,mleko ,seler ,gorczyca</i>	<i>gluten,mleko ,seler , gorczyca</i>	<i>gluten,mleko ,seler , gorczyca</i>
II ŚNIADANIE	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml
OBIAD	Zupa krupnik zabielaany 350ml porcje rosolowe 20 g wloszczyzna 30g, kasza jęczmienna, zielenina , śmietanka 18% tł 3g	Zupa krupnik zabielaany 350ml porcje rosolowe 20 g wloszczyzna 30g, kasza jęczmienna, zielenina , śmietanka 18% tł 3g	Zupa krupnik zabielaany 350ml porcje rosolowe 20 g wloszczyzna 30g, kasza jęczmienna, zielenina , śmietanka 18% tł 3g	Zupa krupnik zabielaany 350ml porcje rosolowe 20 g wloszczyzna 30g, kasza jęczmienna, zielenina , śmietanka 18% tł 3g
	Gulasz z indyka z warzywami 250 g filet z indyka 100 g mieszanaka warzywna mrożona 7 skl.50g ,mąka 2g śmietana 18 % tł3g przyprawY	Gulasz z indyka z warzywami 250 g filet z indyka 100 g mieszanaka warzywna mrożona 7 skl.50g ,mąka 2g śmietana 18 % tł3g przyprawY	Gulasz z indyka z warzywami 250 g filet z indyka 100 g mieszanaka warzywna mrożona 7 skl.50g ,mąka 2g śmietana 18 % tł3g przyprawY	Gulasz z indyka z warzywami 250 g filet z indyka 100 g mieszanaka warzywna mrożona 7 skl.50g ,mąka 2g śmietana 18 % tł3g przyprawY
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Kompot owocowy 250ml mieszanaka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanaka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanaka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanaka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 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	Banan 150 g	Banan 150 g	Banan 150 g	Banan z jogurtem naturalnym 150 g (6 posiłków) banan 120 g jogurt 30 g
KOLACJA	Szynka konserwowa 40g polędwica z warzywami 30g kiszony ogórek 30g	Szynka konserwowa 40g polędwica z warzywami 30g kiszony ogórek 30 g	Szynka konserwowa 40 g polędwica z warzywami 30g pomidorki 30 g	Szynka konserwowa 40g kiszony ogórek 30g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c herbata 5g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 5g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 5g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 5g cukier 3 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>
II KOLACJA				Budyń wanilinowy z truskawkami 150g (mleko)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2261kcal tłuszcze 67g kw.ł.nasyc.32g białko 82gcukry 42g węglowodany 322g błonnik 30 sód 2001mg</i>	<i>Energia 2261kcal tłuszcze 67g kw.ł.nasyc.32g białko 82gcukry 42g węglowodany 322g błonnik 30 sól 2001mg</i>	<i>Energia 2261kcal tłuszcze 67g kw.ł.nasyc.32g białko 82gcukry 42g węglowodany 322g błonnik 30 sól 2001mg</i>	<i>Energia 2061kcal tłuszcze 57g kw.ł.nasyc.30g białko 78gcukry 35g węglowodany 300g błonnik 30 sól 2001mg</i>

Jadłospis na dzień niedziela 09.08.2026 r			sporządził : Marzanna Drzewiecka	
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki ryżowe na mleku 300ml mleko 2%tł 280 ml , patki ryżowe 20 g	Płatki ryżowe na mleku 300ml mleko 2%tł 280 ml , patki ryżowe 20 g	Płatki ryżowe na mleku 300ml mleko 2%tł 280 ml , patki ryżowe 20 g	Płatki ryżowe na mleku 300ml mleko 2%tł 280 ml , patki ryżowe 20 g
	Jajko gotowane 2 połówki 50 g ser żółty 30 g pomidorki 30 g	Jajko gotowane 2 połówki 50 g ser żółty 30 g pomidorki 30 g	Szynka drobiowa 40 g serek tartar 20 g pomidorki 30 g	Jajko gotowane 2 połówki 50 g pomidorki 30 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g	Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250mlkawa zbożowa 10 g cukier 3g	kawa zbożowa z/c 250mlkawa zbożowa 10 g cukier 3g	kawa zbożowa b/c 250mlkawa zbożowa 10 g słodzik
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko ,seler ,gorczyca,jaja</i>	<i>gluten,mleko,seler ,gorczyca,jaja</i>	<i>gluten,mleko ,seler,gorczyca,jaja</i>	<i>gluten,mleko,seler, gorczyca,jaja</i>
II ŚNIADANIE	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Jogurt owocowy 100 g	Kisiel z jabłkiem 150g
OBIAD	Zupa kalafiorowa 350ml porcje rosolowe 20 g , włoszczyzna 30 g , kalafior , 50 g ziemniaki 50 g mąka 3 g śmietana 18% tł przyprawy	Zupa kalafiorowa 350ml porcje rosolowe 20 g , włoszczyzna 30 g , kalafior , 50 g ziemniaki 50 g mąka 3 g śmietana 18% tł przyprawy	Zupa kalafiorowa 350ml porcje rosolowe 20 g , włoszczyzna 30 g , kalafior , 50 g ziemniaki 50 g mąka 3 g śmietana 18% tł przyprawy	Zupa kalafiorowa 350ml porcje rosolowe 20 g , włoszczyzna 30 g , kalafior , 50 g ziemniaki 50 g mąka 3 g śmietana 18% tł przyprawy
	Pulpet drobiowy ,100g sos koperkowy filet drobiowy 100,bułka tarta 3g , jaja5g , przyprawy,mąka 3g , śmietana 18% tł3g , zielenina	Pulpet drobiowy ,100g sos koperkowy filet drobiowy 100,bułka tarta 3g , jaja5g , przyprawy,mąka 3g , śmietana 18% tł3g , zielenina	Pulpet drobiowy ,100g sos koperkowy filet drobiowy 100,bułka tarta 3g , jaja5g , przyprawy,mąka 3g , śmietana 18% tł3g , zielenina	Pulpet drobiowy ,100g sos koperkowy filet drobiowy 100,bułka tarta 3g , jaja5g , przyprawy,mąka 3g , śmietana 18% tł3g , zielenina
	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g	Ziemniaki gotowane 180g
	Marchewka mini baby z masłem i bułką 150 g marchewka baby mrożona 150g, masło 3g bułka 3 g	Marchewka mini baby z masłem i bułką 150 g marchewka baby mrożona 150g, masło 3g bułka 3 g	Marchewka mini baby z masłem i bułką 150 g marchewka baby mrożona 150g, masło 3g bułka 3 g	Marchewka mini baby z masłem i bułką 150 g marchewka baby mrożona 150g, masło 3g bułka 3 g
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g słodzik
<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	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Sok marchwiowo-bananowy 300 ml	Jogurt naturalny 150 g +chrupki kukurydziane (6 posiłków) mleko
KOLACJA	pasztecik 50 g szynka drobiowa 30g sałata lodowa z zieleniną 30 g	pasztecik 50 g szynka drobiowa 30g sałata lodowa z zieleniną 30 g	szynka drobiowa 40g kielbasa szynkowa30g sałata lodowa z zieleniną 30 g	Szynka drobiowa40 g sałata lodowa z zieleniną
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g	chleb razowy żytni 60g
	Masło 10g Herbata z/c herbata 5g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 5g cukier 3 g	Masło 10g Herbata z/c herbata 5g cukier 3 g	Masło 10g Herbata b/c herbata 5g słodzi30gk
<i>Alergeny:</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler,</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>	<i>gluten,mleko gorczyca,seler</i>
II KOLACJA				Feta z pomidorem i oliwą (mleko ,)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2291kcal tłuszcze 43 kw.ł.nasyc.22g białko 77cukry 39g węglowodany 300g błonnik 26g sól 2004 mg</i>	<i>Energia 2291kcal tłuszcze 43 kw.ł.nasyc.22g białko 77cukry 39g węglowodany 300g błonnik 26g sól 2004 mg</i>	<i>Energia 2291kcal tłuszcze 43 kw.ł.nasyc.22g białko 77cukry 39g węglowodany 300g błonnik 26g sól 2004 mg</i>	<i>Energia 2001kcal tłuszcze 37 kw.ł.nasyc.22g białko 78cukry 32g węglowodany 270g błonnik 26g sól 2004 mg</i>

Jadłospis na dzień poniedziałek 10 .08.2026 r				sporządził:Marzanna Drzewiecka
ŚNIADANIE	Dieta ogólna	Dieta łatwostrawna	Dieta wątrobowa	Dieta cukrzycowa
	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 2% tł 280 płatki owsiane 20g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 2% tł 280 płatki owsiane 20g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 2% tł 280 płatki owsiane 20g	Płatki owsiane na mleku 300ml mleko 2% tł 280 płatki owsiane 20g
	Ser żółty 40g miód 25 serek tartar 40g zielony ogórek 30 g	Ser żółty 40g miód 25 serek tartar 40g zielony ogórek 30 g	Szynka drobiowa 40 g serek tartar 20g zielony ogórek 30 g	Szynka drobiowa 40 g serek tartar 20g zielony ogórek 30 g
	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka 50 g Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g/bułka grahamka Masło 10g	Chleb baltonowski 50g chleb razowy żytni 50g Masło 10g	chleb razowy żytni 60g Masło 10g
	kawa zbożowa z/c 250ml kawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250mlkawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa z/c 250mlkawa zbożowa 10 g cukier 3 g	kawa zbożowa b/c 250mlkawa zbożowa 10 g słodzik
<i>Alergeny</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko</i>	<i>gluten,mleko ,gorczyca</i>	<i>gluten,mleko</i>
II ŚNIADANIE	Sok warzywny 300 ml	Sok warzywny 300 ml		Budyń czekoladowy z musem truskawkowym 150g (<i>mleko</i>)mleko 2% tł.130 g budyń proszek 10 g ,wiśnia 10g,słodzik
OBIAD	Zupa koperkowa 350 ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30 g , mąka 3g ,śmietana 18% tł3g przyprawy ,koperek zielony 20g	Zupa koperkowa 350 ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30 g , mąka 3g ,śmietana 18% tł3g przyprawy ,koperek zielony 20g	Zupa koperkowa 350 ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30 g , mąka 3g ,śmietana 18% tł3g przyprawy ,koperek zielony 20g	Zupa koperkowa 350 ml porcje rosółowe 20 g , włoszczyzna 30 g , mąka 3g ,śmietana 18% tł3g przyprawy ,koperek zielony 20g
	Risotto z mięsem i warzywami,sos pomidorowy 250 g Ryż 70g , szynka 100g , warzywa mrożone 60g,koncentrat pomidorowy 20 g, śmietana 3 , mąka 3 g	Risotto z mięsem i warzywami,sos pomidorowy 250 g Ryż 70g , szynka 100g , warzywa mrożone 60g,koncentrat pomidorowy 20 g, śmietana 3 , mąka 3 g	Risotto z mięsem i warzywami,sos pomidorowy 250 g Ryż 70g , szynka 100g , warzywa mrożone 60g,koncentrat pomidorowy 20 g, śmietana 3 , mąka 3 g	Risotto z mięsem i warzywami,sos pomidorowy 250 g Ryż 70g , szynka 100g , warzywa mrożone 60g,koncentrat pomidorowy 20 g, śmietana 3 , mąka 3 g
	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 g	Kompot owocowy 250ml mieszanka kompotowa mrożona 30 g cukier 3 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	Budyń czekoladowy z musem truskawkowym 150 g mleko 130 ml budyń proszek 10 g cukier 3 g wiśnia 10 g	Budyń czekoladowy z musem truskawkowym 150 g mleko 130 ml budyń proszek 10 g cukier 3 g wiśnia 10 g	Budyń czekoladowy z musem truskawkowym 150 g mleko 130 ml budyń proszek 10 g cukier 3 g wiśnia 10 g	Sok warzywny (6 posiłek) (<i>seler,gorczyca</i>)
KOLACJA	Kiełbasa szynkowa 40g polędwica sopocka 30g pomidorki 30 g	Kiełbasa szynkowa 40g polędwica sopocka 30g pomidorki 30 g	Kiełbasa szynkowa 40g polędwica sopocka 30g pomidorki 30 g	polędwica sopocka 40g pomidorki 30 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
<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				Pomidor z mozzarellą i oliwa z oliwek 100g (<i>mleko</i>)
Wartość odżywcza	<i>Energia 2101kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.18g białko 78gcukry38g węglowodany353g błonnik28g sól1899mg</i>	<i>Energia 2101kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.18g białko 78gcukry38g węglowodany353g błonnik28g sól1899mg</i>	<i>Energia 2101kcal tłuszcze 48g kw.tł.nasyc.18g białko 78gcukry38g węglowodany353g błonnik28g sól1899mg</i>	<i>Energia 1981kcal tłuszcze 39g kw.tł.nasyc.18g białko 80gcukry38g węglowodany343g błonnik28g sól1899mg</i>