

		Dieta podstawowa V	Dieta łatwostrawna III	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielenie soku żołądkowego IV	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
21.05.2024	Śniadanie	Kakao z/c250ml (1,7) Chleb Graham 100g(1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta z sera białego, jarzyn i ryby gotowanej 70g(4,7,9) Jabłko pieczone 150g	Kakao z/c250ml (1,7) Chleb Graham 100g(1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta z sera białego, jarzyn i ryby gotowanej 70g(4,7,9) Jabłko pieczone 150g	Kakao z/c250ml(1,7) Chleb pszenny 100g(1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta z sera białego, jarzyn i ryby gotowanej 70g(4,7,9) Jabłko pieczone 150g	Kakao z/c250ml(1,7) Chleb pszenny 100g(1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta z sera białego, jarzyn i ryby gotowanej 70g(4,7,9) Jabłko pieczone 150g	Kakao b/c250ml (1,7) Chleb Graham 100g(1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta z sera białego, jarzyn i ryby gotowanej 70g(4,7,9) Jabłko pieczone 150g
	II ŚN		Dzieci- jabłko pieczone 150g			C5,C6-jabłko pieczone 150g
	Obiad	Rosół z makaronem (1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z 180g Udko pieczone 200g Mizeria 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Rosół z makaronem (1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z 180g Udko gotowane 200g Marchewka z groszkiem 150g (1) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Rosół z makaronem (1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z 180g Udko gotowane 200g Marchewka z groszkiem 150g (1) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Rosół z makaronem (1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z 180g Udko gotowane 200g Marchewka z groszkiem 150g (1) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Rosół z makaronem (1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z 180g Udko gotowane 200g Marchewka z groszkiem 150g (1) Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml.
	PD		Dzieci-kisiel 100ml			C5,C6-kisiel100ml
	Kolacja /II	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Jajko gotowane 50g(3) Sałatka wiosenna 50g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Jajko gotowane 50g(3) Sałatka wiosenna 50g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Jajko faszerowane 50g(3) Sałatka wiosenna 50g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Jajko faszerowane 50g(3) Sałatka wiosenna 50g	Herbata czarna b/c 250 ml Chleb Graham 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Jajko gotowane 50g(3) c3:Sałatka wiosenna 50g
	PN					C4,C6-Chleb Graham 30g(1) Masło 5g(7) Wędlina 20g
	Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 2005,39 Białko ogółem (g) -101,10 Tłuszcz (g) – 67,50 KT nasycone (g) -28,12 Węglowodany ogółem (g)- 261,37 Błonnik (g) -25,13 Sól (g) -5,40	Wartość energetyczna (kcal) 2002,47 Białko ogółem (g) 100,85 Tłuszcz (g) 67,30 KT nasycone (g) 26,10 Węglowodany ogółem (g)261,07 Błonnik pokarmowy(g)21,58 Sól (g) 5,82	Wartość energetyczna (kcal) Białko ogółem (g) Tłuszcz (g) KT nasycone (g) Węglowodany ogółem (g) Błonnik (g) Sól (g)	Wartość energetyczna (kcal) Białko ogółem (g) Tłuszcz (g) KT nasycone (g) Węglowodany ogółem (g) Błonnik (g) Sól (g)	Wartość energetyczna (kcal) Białko ogółem (g) Tłuszcz (g) KT nasycone (g) Węglowodany ogółem (g) Błonnik (g) Sól (g)

*Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas.

ALERGENY : 1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, owies, orkisz, pszenica kamut) 2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie) 3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowywane na ich bazie) 4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowywane na ich bazie) 5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty