

		Dieta podstawowa V	Dieta łatwostrawna III	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego IV	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
18.07.2024	Śniadanie	Kawa z mlekiem 330ml (1,7) z/c Chleb Graham 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Wędlina 40g (1) Sałatka wiosenna z pomidorem 50g	Kawa z mlekiem 330ml (1,7) z/c Chleb Graham 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Wędlina 40g (1) Sałatka wiosenna z pomidorem 50g	Kawa z mlekiem 330ml (1,7) z/c Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Wędlina 40g (1) Pomidor b/skóry 60g	Kawa z mlekiem 330ml (1,7) z/c Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Wędlina 40g (1) Pomidor b/skóry 60g	Kawa z mlekiem 330ml (1,7) b/c Chleb Graham 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Wędlina 40g (1) Sałatka wiosenna z pomidorem 50g
	II SN		Dzieci- kisiel 150ml (1)			C5,C6-kisiel 150ml (1)
	Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami i fasolą 330ml (1,7,9) Kasza jęczmienna 180g Klops z brokułami (1) Marchewka oprószana z groszkiem 150ml (1) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Zupa jarzynowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza jęczmienna 180g Klops z brokułami (1) Marchewka oprószana 150ml (1) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Zupa jarzynowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza jęczmienna 180g Klops z brokułami (1) Marchewka oprószana 150ml (1) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Zupa jarzynowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza jęczmienna 180g Klops z brokułami (1) Marchewka oprószana 150ml (1) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Zupa jarzynowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza jęczmienna 180g Klops z brokułami (1) Marchewka oprószana 150ml (1) Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml.
	PD		Dzieci- sałatka owocowa 100g			C5,C6- sałatka owocowa 100g
	Kolacja t/II	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta z sera białego i ryby gotowanej z warzywami (7,2,4) Sałata zielona 5g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta z sera białego i ryby gotowanej z warzywami (7,2,4) Sałata zielona 5g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta z sera białego i ryby gotowanej z warzywami (7,2,4) Sałata zielona 5g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta z sera białego i ryby gotowanej z warzywami (7,2,4) Sałata zielona 5g	Herbata czarna b/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) C3, C5: Pasta z sera białego i ryby gotowanej z warzywami 70g (7,2,4) Sałata zielona 5g C4,C6: Pasta z sera białego i ryby gotowanej z warzywami 50g (7,2,4)
	PN					C4,C6-Chleb Graham 30g(1) Masło 5g(7) ser biały 35g (7)

Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal)	Wartość energetyczna (kcal)			
	1975,45	1970,96			
	Białko ogółem (g) -94,09	Białko ogółem (g) 93,85	Wartość energetyczna (kcal)	Wartość energetyczna (kcal)	Wartość energetyczna (kcal)
	Tłuszcz (g) – 67,12	Tłuszcz (g) 62,48	Białko ogółem (g)	Białko ogółem (g)	Białko ogółem (g)
	KT nasycone (g) -28,08	KT nasycone (g) 24,5	Tłuszcz (g)	Tłuszcz (g)	Tłuszcz (g)
	Węglowodany ogółem (g)- 259,97	Węglowodany ogółem (g)271,34	KT nasycone (g)	KT nasycone (g)	KT nasycone (g)
	cukry (g) 77,89	cukry (g) 83,18	Węglowodany ogółem (g)	Węglowodany ogółem (g)	Węglowodany ogółem (g)
	Błonnik (g) -22,28	Błonnik pokarmowy(g)25,78	Błonnik (g)	Błonnik (g)	Błonnik (g)
	Sól (g) -5,93	Sól (g) 6,09	Sól (g)	Sól (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

