

22.07.2024r.		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
	Śniadanie	Kakao z/c 250ml(7) Chleb Graham 100g(1) Masło 82%tł. 10 g pasta jarzynowo-mięsna 80g pomidor 50g	Kakao z/c 250ml(7) Chleb Graham 100g(1) Masło 82%tł. 10 g pasta jarzynowo-mięsna 80g pomidor 50g	Kakao z/c 250ml(7) Chleb pszenny 100g(1) Masło 82%tł. 10 g pasta jarzynowo-mięsna 80g pomidor 50g	Kakao z/c 250ml(7) Chleb pszenny 100g(1) Masło 82%tł. 10 g pasta jarzynowo-mięsna 80g pomidor 50g	Kakao b/c 250ml(7) Chleb Graham 100g(1) Masło 82%tł. 10 g C3,C4: pasta jarzynowo-mięsna 80g C5,C6: pasta jarzynowo-mięsna 60g C3,C4: pomidor 50g
	II ŚN		Dzieci – sok owocowy 150ml			C5,C6- sok warzywny 150ml
	Obiad	Zupa dyniowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z. 180 g Jajko 50g(3) Sos koperkowy 100ml(1,7) Surówka z jabłka, marchewki 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa dyniowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z. 180 g Jajko 50g(3) Sos koperkowy 100ml(1,7) Surówka z jabłka, marchewki 100g(7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa dyniowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z. 180 g Jajko 50g(3) Sztuka mięsa 90g Sos koperkowy 100ml(1,7) Surówka z jabłka, marchewki 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa dyniowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z. 180 g Jajko 50g(3) Sztuka mięsa 90g Sos koperkowy 100ml(1,7) Surówka z jabłka, marchewki 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa dyniowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z. 180 g Jajko 50g(3) Sos koperkowy 100ml(1,7) Surówka z jabłka, marchewki 100g(7) Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci- kanapka z wędliną i sałatą			C5,C6-kanapka z wędliną i sałatą
	Kolacja I/II	Herbata czarna z z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g (7) Krupnik z mięsem 330ml(1,7,9) ser topiony 33g (7) sałata zielona 5g	Herbata czarna z z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g (7) Krupnik z mięsem 330ml(1,7,9) ser topiony 33g (7) sałata zielona 5g	Herbata czarna z z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g (7) Krupnik z mięsem 330ml(1,7,9) Twaróg krojony 50g (7) sałata zielona 5g	Herbata czarna z z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g (7) Krupnik z mięsem 330ml(1,7,9) Twaróg krojony 50g (7) sałata zielona 5g	Herbata czarna z z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g (7) Krupnik z mięsem 330ml(1,7,9) C3,C5-ser topiony 33g (7) sałata zielona 5g
	PN					C4,C6-Chleb Graham 30g Masło 82%tł5g Ser topiony 25g (7)
	Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 1937,72 Białko ogółem (g) 65,34 Tłuszcz (g) 58,1 KT nasycone (g)28,56 Węglowodany ogółem (g)302,5 Cukry (g) 60,46 Błonnik (g) 27,88 Sól (g) 7,08	Wartość energetyczna (kcal) 1953,82 Białko ogółem (g) 64,86 Tłuszcz (g) 57,1 KT nasycone (g) 29,12 Węglowodany ogółem (g)309,3 Cukry (g) 63,7 Błonnik (g)28,48 Sól (g) 7,15	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

