

03.09.2024r.		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	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Galaretką drobiowa 80g(9) Cytryna 30g sałata 10g	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Galaretką drobiowa 80g(9) Cytryna 30g sałata 10g	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Galaretką drobiowa 80g(9) Cytryna 30g sałata 10g	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Galaretką drobiowa 80g(9) Cytryna 30g sałata 10g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) C3, C4: Galaretką drobiowa 80g (9) C5,C6: galaretką drobiowa 60g Cytryna 30g sałata 10g
	II ŚN		Dzieci-kanapka z wędliną i sałata z.			C5, C6: kanapka z wędliną i sałata z.
	Obiad	Zupa dyniowa z ziemniakami 330ml(1,7,9) Kasza gryczana z pietruszką z.180g Pulpet 90g (1) Sos pieczeniowy 100ml (1,7) Szpinak 100g(1,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 330ml(1,7,9) Kasza gryczana z pietruszką z.180g Pulpet 90g (1) Sos pieczeniowy 100ml (1,7) Szpinak 100g(1,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 330ml(1,7,9) Kasza gryczana z pietruszką z.180g Pulpet 90g (1) Sos pieczeniowy 100ml (1,7) Włoszczyzna 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 330ml(1,7,9) Kasza gryczana z pietruszką z.180g Pulpet 90g (1) Sos pieczeniowy 100ml (1,7) Włoszczyzna 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa dyniowa z ziemniakami 330ml(1,7,9) Kasza gryczana z pietruszką z.180g Pulpet 90g (1) Sos pieczeniowy 100ml (1,7) Szpinak 100g(1,7) Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci- budyń 150ml (7)			C5, C6: budyń 150ml (7)
	Kolacja I/II	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Pasta z sera białego i ryby gotowanej z jarzynami 70g (3,4,7) sałata 10g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Pasta z sera białego i ryby gotowanej z jarzynami 70g (3,4,7) sałata 10g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Pasta z sera białego i ryby gotowanej z jarzynami 70g (3,4,7) sałata 10g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Pasta z sera białego i ryby gotowanej z jarzynami 70g (3,4,7) sałata 10g	Herbata b/c 250ml Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) C3,C5: Pasta z sera białego, jarzyn i ryby gotowanej 70g (4,7,9) C4,C6: Pasta z sera białego, jarzyn i ryby gotowanej 50g (4,7,9) sałata 10g
	PN					Chleb Graham 30g(1) Masło 82%tł 5g(7) Ser biały 35g(7)
	Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 1971,00 Białko ogółem (g) 84,95 Tłuszcz (g) 60,31 KT nasycone (g)22,12 Węglowodany ogółem (g)285,23 Cukry(g)68,83 Błonnik (g)25,25 Sól (g) 3,11	Wartość energetyczna (kcal) 1866,26 Białko ogółem (g) 83,13 Tłuszcz (g) 56,17 KT nasycone (g)21,84 Węglowodany ogółem (g)269,58 cukry 54,28 Błonnik (g)24,26 Sól (g) 3,21	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

