

		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
03.10.2024r.	Śniadanie	Kakao z mlekiem z/c 250 ml (1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Jajko gotowane 50g (3) Sałatka jarzynowa 80g (3,7,9) Sałata zielona 10g	Kakao z mlekiem z/c 250 ml (1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Jajko gotowane 50g (3) Sałatka jarzynowa 80g (3,7,9) Sałata zielona 10g	Kakao z mlekiem z/c 250 ml (1,7) Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Jajko faszerowane 50g (3,7) Sałatka jarzynowa 80g (3,7,9) Sałata zielona 10g	Kakao z mlekiem z/c 250 ml (1,7) Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Jajko faszerowane 50g (3,7) Sałatka jarzynowa 80g (3,7,9) Sałata zielona 10g	Kakao z mlekiem b/c 250 ml (1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Jajko gotowane 50g (3) C3,C4: Sałatka jarzynowa 80g (3,7,9) Sałata zielona 10g
	II ŚN		Dzieci-kisiel owocowy 150 ml			C5, C6: kisiel 150 ml
	Obiad	Zupa fasolowa z makaronem 330ml (1,7,9) ziemniaki z pietruszką z. 180g filet z kurczaka duszony 90g Sos 100ml (1,7) Sałata zielona w sosie ziołowym 50g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ogonowa z makaronem 330ml (1,7,9) ziemniaki z pietruszką z. 180g filet z kurczaka duszony 90g Sos 100ml (1,7) sałata zielona w sosie ziołowym 50g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ogonowa z makaronem 330ml (1,7,9) ziemniaki z pietruszką z. 180g filet z kurczaka gotowany 90g Sos bazyliowy 100ml (1,7) Marchew na parze 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ogonowa z makaronem 330ml (1,7,9) ziemniaki z pietruszką z. 180g filet z kurczaka gotowany 90g Sos bazyliowy 100ml (1,7) Marchew na parze 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ogonowa z makaronem 330ml (1,7,9) ziemniaki z pietruszką z. 180g filet z kurczaka duszony 90g Sos 100ml (1,7) sałata zielona w sosie ziołowym 50g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml
	PD		Dzieci- kanapka dekoracyjna 35g (1)			C5, C6: kanapka dekoracyjna 35g (1)
	Kolacja I/II	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Wędlina 30g Ser topiony 33g (7) Ogórek kons 80g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Wędlina 30g Ser topiony 33g (7) pomidor 80g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Wędlina 30g Ser biały 50g (7) pomidor 80g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Wędlina 30g Ser topiony 33g (7) pomidor 80g	Herbata czarna b/c 250 ml Chleb Graham 100g (1) Masło ekstra 10g (7) C3: Wędlina 30g C3: Ser topiony 33g (7) pomidor 80g C4,C5,C6 Wędlina 40g
	PN					Chleb Graham 30g(1) Masło 82%tł 5g(7) Ser topiony 25g(7)
	Wartości odżywcze	<b>Wartość energetyczna (kcal) 1921,59</b> <b>Białko ogółem (g) 87,35</b> <b>Tłuszcz (g) 60,01</b> <b>KT nasycone (g) 26,76</b> <b>Węglowodany ogółem (g)271,37</b> <b>Cukry(g) 47,93</b> <b>Błonnik (g)27,05</b> <b>Sól (g) 7,87</b>	<b>Wartość energetyczna (kcal) 1800,01</b> <b>Białko ogółem (g) 76,55</b> <b>Tłuszcz (g) 60,5</b> <b>KT nasycone (g) 28,19</b> <b>Węglowodany ogółem (g)247,51</b> <b>Cukry(g) 54,83</b> <b>Błonnik (g) 20,3</b> <b>Sól (g) 6,23</b>	<b>Wartość energetyczna (kcal)</b> <b>Białko ogółem (g)</b> <b>Tłuszcz (g)</b> <b>KT nasycone (g)</b> <b>Węglowodany ogółem (g)</b> <b>Błonnik (g)</b> <b>Sól (g)</b>	<b>Wartość energetyczna (kcal)</b> <b>Białko ogółem (g)</b> <b>Tłuszcz (g)</b> <b>KT nasycone (g)</b> <b>Węglowodany ogółem (g)</b> <b>Błonnik (g)</b> <b>Sól (g)</b>	<b>Wartość energetyczna (kcal)</b> <b>Białko ogółem (g)</b> <b>Tłuszcz (g)</b> <b>KT nasycone (g)</b> <b>Węglowodany ogółem (g)</b> <b>Błonnik (g)</b> <b>Sól (g)</b>

\*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