

12.09.2024		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 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 ŚN		Dzieci- kisiel 150ml (1)			C5,C6-kisiel 150ml (1)
	Obiad	Rosół z makaronem 330g (1,3,9) Ziemniaki z koperkiem 180g Udko gotowane 200g Marchew oprószana z groszkiem 150g (1) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Rosół z makaronem 330g (1,3,9) Ziemniaki z koperkiem 180g Udko gotowane 200g Marchew oprószana z groszkiem 150g (1) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Rosół z makaronem 330g (1,3,9) Ziemniaki z koperkiem 180g Udko gotowane 200g Marchew oprószana z groszkiem 150g (1) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Rosół z makaronem 330g (1,3,9) Ziemniaki z koperkiem 180g Udko gotowane 200g Marchew oprószana z groszkiem 150g (1) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Rosół z makaronem 330g (1,3,9) Ziemniaki z koperkiem 180g Udko gotowane 200g Marchew oprószana z groszkiem 150g (1) Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml.
	PD		Dzieci- sałatka owocowa 100g			C5,C6- sałatka owocowa 100g
	Kolacja I/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) 1958,56 Białko ogółem (g) 74,12 Tłuszcz (g)64,78 KT nasycone (g) 23,1 Węglowodany ogółem (g) 285,04 cukry (g) 57,92 Błonnik (g) 29,52 Sól (g) 4,05	Wartość energetyczna (kcal) 1958,56 Białko ogółem (g) 74,12 Tłuszcz (g)64,78 KT nasycone (g) 23,1 Węglowodany ogółem (g) 285,04 cukry (g) 57,92 Błonnik (g) 29,52 Sól (g) 4,05	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