

10.10.2024		<b>Dieta podstawowa V</b>	<b>Dieta łatwostrawna III</b>	<b>Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII</b>	<b>Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego IV</b>	<b>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>
	<b>Śniadanie</b>	Kawa z mlekiem 330ml (1,7) z/c Chleb Graham 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Wędlina 40g Sałatka wiosenna z pomidorem, rzodkiewką i słończnikiem 50g	Kawa z mlekiem 330ml (1,7) z/c Chleb Graham 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Wędlina 40g Sałatka wiosenna z pomidorem 50g	Kawa z mlekiem 330ml (1,7) z/c Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Wędlina 40g Pomidor b/skóry 60g	Kawa z mlekiem 330ml (1,7) z/c Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Wędlina 40g Pomidor b/skóry 60g	Kawa z mlekiem 330ml (1,7) b/c Chleb Graham 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Wędlina 40g C3,C4: Sałatka wiosenna z pomidorem 50g
	<b>II ŚN</b>		Dzieci- kisiel 150ml (1)			C5,C6-kisiel 150ml (1)
	<b>Obiad</b>	Zupa jarzynowa z ziemniakami i ciecierzycą 330ml (1,7,9) Kasza jęczmienna z pietruszką z. 180g Pulpet 70g (1,3) sos pomidorowy 100ml (1,7) surówka z selera i jabłka 100g (7,9) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza jęczmienna z pietruszką z. 180g Pulpet 70g (1,3) sos pomidorowy 100ml (1,7) surówka z selera i jabłka 100g (7,9) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza jęczmienna z pietruszką z. 180g Pulpet 70g (1,3) sos pomidorowy 100ml (1,7) surówka z selera i jabłka 100g (9) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza jęczmienna z pietruszką z. 180g Pulpet 70g (1,3) sos pomidorowy 100ml (1,7) surówka z selera i jabłka 100g (9) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza jęczmienna z pietruszką z. 180g Pulpet 70g (1,3) sos pomidorowy 100ml (1,7) surówka z selera i jabłka 100g (7,9) Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	<b>PD</b>		Dzieci- jabłko pieczone 150g			C5,C6- jabłko pieczone 150g
	<b>Kolacja /II</b>	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta serowa ze szpinakiem 70g (7) jabłko pieczone 150g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta serowa ze szpinakiem 70g (7) jabłko pieczone 150g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta serowa ze szpinakiem 70g (7) jabłko pieczone 150g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta serowa ze szpinakiem 70g (7) jabłko pieczone 150g	Herbata czarna b/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) C3, C5: Pasta serowa ze szpinakiem 70g (7) C3,C4: jabłko pieczone 150g C4,C6: Pasta serowa ze szpinakiem 50g (7)
	<b>PN</b>					C4,C6-Chleb Graham 30g(1) Masło 5g(7) ser biały 35g (7)
	<b>Wartości odżywcze</b>	<b>Wartość energetyczna (kcal) 1836,01</b> <b>Białko ogółem (g) -91,01</b> <b>Tłuszcz (g) – 56,27</b> <b>KT nasycone (g) -22,04</b> <b>Węglowodany ogółem (g)- 254,06</b> <b>cukry (g) 66,6</b> <b>Błonnik (g) -24,84</b> <b>Sól (g) -6,08</b>	<b>Wartość energetyczna (kcal) 1836,01</b> <b>Białko ogółem (g) -91,01</b> <b>Tłuszcz (g) – 56,27</b> <b>KT nasycone (g) -22,04</b> <b>Węglowodany ogółem (g)- 254,06</b> <b>cukry (g) 66,6</b> <b>Błonnik (g) -24,84</b> <b>Sól (g) -6,08</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

