

		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
29.11.2024r.	Śniadanie	Kasza manna na mleku 330ml (1,7) Herbata czarna z/c 250ml Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z włoszczyzna i pietruszką 70g (3,7) Sałata zielona 5g	Kasza manna na mleku 330ml (1,7) Herbata czarna z/c 250ml Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z włoszczyzna i pietruszką 70g (3,7) Sałata zielona 5g	Kasza manna na mleku 330ml (1,7) Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z włoszczyzna i pietruszką 70g (3,7) Sałata zielona 5g	Kasza manna na mleku 330ml (1,7) Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z włoszczyzna i pietruszką 70g (3,7) Sałata zielona 5g	C3, C4: Kasza manna na mleku 330ml (1,7) Herbata czarna b/c 250ml Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z włoszczyzna i pietruszką 70g (3,7) Sałata zielona 5g
	II ŚN		Dzieci- kasza manna na mleku 330ml (1,7)			C5,C6: kasza manna na mleku 330ml(1,7)
		Zupa jarzynowa z makaronem 330ml (1,3,7) Ziemniaki z koperkiem 180g Ryba gotowana 100g (4) Sos z cukinii 120g (1,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z makaronem 330ml (1,3,7) Ziemniaki z koperkiem 180g Ryba gotowana 100g (4) Sos z cukinii 120g (1,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z makaronem 330ml (1,3,7) Ziemniaki z koperkiem 180g Ryba gotowana 100g (4) Sos z cukinii 120g (1,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z makaronem 330ml (1,3,7) Ziemniaki z koperkiem 180g Ryba gotowana 100g (4) Sos z cukinii 120g (1,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z makaronem 330ml (1,3,7) Ziemniaki z koperkiem 180g Ryba gotowana 100g (4) Sos z cukinii 120g (1,7) Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci- mus owocowy 100ml			C5,C6: mus owocowy 100ml
	Kolacja /II	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Ser żółty 40g (7) Mus owocowy 100ml	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) ???	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Pasta serowa z brokułami 70g (7) Mus owocowy 100ml	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Pasta serowa z brokułami 70g (7) Mus owocowy 100ml	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb Graham 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Pasta serowa z brokułami 70g (7) C3,C4: Mus owocowy 100ml
	PN					C4,C6: Chleb Graham 30g(1) Masło 82%tł.5g(7) Wędlina 20g (1)
	Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 1832,90 Białko ogółem (g) 73,48 Tłuszcz (g) 64,08 KT nasycone (g) 23,51 Węglowodany ogółem (g) 252,12 cukry 50,37 Błonnik (g) 23,23 Sól (g) 5,85	Wartość energetyczna (kcal) 1832,90 Białko ogółem (g) 73,48 Tłuszcz (g) 64,08 KT nasycone (g) 23,51 Węglowodany ogółem (g) 252,12 cukry 50,37 Błonnik (g) 23,23 Sól (g) 5,85	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