

		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
11.12.2024r.	Śniadanie	Kasza manna na mleku 250ml herbata 250ml Chleb Graham 100 g(7) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z marchewką 70g (3,7) sałata z. 10g	Kasza manna na mleku 250ml herbata 250ml Chleb Graham 100 g(7) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z marchewką 70g (3,7) sałata z. 10g	Kasza manna na mleku 250ml herbata 250ml Chleb Graham 100 g(7) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z marchewką 70g (3,7) sałata z. 10g	Kasza manna na mleku 250ml herbata 250ml Chleb Graham 100 g(7) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z marchewką 70g (3,7) sałata z. 10g	C3,C4:Kasza manna na mleku 250ml herbata 250ml b/c Chleb Graham 100 g(7) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z marchewką 70g (3,7) sałata z. 10g
	II ŚN		Dzieci- kasza manna na mleku 330ml (1,7)			C5,C6- kasza manna na mleku 330ml (1,7)
	Obiad	Zupa rosółowa z kaszą pęczak 330ml (1,7,9) pierogi ruskie (1,3,7) jabłko 150g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa rosółowa z kaszą pęczak 330ml (1,7,9) Makaron z serem białym (1,7) mus jabłkowy 180g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa rosółowa z kaszą jęczmienną 330ml (1,7,9) Makaron z serem białym (1,7) mus jabłkowy 180g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa rosółowa z kaszą jęczmienną 330ml (1,7,9) Makaron z serem białym (1,7) mus jabłkowy 180g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa rosółowa z kaszą pęczak 330ml (1,7,9) Makaron z serem białym (1,7) mus jabłkowy 180g Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci- sałatka owocowa 150g			C5,C6- grapefruit 150g
	Kolacja I/II	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) wędlina 40g pomidor 80g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) wędlina 40g pomidor 80g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) wędlina 40g pomidor b/skórki 80g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) wędlina 40g pomidor b/skórki 80g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) wędlina 40g pomidor 80g
	PN					C4,C6: Chleb Graham 30g(1) Masło 82%tł 5g ser topiony 25g (7)
	Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 2218,13 Białko ogółem (g) 92,4 Tłuszcz (g) 48,39 KT nasycone (g) 22,69 Węglowodany ogółem (g) 368,78 Cukry(g)52,67 Błonnik (g) 30,91 Sól (g) 4,87	Wartość energetyczna (kcal) 1819,26 Białko ogółem (g) 69,33 Tłuszcz (g) 63,78 KT nasycone (g) 26,29 Węglowodany ogółem (g) 252,47 Cukry(g) 70,15 Błonnik (g) 19,96 Sól (g) 4,23	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