

22.01.2025r.	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	Płatki owsiane na mleku 330ml (1,7) Herbata 250ml z/c (1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Wędlina 30g (1) sałata z 10g	Płatki owsiane na mleku 330ml (1,7) Herbata 250ml z/c (1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Wędlina 30g (1) sałata z 10g	Płatki owsiane na mleku 330ml (1,7) Herbata 250ml z/c (1,7) Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Wędlina 30g (1) sałata z 10g	Płatki owsiane na mleku 330ml (1,7) Herbata 250ml z/c (1,7) Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Wędlina 30g (1) sałata z 10g	Płatki owsiane na mleku 330ml (1,7) Herbata b/cukru 250ml z/c (1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Wędlina 30g (1) sałata z 10g
	II ŚN		Dzieci- Płatki owsiane z mlekiem 330ml(1,7)			C5,C6:Płatki owsiane z mlekiem 330ml(1,7)
	Obiad	Kapuśniak 330ml(1,7,9,10) Kopytka (1,3) Sos mięsny 100ml (1,7) Surówka z selera, marchwi i jabłka 100g (9,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ryżowa 330ml (1,7,9) Kopytka (1,3) Sos mięsny 100ml (1,7) Surówka z selera, marchwi i jabłka 100g (9,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ryżowa 330ml (1,7,9) Kopytka (1,3) Sos mięsny 100ml (1,7) Surówka z selera, marchwi i jabłka 100g (9,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ryżowa 330ml (1,7,9) Kopytka (1,3) Sos mięsny 100ml (1,7) Surówka z selera, marchwi i jabłka 100g (9,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ryżowa 330ml (1,7,9) Kopytka (1,3) Sos mięsny 100ml (1,7) Surówka z selera, marchwi i jabłka 100g (9,7) Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci-mus owocowy 150ml			C5,C6-mus owocowy 150ml
	Kolacja I/II	Herbata z/c 250ml Chleb pszenny 100g(1) Masło 82% tł 5g Ser biały z rybą kons i jarzynami 70g (4,7,9) mus owocowy 150ml	Herbata z/c 250ml Chleb pszenny 100g(1) Masło 82% tł 5g Ser biały z rybą gotowaną z jarzynami 70g (7,4,9) mus owocowy 150ml	Herbata z/c 250ml Chleb pszenny 100g(1) Masło 82% tł 5g Ser biały z rybą gotowaną z jarzynami 70g (7,4,9) mus owocowy 150ml	Herbata z/c 250ml Chleb pszenny 100g(1) Masło 82% tł 5g Ser biały z rybą gotowaną z jarzynami 70g (7,4,9) mus owocowy 150ml	Herbata b/c 250ml Chleb pszenny 100g(1) Masło 82% tł 5g C3,C5- Ser biały z rybą gotowaną z jarzynami 70g (7,4,9) C4,C6 - Ser biały z rybą gotowaną z jarzynami 50g (7,4,9) C3,C4: mus owocowy 150ml
	PN					C4,C6-Chleb Graham 30g(1) Masło 82%tł 5g(7) Ser biały 35g(7)
	Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 2131,66 Białko ogółem (g) 73,8 Tłuszcz (g) 74,28 KT nasycone (g) 25,1 Węglowodany ogółem (g) 307,37 Cukry(g) 68,06 Błonnik (g) 30,24 Sól (g) 5,5	Wartość energetyczna (kcal) 1934,26 Białko ogółem (g) 68,87 Tłuszcz (g) 49,67 KT nasycone (g) 22,79 Węglowodany ogółem (g) 317,59 Cukry(g) 66,33 Błonnik (g) 28,69 Sól (g) 3,56	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

