

31.01.2025r.	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	Kasza manna na mleku 330ml(1,7) herbata 250ml z/c Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z włoszczyzną 70G (3,7) sałata z 10g	Kasza manna na mleku 330ml(1,7) herbata 250ml z/c Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z włoszczyzną 70G (3,7) sałata z 10g	Kasza manna na mleku 330ml(1,7) herbata 250ml z/c Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta z białek z włoszczyzną 70G (3,7) sałata z 10g	Kasza manna na mleku 330ml(1,7) herbata 250ml z/c Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta z białek z włoszczyzną 70G (3,7) sałata z 10g	C3, C4: Kasza manna na mleku 330ml(1,7) herbata 250ml b/c Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta jajeczna z włoszczyzną 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 z jarzynowa z makaronem i fasolką 330ml(1,7,9) Ryż na sypko 180g Ryba po Olsztyńsku 100g (1,3,4) Surówka z marchwi i chrzanu 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ryż na sypko 180g ryba gotowana 100g (4) sos tymiankowy 100ml (1,7) Sałatka z marchwi i jabłka 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ryż na sypko 180g ryba gotowana 100g (4) sos tymiankowy 100ml (1,7) Sałatka z marchwi i jabłka 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ryż na sypko 180g Ryba gotowana 100g (4) sos tymiankowy 100ml (1,7) Sałatka z marchwi i jabłka 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ryż na sypko 180g ryba gotowana 100g (4) sos tymiankowy 100ml (1,7) Sałatka z marchwi i jabłka 100g Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci- mus owocowy 150ml			C5,C6- mus owocowy 150ml
	Kolacja I/II	Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Ser biały 70g(7) mus owocowy 150ml	Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Ser biały 70g(7) mus owocowy 150ml	Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Ser biały 70g(7) mus owocowy 150ml	Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Ser biały 70g(7) mus owocowy 150ml	Herbata czarna b/c 250ml C3,C5: Chleb Graham 100g (1) C4, C6: Chleb Graham 70g (1) Masło 82%tł 10g(7) C3, C5:Ser biały 70g(7) C4,C6: Ser biały 50g(7) C3,C4: mus owocowy 150ml
	PN					C4,C6: Chleb Graham 30g(1) Masło 5g(7) Ser topiony 25g(7)
	Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 2126,09 Białko ogółem (g) 82,84 Tłuszcz (g) 65,76 KT nasycone (g) 26,76 Węglowodany ogółem (g) 314,9 cukry (g) 69,79 Błonnik (g) 27,73 Sól (g) 3,33	Wartość energetyczna (kcal) 1884,06 Białko ogółem (g) 73,71 Tłuszcz (g) 54,03 KT nasycone (g) 23,01 Węglowodany ogółem (g) 287,63 cukry (g) 69,32 Błonnik (g) 23,34 Sól (g) 3,17	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

