

28.02.2025r.	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 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	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	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 bokułowa krem z grzankami 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 brokułowa krem z grzankami 330ml(1,7,9) Ryż na sypko 180g ryba gotowana 100g (4) sos koperkowy 100ml (1,7) Surówka z marchwi i jabłka 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa brokułowa krem z grzankami 330ml(1,7,9) Ryż na sypko 180g ryba gotowana 100g (4) sos koperkowy 100ml (1,7) Surówka z marchwi i jabłka 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa krem z grzankami 330ml(1,7,9) Ryż na sypko 180g Ryba gotowana 100g (4) sos koperkowy 100ml (1,7) Surówka z marchwi i jabłka 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa brokułowa krem z grzankami 330ml(1,7,9) Ryż na sypko 180g ryba gotowana 100g (4) sos koperkowy 100ml (1,7) Surówka z marchwi i jabłka 100g Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci- jabłko pieczone 150g			C5,C6- jabłko gotowane 100g
	Kolacja I/II	Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Ser biały 50g(7) Powidło śliwkowe 50g Jabłko 150g	Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Ser biały 50g(7) Powidło śliwkowe 50g Jabłko pieczone 150g	Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Ser biały 50g(7) Powidło śliwkowe 50g Jabłko pieczone 150g	Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Ser biały 70g(7) Jabłko pieczone 150 g	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: jabłko pieczone 100g
	PN					C4,C6: Chleb Graham 30g(1) Masło 5g(7) Wędlina 20g
	Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 2235,87 Białko ogółem (g) 77,38 Tłuszcz (g) 69,17 KT nasycone (g) 26,27 Węglowodany ogółem (g) 339,71 cukry (g) 95,04 Błonnik (g) 26,85 Sól (g) 3,38	Wartość energetyczna (kcal) 2029,94 Białko ogółem (g) 74,46 Tłuszcz (g) 57,56 KT nasycone (g) 23,11 Węglowodany ogółem (g) 316,21 cukry (g) 79,82 Błonnik (g) 25,24 Sól (g) 3,34	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

