

11.04.2025	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	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Twarożek czosnkowy 50g (7) sałata zielona 10g Jabłko pieczone 150g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Twarożek z ziołami 70g (7) sałata zielona 10g Jabłko pieczone 150g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Twarożek z ziołami 70g (7) sałata zielona 10g Jabłko pieczone 150g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Twarożek z ziołami 70g (7) sałata zielona 10g Jabłko pieczone 150g	Herbata czarna b/c 250 ml C3, C4, C5: Chleb Graham 100g (1) C6: Chleb Graham 70g (1) Masło extra 10g (7) Twarożek z ziołami 70g (7) C3,C4: Jabłko pieczone 150g
	II ŚN		Dzieci- jabłko pieczone 150g			C5,C6-jabłko pieczone
	Obiad	Zupa szpinakowa z ryżem 330ml (1,3,7,9) Ziemniaki z koperkiem 180g Ryba po grecku 100/150g (1,4,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa szpinakowa z ryżem 330ml (1,7,9) Ziemniaki z koperkiem 180g Ryba gotowana 100g (,4) Sos jarzynowy 120g(1,7,9) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa szpinakowa z ryżem 330ml (1,7,9) Ziemniaki z koperkiem 180g Ryba gotowana 100g (,4) Sos jarzynowy 120g(1,7,9) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa szpinakowa z ryżem 330ml (1,7,9) Ziemniaki z koperkiem 180g Ryba gotowana 100g (,4) Sos jarzynowy 120g(1,7,9) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa szpinakowa z ryżem 330ml (1,7,9) Ziemniaki z koperkiem 180g Ryba gotowana 100g (,4) Sos jarzynowy 120g(1,7,9) Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci- Kasza manna na mleku 330ml(1,7)			C5,C6- Kasza manna na mleku 330ml(1,7)
	Kolacja I/II	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 marchewką i pietruszką z. 70 g (3,7) Sałata z.10g	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 marchewką i pietruszką z.70g (3) Sałata zielona 10g	Kasza manna na mleku 330ml(1,7) Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta z białek z marchewką i pietruszką z. 70g(3,7) Sałata 10g	Kasza manna na mleku 330ml(1,7) Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta z białek z marchewką i pietruszką z. 70g(3,7) Sałata 10g	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 marchewką pietruszką z. 70g(3,7) Sałata z. 5G
	PN					C4, C6: Chleb Graham 30g(1) Masło 82%tł 5g(7) Wędlina 20g
	Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 2134,31 Białko ogółem (g) 73,06 Tłuszcz (g) 71,76 KT nasycone (g) 24,66 Węglowodany ogółem (g) 313,50 Cukry(g) 87,69 Błonnik (g) 28,90 Sól (g) 6,80	Wartość energetyczna (kcal) 1902,83 Białko ogółem (g) 71,74 Tłuszcz (g) 56,11 KT nasycone (g) 23,14 Węglowodany ogółem (g) 290,40 Cukry(g) 81,26 Błonnik (g) 25,44 Sól (g) 6,58	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