

24.04.2025	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	Kakao z/c 250ml (1,7) Chleb Graham 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Wędlina 40g sałatka z ciecierzycy 80g	Kakao z/c 250ml (1,7) Chleb Graham 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Wędlina 40g Sałatka wiosenna 40g	Kakao z/c 250ml (1,7) Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Wędlina 40g Sałatka wiosenna 40g	Bawarka z/c 250ml (1,7) Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Wędlina 40g Sałatka wiosenna 40g	Kakao 250ml (1,7) b/c C3, C4 - Chleb Graham 100g (1) C5, C6 – Chleb Graham 70g (1) Masło 82%tł 10g(7) Wędlina 40g sałatka wiosenna 40g
	II ŚN		Dzieci- przekąska mleczno-zbożowa (banan) 150ml (1,7)			C5,C6- przekąska mleczno-zbożowa (banan) 150ml (1,7)
	Obiad	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza gryczana/ koperek 180g Klops z marchewką 70g (1,3) Buraczki na ciepło 150g(1,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza gryczana/ koperek 180g Klops z marchewką 70g (1,3) Buraczki na ciepło 150g(1,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza jęczmienna/ koperek 180g Klops z marchewką 70g (1,3) Buraczki na ciepło 150g(1,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Zupa ziemniaczana 330ml (1,7,9) Kasza jęczmienna/ koperek 180g Klops z marchewką 70g (1,3) Buraczki na ciepło 150 g(1,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml.	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza gryczana/ koperek 180g Klops z marchewką 70g (1,3) Buraczki na ciepło 150g Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml.
	PD		Dzieci- Mus owocowy 150g			C5,C6- Mus owocowy 150g
	Kolacja I/II	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta serowa z włoszczyzną 70g(7, 9) Mus owocowy 150g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta serowa z włoszczyzną 70g(7, 9) Mus owocowy 150g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta serowa z włoszczyzną 70g(7, 9) Mus owocowy 150g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta serowa z włoszczyzną 70g(7, 9) Mus owocowy 150g	Herbata czarna b/c 250 ml C3, C5- Chleb graham 100g (1) C4, C6- Chleb graham 70g (1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta serowa z włoszczyzną 70g(7, 9) C3,C4:Mus owocowy 150g
	PN					C4,C6-Chleb Graham 30g(1) Masło 5g(7) jajko 50g (3)
	Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 2157,30 Białko ogółem (g) 85,44 Tłuszcz (g) 69,36 KT nasycone (g) 29,68 Węglowodany ogółem (g) 312,85 Cukry (g) 76,97 Błonnik (g) 29,72 Sól (g) 6,69	Wartość energetyczna (kcal) 2001,77 Białko ogółem (g) 76,98 Tłuszcz (g) 62,56 KT nasycone (g) 27,21 Węglowodany ogółem (g) 295,76 Cukry (g) 72,06 Błonnik (g) 26,26 Sól (g) 7,84	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