

09.04.2026r.	Dieta podstawowa V		Dieta łatwostrawna III	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
	Śniadanie	Kakao z/c 250ml(1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Wędlina 40g Sałatka jarzynowa z fasolką czerwoną 80g(3,7,9)	Kakao z/c 250ml (1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Wędlina 40g Sałatka jarzynowa 80g(3,7,9)	Kakao z/c 250ml(1,7) Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Wędlina 40g Sałatka jarzynowa 80g(3,7,9)	Kakao b/c 250ml(1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Wędlina 40g Sałatka jarzynowa 80g(3,7,9)
	III ŚN		Dzieci- galaretka owocowa		C5,C6- grejpfrut 150g
	Obiad	Zupa dyniowa z tartym ciastem 330ml (1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z .180g Sztuka mięsa 90g Sos chrzanowy 100ml(1,7) Surówka z pora z jabłkiem,groszkiem, ogórkiem, marchewką 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa dyniowa z tartym ciastem 330ml (1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z .180g Sztuka mięsa 90g Sos koperkowy 100ml(1,7) Buraczki z jabłkiem 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa dyniowa z tartym ciastem 330ml (1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z .180g Sztuka mięsa 90g Sos koperkowy 100ml Buraczki z jabłkiem 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa dyniowa z tartym ciastem 330ml (1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z .180g Sztuka mięsa 90g Sos koperkowy 100ml(1,7) Buraczki z jabłkiem 100g Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci- smoothie owocowe 150g(jabłko, truskawka)		C5,C6- Smoothie owocowe 150g(jabłko, truskawka)
	Kolacja I/II	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Pasta serowa z włoszczyzną i brokułem Sałata zielona 10g Smoothie owocowe 150g(jabłko, truskawka)	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Pasta serowa z włoszczyzną i brokułem 70g (7) Sałata z 10g Smoothie owocowe 150g(jabłko, truskawka)	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Pasta serowa z włoszczyzną i brokułem 70g (7) Sałata z 10g Smoothie owocowe 150g(jabłko, truskawka)	Herbata czarna b/c 250 ml C3,C5: Chleb Graham 100g (1) C4,C6: Chleb Graham 70g (1) Masło extra 10g (7) Pasta serowa z włoszczyzną i brokułem 70g (7) Sałata z 10g C3,C4:Smoothie owocowe 150g (jabłko, truskawka)
	PN				C4,C6:Chleb Graham 30g(1) Masło 82%tł 5g(7) Ser biały 40g(7)

Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 1909,83	Wartość energetyczna (kcal) 1800,00	Wartość energetyczna (kcal) 1800,81	Wartość energetyczna (kcal) 1801,32
	Białko ogółem (g) 81,37	Białko ogółem (g) 76,28	Białko ogółem (g) 81,36	Białko ogółem (g) 85,31
	Tłuszcz (g) 66,17	Tłuszcz (g) 58,87	Tłuszcz (g) 47,54	Tłuszcz (g) 65,62
	KT nasycone (g) 26,67	KT nasycone (g) 25,59	KT nasycone (g) 22,40	KT nasycone (g) 29,54
	Węglowodany ogółem (g) 259,87	Węglowodany ogółem (g) 252,72	Węglowodany ogółem (g) 272,85	Węglowodany ogółem (g) 232,08
	Cukry (g) 68,77	Cukry (g) 66,58	Cukry(g) 75,39	Cukry(g) 43,05
	Błonnik (g) 25,19	Błonnik (g) 22,64	Błonnik (g) 20,96	Błonnik (g) 29,69
	Sól (g) 6,34	Sól (g) 4,88	Sól (g) 4,48	Sól (g) 4,96
	Sód(mg) 2535,03	Sód(mg) 1953,41	Sód(mg) 1792,74	Sód(mg) 1985,31

*Zastrzegamy możliwość zmiany dań z przyczyn niezależnych od nas.

ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, owies, orkisz, pszenica)
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 przygotowywane na ich bazie)
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowywane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowywane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowywane na ich bazie)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowywane na ich bazie)
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowywane na ich bazie)
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowywane na ich bazie)
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin (produkty przygotowywane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowywane na ich bazie)