

	Dieta podstawowa V	Dieta łatwostrawna III	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Śniadanie	Kawa z mlekiem z/c 250 ml (1,7) Chleb Graham 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Kiełbasa szynkowa wieprzowa 40g Mix sałat z dynią pieczoną 40g	Kawa z mlekiem z/c 250 ml (1,7) Chleb Graham 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Kiełbasa szynkowa wieprzowa 40g Mix sałat z dynią pieczoną 40g	Kawa z mlekiem z/c 250 ml (1,7) Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Kiełbasa szynkowa wieprzowa 40g Mix sałat z dynią pieczoną 40g	Kawa z mlekiem z/c 250 ml (1,7) Chleb Graham 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Kiełbasa szynkowa wieprzowa 40g Mix sałat z dynią pieczoną 40g
II ŚN		Dzieci- kisiel 150g		C5, C6 – kisiel 150g
Obiad	Zupa ogonowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza jaglana z koperkiem 180g Filet duszony 90g Sos 100ml(1,7) Surówka z pora z jabłkiem, ogórkiem i groszkiem 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ogonowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza jaglana z koperkiem 180g Filet duszony 90g Sos 100ml (1,7) Brokuły/parze 50g Marchew/parze 50g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ogonowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza jaglana z koperkiem 180g Filet gotowany 90g Marchew/parze 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ogonowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Kasza jaglana z koperkiem 180g Filet duszony 90g Sos 100ml (1,7) Brokuły/parze 50g Marchew/parze 50g Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
PD		Dzieci- Jabłko pieczone 150g		C5, C6-Jabłko pieczone 150g
Kolacja I/II	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Pasta serowa z włoszczyzną 70g(7,9) Sałata z.10g Jabłko 150g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Pasta serowa z włoszczyzną 70g(7,9) Sałata z.10g Jabłko pieczone 150g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Pasta serowa z włoszczyzną 70g(7,9) Sałata z.10g Jabłko pieczone 150g	Herbata b/c 250ml C3, C5: Chleb Graham 100 g(1) C4,C6: Chleb Graham 70g (1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta serowa z włoszczyzną 70g(7,9) Sałata z.10g Jabłko pieczone 150 g
PN				Chleb Graham 30g(1) Masło 82%tł 5g(7) Wędlina 20g
Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 2021,09 Białko ogółem (g) 79,63 Tłuszcz (g) 60,58 KT nasycone (g) Węglowodany ogółem (g) 302,48 Cukry(g) 76,20 Błonnik (g) 25,90 Sól (g) 6,26 Sód(mg) 2503,09	<b>Wartość energetyczna (kcal) 1952,39</b> Białko ogółem (g) 78,84 Tłuszcz (g) 60,62 KT nasycone (g) 21,69 Węglowodany ogółem (g) 285,60 Cukry(g) 62,83 Błonnik (g) 25,20 Sól (g) 5,48 Sód (mg) 2193,83	Wartość energetyczna (kcal) 1853,80 Białko ogółem (g) 77,71 Tłuszcz (g) 50,69 KT nasycone (g) 20,99 Węglowodany ogółem (g) 282,74 Cukry(g) 64,25 Błonnik (g) 21,19 Sól (g) 5,00 Sód(mg) 2000,27	Wartość energetyczna (kcal) 1817,92 Białko ogółem (g) 81,68 Tłuszcz (g) 62,21 KT nasycone (g) 27,86 Węglowodany ogółem (g) 246,76 Cukry (g) 32,00 Błonnik (g) 28,28 Sól (g) 5,73 Sód (mg) 2294,70

\*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)