

30.03.2026r.	Dieta podstawowa V		Dieta łatwostrawna III	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
	Śniadanie	Kakao 250ml z/c(1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta z mięsa i jarzyn 60 (1,9) Sałata z.10 Mix sałat z dynią 40g	Kakao 250ml z/c(1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta z mięsa i jarzyn 60g (1,9) Sałata z.10g Mix sałat z dynią 40g	Kakao 250ml z/c(1,7) Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta z mięsa i jarzyn 60g (1,9) Sałata z.10g Mix sałat z dynią 40g	Kakao 250ml b/c(1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Pasta z mięsa i jarzyn 60g (1,9) Sałata z.10g Mix sałat z dynią 40g
	II ŚN		Dzieci- sałatka owocowa 100g		C5,C6: - kiwi 80g
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 330ml (1,7,9,10) Pierogi leniwe (1,3,7) Surówka z marchewki i jabłka 100g(7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 330ml (1,7,9,10) Pierogi leniwe (1,3,7) Surówka z marchewki i jabłka 100g(7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 330ml (1,7,9,10) Pierogi leniwe (1,3,7) Surówka z marchewki i jabłka 100g(7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 330ml (1,7,9,10) Pierogi leniwe (1,3,7) Surówka z marchewki i jabłka 100g(7) Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci- budyń 150ml (1,7)		C5,C6- budyń 150ml(1,7)
	Kolacja I/II	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Flaczki „jarskie” z mięsem 330ml (1,9) Szynka drobiowa 30g Sałata zielona 10g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Flaczki „jarskie” z mięsem 330ml (1,9) Szynka drobiowa 30g Sałata zielona 10g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Flaczki „jarskie” z mięsem 330ml (1,9) Szynka drobiowa 30g Sałata zielona 10g	Herbata czarna b/c 250 ml C3: Chleb Graham 100g (1) C4,C5,C6: Chleb Graham 70g (1) Masło extra 10g (7) Flaczki „jarskie” z mięsem 330ml (1,7,9) Szynka drobiowa 30g Sałata zielona 10g
	PN				C4,C6: Chleb graham 30g Masło 82%tł 5g Ser biały 40g(7)

Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 2237,71	Wartość energetyczna (kcal) 2092,88	Wartość energetyczna (kcal) 2085,50	Wartość energetyczna (kcal) 1859,33
	Białko ogółem (g) 86,29	Białko ogółem (g) 77,39	Białko ogółem (g) 77,39	Białko ogółem (g) 76,99
	Tłuszcz (g) 69,53	Tłuszcz (g) 56,76	Tłuszcz (g) 55,94	Tłuszcz (g) 57,36
	KT nasycone (g) 26,77	KT nasycone (g) 22,75	KT nasycone (g) 22,49	KT nasycone (g) 22,81
	Węglowodany ogółem (g) 328,97	Węglowodany ogółem (g) 329,77	Węglowodany ogółem (g) 329,78	Węglowodany ogółem (g) 273,66
	Cukry (g) 92,00	Cukry (g) 78,17	Cukry(g) 78,17	Cukry(g) 32,86
	Błonnik (g) 23,28	Błonnik (g) 22,03	Błonnik (g) 22,03	Błonnik (g) 29,43
	Sól (g) 5,98	Sól (g) 5,67	Sól (g) 5,68	Sól (g) 5,57
	Sód(mg) 2391,21	Sód(mg) 2266,95	Sód(mg) 2274,68	Sód(mg) 2228,50

*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)