

		Dieta podstawowa V	Dieta łatwostrawna III	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
02.05.2026r.	Śniadanie	Kakao z/c 250ml (1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Kiełbasa szynkowa 40g Sałatka jarzynowa z groszkiem 80g (3,7,9)	Kakao z/c 250ml (1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Kiełbasa szynkowa 40g Sałatka jarzynowa 80g (3,7,9)	Kakao z/c 250ml (1,7) Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Kiełbasa szynkowa 40g Sałatka jarzynowa 80g (3,7,9)	Kakao b/c 250ml (1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Kiełbasa szynkowa 40g Sałatka jarzynowa 80g (3,7,9)
	II ŚN		Dzieci- budyń 150g(1,7)		C5,C6- budyń 150g (1,7)
	Obiad	Zupa ziemniaczana 330ml(1,7,9) Ryż/sypko z koperkiem 180g Potrawka z kurczaka 150g(7,9) Sałata zielona z sosem ziołowym 50g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ziemniaczana 330ml(1,7,9) Ryż/sypko z i koperkiem 180g Potrawka z kurczaka 150g(7,9) Sałata ziołowa z sosem ziołowym 50g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ziemniaczana 330ml(1,7,9) Ryż/sypko z koperkiem 180g Potrawka z kurczaka 150g(7,9) Marchew/parze 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ziemniaczana 330ml(1,7,9) Ryż/sypko z koperkiem 180g Potrawka z kurczaka 150g(7,9) Sałata zielona z sosem ziołowym Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci- jabłko pieczone 150g		C5,C6- grejpfrut 150g
	Kolacja I/II	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Pasta serowa z brokołami 70g(7) Sałata z.10g Grejpfrut 150 g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Pasta serowa z brokołami 70g(7) Sałata z.10g Jabłko pieczone 150 g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Pasta serowo-jajeczna z pietruszką z. 70g(7) Sałata z.10g Jabłko pieczone 150g	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 brokołami 70g(7) Sałata z.10g Grejpfrut 150g
	PN				C4,C6: Chleb Graham 30g(1) Masło 82%tł 5g (7) Wędlina 20g

Wartość energetyczna (kcal) 2030,08 Białko ogółem (g) 87,93 Tłuszcz (g) 67,82 KT nasycone (g) 30,03 Węglowodany ogółem (g) 278,88 Cukry (g) 61,30 Błonnik (g) 23,53 Sól (g) 5,19 Sód(mg) 2076,60	Wartość energetyczna (kcal) 2035,83 Białko ogółem (g) 87,18 Tłuszcz (g) 67,92 KT nasycone (g) 30,02 Węglowodany ogółem (g) 280,70 Cukry (g) 63,86 Błonnik (g) 23,29 Sól (g) 5,11 Sód(mg) 2043,87	Wartość energetyczna (kcal) 1967,88 Białko ogółem (g) 88,18 Tłuszcz (g) 54,62 KT nasycone (g) 24,22 Węglowodany ogółem (g) 292,81 Cukry(g) 69,33 Błonnik (g) 23,02 Sól (g) 4,73 Sód(mg) 1892,67	Wartość energetyczna (kcal) 1863,21 Białko ogółem (g) 87,11 Tłuszcz (g) 67,97 KT nasycone (g) 30,05 Węglowodany ogółem (g) 238,93 Cukry(g) 30,53 Błonnik (g) 26,62 Sól (g) 5,06 Sód(mg) 2024,09
--	--	---	---

*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)