

		Dieta podstawowa V	Dieta łatwostrawna III	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
04.04.2025	Śniadanie	Kakao z/c 250ml(7) Chleb Graham 100g(1) Masło 82%tł. 10 g (7) Pasta serowa z brokułami 70g(7) Sałatka wiosenna z pomidorem 50g	Kakao z/c 250ml(7) Chleb Graham 100g(1) Masło 82%tł. 10 g (7) Pasta serowa z brokułami 70g (7) Sałatka wiosenna z pomidorem 50g	Kakao z/c 250ml(7) Chleb Graham 100g(1) Masło 82%tł. 10 g (7) Pasta serowa z brokułami 70g(7) Sałatka wiosenna z pomidorem b/skórki 50g	Kakao z/c 250ml(7) C3, C4, C5: Chleb Graham 100g(1) C6: Chleb Graham 70g(1) Masło 82%tł. 10 g (7) Pasta serowa z brokułami 70g(7) Sałatka wiosenna z pomidorem b/skórki 50g
	II ŚN		Dzieci – Sok owocowy 150ml		C5,C6-Sok pomidorowy 150ml
	Obiad	Krupnik 330ml(1,7,9) Makaron z serem i jabłkiem (1,3,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 150ml	Krupnik 330ml(1,7,9) Makaron z serem i jabłkiem (1,3,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 150ml	Krupnik 330ml(1,7,9) Makaron z serem i jabłkiem (1,3,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 150ml	Krupnik 330ml(1,7,9) Makaron z serem i jabłkiem (1,3,7) Kompot z owoców mieszanych b/c 150ml
	PD		Dzieci- galaretka owocowa		C5,C6- Grejpfrut 150 g
	Kolacja I/II	Herbata czarna z z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g (7) Żurek z ziemniakami 330ml(1,7,9) Jajko gotowane 50g(3) Sałata z.10g	Herbata czarna z z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g (7) Żurek z ziemniakami 330ml(1,7,9) Jajko gotowane 50g(3) Sałata z.10g	Herbata czarna z z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g (7) Żurek z ziemniakami 330ml(1,7,9) Jajko faszerowane 50g(3,7) Sałata z.10g	Herbata czarna b/c 250 ml C3,C5: Chleb Graham 100g (1) C4,C6: Chleb Graham 70g (1) Masło 82%tł 10g (7) Żurek z ziemniakami 330ml(1,7,9) Jajko gotowane 50g(3) Sałata z.10g
	PN				C4,C6-Chleb Graham 30g Masło 82%tł5g Ser biały 40g(7)
	Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 2112,71 Białko ogółem (g) 74,84 Tłuszcz (g) 66,77 KT nasycone (g) 30,14 Węglowodany ogółem (g) 315,77 Cukry(g) 79,59 Błonnik (g) 24,47 Sól (g) 4,88 Sód (mg)1952,35	Wartość energetyczna (kcal) 2112,71 Białko ogółem (g) 74,84 Tłuszcz (g) 66,77 KT nasycone (g) 30,14 Węglowodany ogółem (g) 315,77 Cukry(g) 79,59 Błonnik (g) 24,47 Sól (g) 4,88 Sód (mg) 1952,35	Wartość energetyczna (kcal) 2023,17 Białko ogółem (g) 83,60 Tłuszcz (g) 48,65 KT nasycone (g) 23,97 Węglowodany ogółem (g) 323,65 Cukry (g) 81,78 Błonnik (g) 20,77 Sól (g) 4,36 Sód(mg) 1744,41	Wartość energetyczna (kcal) 1881,46 Białko ogółem (g) 74,51 Tłuszcz (g) 64,47 KT nasycone (g) 29,68 Węglowodany ogółem (g) 265,07 Cukry (g) 34,29 Błonnik (g) 28,17 Sól (g) 4,82 Sód (mg) 1930,90

*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)