

04.05.2026r.		<b>Dieta podstawowa V</b>	<b>Dieta łatwostrawna III</b>	<b>Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII</b>	<b>Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów</b>
	<b>Śniadanie</b>	Kakao z/c 250ml(7) Chleb Graham 100g(1) Masło 82%tł. 10 g Pasta z mięsa i jarzyn 60g(9) Rozszponka z burakiem pieczonym i słonecznikiem 50g	Kakao z/c 250ml(7) Chleb Graham 100g(1) Masło 82%tł. 10 g Pasta z mięsa i jarzyn 60g(9) Rozszponka z burakiem pieczonym i słonecznikiem 50g	Kakao z/c 250ml(7) Chleb pszenny 100g(1) Masło 82%tł. 10 g Pasta z mięsa i jarzyn 60g(9) Rozszponka z burakiem pieczonym i słonecznikiem mielonym 50g	Kakao b/c 250ml(7) Chleb Graham 100g(1) Masło 82%tł. 10 g Pasta z mięsa i jarzyn 60g(9) Rozszponka z burakiem pieczonym i słonecznikiem 50g
	<b>II ŚN</b>		Dzieci – kanapka z szynką gotowaną (1)		C5,C6- kanapka z szynką gotowaną (1)
	<b>Obiad</b>	Zupa jarzynowa z makaronem i ciecierzycą 330ml(1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z. 180 g Jajko 50g (3) Sos chrzanowy 100ml (1,7) Fasolka szparagowa z bułką tartą 100g(1) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z. 180 g Jajko 50g (3) Sos koperkowy 100ml (1,7) Surówka z pietruszki, marchewki i jabłka 100g(7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z. 180 g Sztuka mięsa 90g Sos koperkowy 100ml (1,7) Surówka z pietruszki, marchewki i jabłka 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z makaronem 330ml(1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z. 180 g Jajko 50g (3) Sos koperkowy 100ml (1,7) Surówka z pietruszki, marchewki i jabłka 100g(7) Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	<b>PD</b>		Dzieci- Sałatka owocowa 100g		C5,C6- kiwi 100g
	<b>Kolacja I/II</b>	Herbata czarna z z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g (7) Krupnik z mięsem 330ml(1,7,9) Ser żółty 30g(7) Sałata zielona 10g	Herbata czarna z z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g (7) Krupnik z mięsem 330ml(1,7,9) Twaróg krojony 50g (7) Sałata zielona 10g	Herbata czarna z z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło 82%tł 10g (7) Krupnik z mięsem 330ml(1,7,9) Twaróg krojony 50g (7) Sałata zielona 10g	Herbata czarna z b/c 250 ml Chleb Graham 100g (1) Masło 82%tł 10g (7) Krupnik z mięsem 330ml(1,7,9) Twaróg krojony 50g (7) Sałata zielona 10g
	<b>PN</b>				C4,C6-Chleb Graham 30g Masło 82%tł 5g Wędlina 20g

Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 1896,39	Wartość energetyczna (kcal) 1824,96	Wartość energetyczna (kcal) 1874,06	Wartość energetyczna (kcal) 1815,79
	Białko ogółem (g) 78,09	Białko ogółem (g) 77,03	Białko ogółem (g) 91,17	Białko ogółem (g) 80,31
	Tłuszcz (g) 56,48	Tłuszcz (g) 50,17	Tłuszcz (g) 46,22	Tłuszcz (g) 63,94
	KT nasycone (g) 27,11	KT nasycone (g) 22,53	KT nasycone (g) 21,09	KT nasycone (g) 30,22
	Węglowodany ogółem (g) 283,69	Węglowodany ogółem (g) 280,58	Węglowodany ogółem (g) 285,94	Węglowodany ogółem (g) 245,67
	Cukry (g) 54,70	Cukry (g) 59,98	Cukry(g) 60,21	Cukry(g) 30,52
	Błonnik (g) 28,38	Błonnik (g) 27,99	Błonnik (g) 24,29	Błonnik (g) 31,69
	Sól (g) 5,48	Sól (g) 5,12	Sól (g) 5,14	Sól (g) 5,84
Sód(mg) 2192,63	Sód(mg) 2049,46	Sód(mg) 2056,93	Sód(mg) 2335,45	

\*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)