

28.04.2026r.		Dieta podstawowa V	Dieta łatwostrawna III	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
	Śniadanie	Kawa z mlekiem z/c 250ml (7) Chleb Graham 100g (1) Masło extra 10g (7) Szynka gotowana 40g Sałatka jarzynowa z groszkiem 80g(3,7,9)	Kawa z mlekiem z/c 250ml (7) Chleb Graham 100g (1) Masło extra 10g (7) Szynka gotowana 40g Sałatka jarzynowa 80g(3,7,9)	Kawa z mlekiem z/c 250ml (7) Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Szynka gotowana 40g Sałatka jarzynowa 80g(3,7,9)	Kawa z mlekiem b/c 250ml (7) Chleb Graham 100g(1) Masło extra 10g (7) Szynka gotowana 40g Sałatka jarzynowa 80g(3,7,9)
	II		Dzieci- kanapka z jajkiem (1,3)		C5,C6- kanapka z jajkiem (1,3)
	Obiad	Rosół z kostką grysikową 330g (1,9) Ziemniaki /z koperkiem 180g Udko pieczone 200g Mizeria 100g(7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Rosół z kostką grysikową 330g (1,9) Ziemniaki /z koperkiem 180g Udko gotowane 200g Buraczki/ciepło 150g(1,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Rosół z kostką grysikową 330g (1,9) Ziemniaki/ z koperkiem 180g Udko gotowane 200g Buraczki/ciepło 150ml(1,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Rosół z kostką grysikową 330g (1,9) Ziemniaki /z koperkiem 180g Udko gotowane 200g Buraczki/ciepło 150g (1,7) Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci: Jabłko pieczone 150g		C5, C6: Jabłko pieczone 150g
	Kolacja I/II	Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Ser żółty Salami 40g(7) Ogórek kons.50g Sałata z.10g Jabłko 150g	Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Twarożek ze szpinakiem 70g (7) Sałata z. 10g Jabłko pieczone 150g	Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Twarożek ze szpinakiem 70g (7) Sałata z.10g Jabłko pieczone 150g	Herbata czarna b/c 250ml C3,C5: Chleb Graham 100 g(1) C4,C6: Chleb Graham 70g (1) Masło 82 % tł 10 g(7) Twarożek ze szpinakiem 70g (7) Sałata z.10g C3,C4:Jabłko pieczone150g
	PN				C4,C6: Chleb Graham 30g(1) Masło 82%tł 5g(7) Wędlina 20g

Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 2017,48	Wartość energetyczna (kcal) 2033,71	Wartość energetyczna (kcal) 2008,75	Wartość energetyczna (kcal) 1851,34
	Białko ogółem (g) 92,97	Białko ogółem (g) 98,78	Białko ogółem (g) 96,56	Białko ogółem (g) 98,59
	Tłuszcz (g) 66,81	Tłuszcz (g) 57,53	Tłuszcz (g) 52,74	Tłuszcz (g) 55,23
	KT nasycone (g) 30,32	KT nasycone (g) 24,72	KT nasycone (g) 23,02	KT nasycone (g) 25,12
	Węglowodany ogółem (g) 273,29	Węglowodany ogółem (g) 293,16	Węglowodany ogółem (g) 298,30	Węglowodany ogółem (g) 254,64
	Cukry (g) 63,6	Cukry (g) 76,46	Cukry(g) 76,30	Cukry(g) 43,33
	Błonnik (g) 23,38	Błonnik (g) 25,34	Błonnik (g) 21,64	Błonnik (g) 29,04
	Sól (g) 5,68	Sól (g) 5,41	Sól (g) 5,39	Sól (g) 5,37
Sód(mg) 2273,09	Sód(mg) 2165,88	Sód(mg) 2156,65	Sód(mg) 2150,12	

*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)