

		Dieta podstawowa V	Dieta łatwostrawna III	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
07.05.2026r.	Śniadanie	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Pasta serowa z włoszczyzną i brokułem 70g (7) Sałata z 10g Smoothie owocowe(jabłko, truskawka)150g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Pasta serowa z włoszczyzną i brokułem 70g (7) Sałata z 10g Smoothie owocowe(jabłko, truskawka)150g	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Pasta serowa z włoszczyzną i brokułem 70g (7) Sałata z 10g Smoothie owocowe(jabłko, truskawka)150g	Herbata czarna b/c 250 ml Chleb Graham 100g (1) Masło extra 10g (7) Pasta serowa z włoszczyzną i brokułem 70g (7) Sałata z 10g Smoothie owocowe(jabłko, truskawka)150g
	II ŚN		Dzieci- smoothie owocowe 150g(jabłko,truskawka)		C5,C6-smoothie owocowe 150g(jabłko, truskawka)
	Obiad	Zupa dyniowa z makaronem 330ml (1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z .180g Filet duszony 90g Sos 100ml(1,7) Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i rzodkiewką 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa dyniowa z makaronem 330ml (1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z .180g Filet duszony 90g Sos 100ml(1,7) Surówka z selera i jabłka 100g(9) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa dyniowa z makaronem 330ml (1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z .180g Filet na parze 90g Sałatka z selera i jabłka (9) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa dyniowa z makaronem 330ml (1,7,9) Ziemniaki z pietruszką z .180g Filet duszony 90g Sos 100ml(1,7) Surówka z selera i jabłka 100g (9) Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci- przekąska mleczno-zbożowa 150g(1,7)		C5,C6- kefir 150g(7)
	Kolacja I/II	Kawa z mlekiem z/c 250ml(1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Szynka gotowana 40g Sałata zielona 10g Sałatka z pieczarek z groszkiem i ogórkiem 80g(3,7)	Kawa z mlekiem z/c 250ml (1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Szynka gotowana 40g Sałata zielona 10g Sałatka jarzynowa 80g(3,7,9)	Kawa z mlekiem z/c 250ml (1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Szynka gotowana 40g Sałata zielona 10g Sałatka jarzynowa 80g(3,7,9)	Kawa z mlekiem b/c 250 ml C3,C5: Chleb Graham 100g (1) C4,C6: Chleb Graham 70g (1) Masło extra 10g (7) Szynka gotowana 40g Sałata z 10g Sałatka jarzynowa 80g(3,7,9)
	PN				C4,C6:Chleb Graham 30g(1) Masło 82%tł 5g(7) Ser biały 40g(7)

Wartości odżywcze	<p>Wartość energetyczna (kcal) 1895,20</p> <p>Białko ogółem (g) 75,23</p> <p>Tłuszcz (g) 66,78</p> <p>KT nasycone (g) 25,84</p> <p>Węglowodany ogółem (g) 261,05</p> <p>Cukry (g) 59,91</p> <p>Błonnik (g) 25,30</p> <p>Sól (g) 5,65</p> <p>Sód(mg) 2259,25</p>	<p>Wartość energetyczna (kcal) 2029,01</p> <p>Białko ogółem (g) 86,84</p> <p>Tłuszcz (g) 59,10</p> <p>KT nasycone (g) 28,20</p> <p>Węglowodany ogółem (g) 300,05</p> <p>Cukry (g) 79,12</p> <p>Błonnik (g) 24,48</p> <p>Sól (g) 4,99</p> <p>Sód(mg) 1995,62</p>	<p>Wartość energetyczna (kcal) 2071,43</p> <p>Białko ogółem (g) 94,06</p> <p>Tłuszcz (g) 55,48</p> <p>KT nasycone (g) 27,13</p> <p>Węglowodany ogółem (g) 310,09</p> <p>Cukry(g) 82,44</p> <p>Błonnik (g) 21,55</p> <p>Sól (g) 5,07</p> <p>Sód(mg) 1792,74</p>	<p>Wartość energetyczna (kcal) 1870,34</p> <p>Białko ogółem (g) 86,64</p> <p>Tłuszcz (g) 59,40</p> <p>KT nasycone (g) 28,23</p> <p>Węglowodany ogółem (g) 261,52</p> <p>Cukry(g) 45,99</p> <p>Błonnik (g) 28,18</p> <p>Sól (g) 4,94</p> <p>Sód(mg) 1976,29</p>
-------------------	---	---	--	--

*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)