

09.05.2026r.		Dieta podstawowa V	Dieta łatwostrawna III	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
	Śniadanie	Kawa z mlekiem 250ml z/c (1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Wędlina 40g Sałatka jarzynowa z groszkiem 80g (3,7,9)	Kawa z mlekiem z/c 250ml (1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Wędlina 40g Sałatka jarzynowa 80g (3,7,9)	Kawa z mlekiem z/c250ml (1,7) Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Wędlina 40g Sałatka jarzynowa 80g (3,7,9)	Kawa z mlekiem b/c 250ml (1,7) Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Wędlina 40g Sałatka jarzynowa 80g (3,7,9)
	III ŚN		Dzieci-budyń 150ml(1,7)		C5,C6-budyń 150ml(1,7)
	Obiad	Zupa ziemniaczana 330ml (1,7,9) Makaron z pietruszką z. 180g(1) Sos mięsny 150 ml (1,7) Sałata zielona z sosem ziołowym 50g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ziemniaczana 330ml (1,7,9) Makaron z pietruszką z. 180g(1) Sos mięsny 150 ml (1,7) Sałata zielona z sosem ziołowym 50g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ziemniaczana 330ml (1,7,9) Makaron z pietruszką z. 180g(1) Sos mięsny 150 ml (1,7) Włoszczyzna/parze 100g (9) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa ziemniaczana 330ml (1,7,9) Makaron z pietruszką z. 180g(1) Sos mięsny 150 ml (1,7) Sałata zielona z sosem ziołowym 50g Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci- Smoothie owocowo-warzywne 150 ml (jabłko, burak)		C5,C6-Smoothie owocowo-warzywne 150 ml (jabłko, burak)
	Kolacja I/II	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Pasta serowo-jajeczna z brokułami 70 g (3,7) Sałata z. 10g Papryka kons 50g Smoothie owocowo-warzywne 150 ml (jabłko, burak)	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Pasta serowo-jajeczna z brokułami 70g(3,7) Sałata z.10g Smoothie owocowo-warzywne 150 ml (jabłko, burak)	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło ekstra 10g (7) Pasta z sera i białek z brokułami 70 g (3,7) Sałata z.10g Smoothie owocowo-warzywne 150 ml (jabłko, burak)	Herbata czarna b/c 250 ml C3,C5: Chleb Graham 100g (1) C4,C6: Chleb Graham 70g (1) Masło ekstra 10g (7) Sałata z.10g Pasta serowo-jajeczna z brokułami 70g (3,7) C3,C4-Smoothie owocowo-warzywne 150 ml (jabłko, burak)
PN				C4,C6-Chleb Graham 30g(1) Masło 82 %tł-5g(7) Ser biały 40g(7)	

Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 2049,75 Białko ogółem (g) 73,33 Tłuszcz (g) 66,70 KT nasycone (g) 25,59 Węglowodany ogółem (g) 301,62 Cukry (g) 60,14 Błonnik (g) 24,75 Sól (g) 4,79 Sód(mg) 1916,52	Wartość energetyczna (kcal) 2022,65 Białko ogółem (g) 72,33 Tłuszcz (g) 65,80 KT nasycone (g) 25,43 Węglowodany ogółem (g) 297,10 Cukry (g) 59,52 Błonnik (g) 23,25 Sól (g) 4,34 Sód(mg) 1738,02	Wartość energetyczna (kcal) 1933,58 Białko ogółem (g) 72,90 Tłuszcz (g) 50,66 KT nasycone (g) 21,53 Węglowodany ogółem (g) 308,58 Cukry(g) 63,71 Błonnik (g) 23,34 Sól (g) 4,57 Sód(mg) 1827,96	Wartość energetyczna (kcal) 1821,38 Białko ogółem (g) 72,12 Tłuszcz (g) 61,10 KT nasycone (g) 25,13 Węglowodany ogółem (g) 259,17 Cukry(g) 29,32 Błonnik (g) 26,95 Sól (g) 4,29 Sód(mg) 1718,51
--------------------------	---	---	--	--

*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)