

13.05.2026r.	Dieta podstawowa V		Dieta łatwostrawna III	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku na mleku 330ml (1,7) Herbata z/c 250ml Chleb Graham 100g(1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta jajeczna z koperkiem 70g(3,7) Sałata z.10g Ogórek konserwowy 60g	Płatki owsiane na mleku 330ml (1,7) Herbata z/c 250ml Chleb Graham 100g(1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta jajeczna z koperkiem 70g(3,7) Sałata z.10g Marchew/parze 60g	Płatki owsiane na mleku 330ml (1,7) Herbata z/c 250ml Chleb pszenny 100g(1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta z białek, sera białego z koperkiem 70g(3,7) Sałata z.10 g Marchew/parze 60g	C3,C4:Płatki owsiane na mleku 330ml (1,7) Herbata b/c 250ml Chleb Graham 100g(1) Masło 82%tł 10g(7) Pasta jajeczna z koperkiem 70g(3,7) Sałata z.10g Marchew/parze 60g 60g
	II ŚN		Dzieci- Płatki owsiane na mleku 330ml (1,7)		C5,C6- Płatki owsiane na mleku 330ml (1,7)
	Obiad	Zupa jarzynowa z ryżem i 330ml (1,7,9) Pierogi ruskie (1,3,7) Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Makaron z serem (1,3,7) Mus jabłkowy 180g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Makaron z serem (1,3,7) Mus jabłkowy 180g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 330ml (1,7,9) Makaron z serem (1,3,7) Mus jabłkowy 180g Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci – kisiel 150g		C5, C6- Kisiel 150g
	Kolacja I/II	Herbata czarna z/c250ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Parówka drobiowa 100g Ketchup 20g Mix sałat z dynią 40g Jabłko 150g	Herbata czarna z/c250ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Parówka drobiowa 100g Mix sałat z dynią 40g	Herbata czarna z/c250ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 10g (7) Szynka gotowana 40g Mix sałat z dynią 40g	Herbata czarna b/c250ml C3,C5: Chleb Graham 100g (1) C4, C6: Chleb Graham 70g (1) Masło extra 10g (7) Szynka gotowana 40g Mix sałat z dynią 40g
	PN				C4,C6:Chleb Graham 30g(1) Masło 82%tł 5g (7) Ser biały 40g(7)

Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 2358,88	Wartość energetyczna (kcal) 2009,97	Wartość energetyczna (kcal) 1852,42	Wartość energetyczna (kcal) 1834,13
	Białko ogółem (g) 87,65	Białko ogółem (g) 76,55	Białko ogółem (g) 74,91	Białko ogółem (g) 76,37
	Tłuszcz (g) 73,78	Tłuszcz (g) 69,43	Tłuszcz (g) 50,91	Tłuszcz (g) 69,13
	KT nasycone (g) 32,09	KT nasycone (g) 29,78	KT nasycone (g) 21,56	KT nasycone (g) 29,45
	Węglowodany ogółem (g) 349,69	Węglowodany ogółem (g) 281,40	Węglowodany ogółem (g) 283,61	Węglowodany ogółem (g) 239,90
	Cukry (g) 69,14	Cukry (g) 71,62	Cukry(g) 72,01	Cukry(g) 35,52
	Błonnik (g) 26,74	Błonnik (g) 23,16	Błonnik (g) 19,37	Błonnik (g) 26,86
	Sól (g) 5,01	Sól (g) 4,42	Sól (g) 3,81	Sól (g) 4,37
	Sód(mg) 2003,16	Sód(mg) 1768,19	Sód(mg) 1523,54	Sód(mg) 1749,13

*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)