

|              |              | Dieta podstawowa V   | Dieta łatwostrawna III   | Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII  | Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów   |
|--------------|--------------|--|--|--|---|
| 14.05.2026r. | Śniadanie    | Herbata z/c 250ml<br>Chleb Graham 100g (1)<br>Masło extra 10g (7)<br>Pasta serowa z brokułami 70g (7)<br>Sałata z.10g<br>Rzodkiewka 60g<br>Smoothie owocowo-warzywne 150g (jabłko, marchew)              | Herbata z/c 250ml<br>Chleb Graham 100g (1)<br>Masło extra 10g(7)<br>Pasta serowa z brokułami 70g(7)<br>Sałata z.10g<br>Smoothie owocowo-warzywne 150g(jabłko, marchew)                                     | Herbata z/c 250ml<br>Chleb pszenny 100g (1)<br>Masło extra 10g (7)<br>Pasta serowa z brokułami 70g(7)<br>Sałata z.10g<br>Smoothie owocowq-warzywne 150g(jabłko, marchew)   | Herbata b/c 250ml<br>Chleb Graham 100g(1)<br>Pasta serowa z brokułami 70g(7)<br>Sałata z.10g<br>Smoothie owocowo-warzywne 150g (jabłko, marchew)  |
|              | II ŚN        |  | Dzieci- Smoothie owocowo-warzywne 150g(jabłko, marchew)  |  | C5,C6-Smoothie owocowo-warzywne 150g(jabłko, marchew)   |
|              | Obiad        | Zupa kalafiorowa z ziemniakami 330g (1,7,9)<br>Kasza gryczana z koperkiem 180g(1)<br>Pulpet 70g(1,3)<br>Sos pomidorowy 100ml (1,7)<br>Fasolka szparagowa 100g(1)<br>Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml | Zupa kalafiorowa z ziemniakami 330g (1,7,9)<br>Kasza gryczana z koperkiem 180g(1)<br>Pulpet 70g(1,3)<br>Sos pomidorowy (1,7)<br>Surówka z pietruszki i jabłka 100g<br>Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml | Zupa kalafiorowa z ziemniakami 330g (1,7,9)<br>Kasza jęczmienna z koperkiem 180g(1)<br>Pulpet 70g(1,3,9)<br>Sos pomidorowy 100ml (1,7)<br>Surówka z pietruszki i jabłka 100g<br>Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml | Zupa kalafiorowa z ziemniakami 330g (1,7,9)<br>Kasza gryczana z koperkiem 180g(1)<br>Pulpet 70g(1,3)<br>Sos pomidorowy 100g( 1,7)<br>Surówka z pietruszki i jabłka 100g<br>Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml |
|              | PD           |  | Dzieci- Budyń 150g(1,7)  |  | C5, C6- Budyń 150g(1,7)   |
|              | Kolacja I/II | Kawa z mlekiem z/c 250ml (1,7)<br>Chleb pszenny 100 g(1)<br>Masło 82 % tł 10 g(7)<br>Szynka gotowana 40g<br>Włoszczyzna/parze 60g(9)   | Kawa z mlekiem z/c 250ml(1,7)<br>Chleb pszenny 100 g(1)<br>Masło 82 % tł 10 g(7)<br>Szynka gotowana 40g<br>Włoszczyzna/parze 60g (9)   | Kawa z mlekiem z/c 250ml (1,7)<br>Chleb pszenny 100 g(1)<br>Masło 82 % tł 10 g(7)<br>Szynka gotowana 40g<br>Włoszczyzna/parze 60g(9)   | Kawa z mlekiem b/c 250ml(1,7)<br>C3,C5: Chleb Graham 100 g(1)<br>C4,C6: Chleb Graham 70g (1)<br>Masło 82 % tł 10 g(7)<br>Szynka gotowana 40g<br>Włoszczyzna/parze 60g (9)                                       |
|              | PN           |  |  |  | C4,C6: Chleb Graham 30g(1)<br>Masło 82%tł 5g(7)<br>Szynka gotowana 20g  |

|                   |                                     |                                     |                                     |                                     |
|-------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Wartości odżywcze | Wartość energetyczna (kcal) 2111,63 | Wartość energetyczna (kcal) 2091,21 | Wartość energetyczna (kcal) 1847,73 | Wartość energetyczna (kcal) 1920,57 |
|                   | Białko ogółem (g) 84,73             | Białko ogółem (g) 82,24             | Białko ogółem (g) 74,95             | Białko ogółem (g) 82,04             |
|                   | Tłuszcz (g) 68,31                   | Tłuszcz (g) 66,78                   | Tłuszcz (g) 40,95                   | Tłuszcz (g) 67,08                   |
|                   | KT nasycone (g) 30,47               | KT nasycone (g) 30,74               | KT nasycone (g) 19,84               | KT nasycone (g) 30,77               |
|                   | Węglowodany ogółem (g) 303,78       | Węglowodany ogółem (g) 304,53       | Węglowodany ogółem (g) 307,29       | Węglowodany ogółem (g) 263,00       |
|                   | Cukry (g) 58,13                     | Cukry (g) 67,00                     | Cukry(g) 67,59                      | Cukry(g) 30,88                      |
|                   | Błonnik (g) 28,28                   | Błonnik (g) 28,36                   | Błonnik (g) 24,47                   | Błonnik (g) 32,06                   |
|                   | Sól (g) 7,28                        | Sól (g) 6,92                        | Sól (g) 5,71                        | Sól (g) 6,87                        |
| Sód(mg) 2912,93   | Sód(mg) 2767,24                     | Sód(mg) 2284,65                     | Sód(mg) 2747,88                     |                                     |

\*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)