

22.05.2026r.	Dieta podstawowa V		Dieta łatwostrawna III	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu VII	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
	Śniadanie	Kasza manna na mleku 330ml (1,7) Herbata czarna z/c 250ml Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Jajko 50g(3) Włoszczyzna/parze 60g(9)	Kasza manna na mleku 330ml (1,7) Herbata czarna z/c 250ml Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Jajko 50g(3) Włoszczyzna/parze 60g(9)	Kasza manna na mleku 330ml (1,7) Herbata czarna z/c 250ml Chleb pszenny 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Jajko faszerowane 50g(3,7) Włoszczyzna/parze 60g(9)	C3, C4: Kasza manna na mleku 330ml (1,7) Herbata czarna b/c 250ml Chleb Graham 100 g(1) Masło 82 % tł 10 g(7) Jajko 50g(30) Włoszczyzna/parze 60g(9)
	II ŚN		Dzieci- kasza manna na mleku 330ml (1,7)		C5,C6: kasza manna na mleku 330ml(1,7)
		Zupa szpinakowa z makaronem 330ml (1,7,9) Ziemniaki /z pietruszką z. 180 g Kotlet mielony z ryby 100g(1,3,4) Surówka z kapusty kiszzonej 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa szpinakowa z makaronem 330ml (1,7,9) Ziemniaki /z pietruszką z. 180 g Pulpet z ryby 100g(1,3,4) Sos pietruszkowy 100 ml(1,7) Surówka z selera, marchewki i jabłka 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa szpinakowa z makaronem 330ml (1,7,9) Ziemniaki /z pietruszką z. 180 g Pulpet z ryby 100g(1,3,4) Sos pietruszkowy 150ml(1,7) Surówka z selera ,marchewki i jabłka 100g Kompot z owoców mieszanych z/c 250ml	Zupa szpinakowa z makaronem 330ml (1,7,9) Ziemniaki /z pietruszką z. 180 g Pulpet z ryby 100g(1,3,4) Sos pietruszkowy 100 ml(1,7) Surówka z selera, marchewki i jabłka 100g Kompot z owoców mieszanych b/c 250ml
	PD		Dzieci – Smoothie owocowo-warzywne 150g(jabłko, dynia)		C5,C6 – Smoothie owocowo-warzywne 150g(jabłko, dynia)
	Kolacja I/II	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 82% tł. 10g (7) Twarożek z papryką kons. 70g(7) Sałata zielona 10g Smoothie owocowo-warzywne 150g(jabłko, dynia)	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 82% tł. 10g (7) Twarożek z koperkiem 70g(7) Sałata zielona 10g Smoothie owocowo-warzywne 150g(jabłko , dynia)	Herbata czarna z/c 250 ml Chleb pszenny 100g (1) Masło extra 82% tł. 10g (7) Twarożek z koperkiem 70g(7) Sałata zielona 10g Smoothie owocowo-warzywne 150g(jabłko , dynia)	Herbata czarna b/c 250 ml C3, C5: Chleb Graham 100g (1) C4, C6: Chleb Graham 70g (1) Masło extra 82% tł. 10g (7) Twarożek z koperkiem 70g(7) Sałata z.10g C3,C4-Smoothie owocowo-warzywne 150g(jabłko , dynia)
	PN				C4,C6: Chleb Graham 30g(1) Masło 82%tł.5g(7) Wędlina 20g
	Wartości odżywcze	Wartość energetyczna (kcal) 1981,74 Białko ogółem (g) 75,27 Tłuszcz (g) 66,89 KT nasycone (g) 23,62 Węglowodany ogółem (g) 283,06 Cukry (g) 63,5 Błonnik (g) 26,43 Sól (g) 4,63 Sód (mg) 1852,87	Wartość energetyczna (kcal) 1939,52 Białko ogółem (g) 75,02 Tłuszcz (g) 63,12 KT nasycone (g) 23,64 Węglowodany ogółem (g) 281,17 Cukry (g) 63,62 Błonnik (g) 26,16 Sól (g) 3,60 Sód (mg) 1442,37	Wartość energetyczna (kcal) 1896,24 Białko ogółem (g) 82,39 Tłuszcz (g) 50,99 KT nasycone (g) 22,10 Węglowodany ogółem (g) 288,57 Cukry (g) 65,40 Błonnik (g) 22,46 Sól (g) 3,71 Sód (mg) 1485,01	Wartość energetyczna (kcal) 1830,89 Białko ogółem (g) 78,56 Tłuszcz (g) 66,33 KT nasycone (g) 26,61 Węglowodany ogółem (g) 244,86 Cukry (g) 32,51 Błonnik (g) 29,86 Sól (g) 3,88 Sód (mg) 1554,46

*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)