

JADŁOSPIS

15.04 – 21.04.2024 r.



		ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
		PONIEDZIAŁEK 15.04.2024	DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2378 B: 95,7 g T: 96,2 g Tł. nas.: 34,3 g W: 301,3 g w tym cukry: 65,7 g Błonnik: 28,6 g Sól: 7,9 g	Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Pasta z ryb w sosie pomidorowym 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryby, siarczyny, jaja	Jogurt owocowy Alergeny: mleko i laktoza	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350 ml Łazanki z kapustą 350 g Herbata z cytryną 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja, gorczyca, seler
DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2034 B: 59,9 g T: 66,8 g Tł. nas.: 29,7 g W: 315 g w tym cukry: 91,2 g Błonnik: 22,1 g Sól: 5,5 g	Bułka 100 g Masło 15 g Paszтет drobiowy 1 szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny		Jogurt owocowy Alergeny: mleko i laktoza	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350 ml Ryż z jabłkami i śmietaną 350 g Herbata z cytryną 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler	Bułka 100 g Masło 15 g Parówki drobiowe 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja	Owoc
DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 1870 B: 90,1 g T: 76,5 g Tł. nas.: 29,3 g W: 234,8 g w tym cukry: 41 g Błonnik: 38,1 g Sól: 6,2 g	Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Paszтет drobiowy 1 szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny		Jogurt naturalny Alergeny: mleko i laktoza	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350 ml Filet w jarzynach 120 g Ziemniaki 250 g Brokuły 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Parówki drobiowe 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja	Owoc
DIETA WĄTROBOWA KCAL: 1922 B: 71,7 g T: 48,2 g Tł. nas.: 24,6 g W: 316,4 g w tym cukry: 91,7 g Błonnik: 22,1 g Sól: 4,6 g	Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny		Jogurt owocowy Alergeny: mleko i laktoza	Zupa jarzynowa z ziemniakami bez śmietany 350 ml Ryż z jabłkami bez śmietany 350 g Herbata z cytryną 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler	Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg 100 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Owoc

<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1918 B: 64,4 g T: 63 g Tł. nas.: 27 g W: 286,8 g w tym cukry: 90,6 g Błonnik: 17,3 g Sól: 4,2 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Jogurt naturalny</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami bez mąki 350 ml Ryż z jabłkami ze śmietaną 350 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Twaróg 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Owoc</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1194 B: 35,7 g T: 41,8 g Tł. nas.: 18,9 g W: 178,7 g w tym cukry: 64,1 g Błonnik: 12,4 g Sól: 3,3 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Paszтет drobiowy 1 szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami 200 ml Ryż z jabłkami ze śmietaną 180 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Parówki drobiowe 50 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Owoc</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1734 B: 53,8 g T: 56,5 g Tł. nas.: 23,4 g W: 267,3 g w tym cukry: 84,7 g Błonnik: 18,9 g Sól: 5 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Paszтет drobiowy 1 szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami 300 ml Ryż z jabłkami ze śmietaną 300 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Parówki drobiowe 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Owoc</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 2034 B: 59,9 g T: 66,8 g Tł. nas.: 29,7 g W: 315 g w tym cukry: 91,2 g Błonnik: 22,1 g Sól: 5,5 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Paszтет drobiowy 1 szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami 350 ml Ryż z jabłkami ze śmietaną 350 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Parówki drobiowe 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Owoc</p>

WTOREK
16.04.2024

		ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSILEK NOCNY
	DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2147 B: 96,5 g T: 64,3 g Tł. nas.: 29,4 g W: 321,3 g w tym cukry: 98,4 g Błonnik: 37,6 g Sól: 5,3 g	Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Sałatka jarzynowa 100 g Wędlina 40 g Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca	Sok warzywny	Zupa pieczarkowa z tartym ciastem 350 ml Duszona wołowina z jarzynami 120 g Ziemniaki 250 g Surówka z czerwonej kapusty 150 g Herbata z cytryną 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, pieczenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, siarczyny, soja, gorczyca, seler	Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Mus owocowy
	DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2159 B: 100,9 g T: 62,8 g Tł. nas.: 29,6 g W: 330 g w tym cukry: 100,7 g Błonnik: 44,1 g Sól: 5,3 g	Bułka 100 g Masło 15 g Sałatka jarzynowa 100 g Wędlina 40 g Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca	Sok warzywny	Zupa brokułowa z makaronem 350 ml Duszona wołowina z jarzynami 120 g Ziemniaki 250 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca	Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Mus owocowy
	DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 2030 B: 110 g T: 66,2 g Tł. nas.: 31,2 g W: 291,6 g w tym cukry: 56,3 g Błonnik: 52,4 g Sól: 6,7 g	Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Sałatka jarzynowa 100 g Wędlina 40 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca	Sok warzywny	Zupa brokułowa z makaronem razowym 350 ml Duszona wołowina z jarzynami 120 g Ziemniaki 250 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca	Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Jogurt naturalny Alergeny: mleko i laktoza
	DIETA WĄTROBOWA KCAL: 1989 B: 94,1 g T: 50,8 g Tł. nas.: 25 g W: 316,1 g w tym cukry: 96,7 g Błonnik: 38,6 g Sól: 5,3 g	Bułka 100 g Masło 15 g Sałatka jarzynowa bez żółtka jaja z jogurtem naturalnym Wędlina 40 g Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja	Sok warzywny	Zupa ryżowa z warzywami bez śmietany 350 ml Duszona wołowina z jarzynami bez śmietany 120 g Ziemniaki 250 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca	Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Mus owocowy

<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 2017 B: 90,1 g T: 76,6 g Tł. nas.: 30,8 g W: 270,2 g w tym cukry: 77,6 g Błonnik: 37,2 g Sól: 6,2 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Sałatka jarzynowa 100 g Wędlina 40 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa brokułowa z ryżem bez mąki 350 ml Duszona wołowina z jarzynami bez mąki 120 g Ziemniaki 250 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 1 – 3 LAT KCAL: 1238 B: 51,9 g T: 37,1 g Tł. nas.: 18 g W: 193,7 g w tym cukry: 81,9 g Błonnik: 25,4 g Sól: 2,9 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Sałatka jarzynowa 50 g Wędlina 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa brokułowa z makaronem 200 ml Duszona wołowina z jarzynami 60 g Ziemniaki 100 g Sałatka z selera 100 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Twaróg z koperkiem 50 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4 – 9 LAT KCAL: 1799 B: 80,8 g T: 50,7 g Tł. nas.: 22,4 g W: 283,7 g w tym cukry: 94,8 g Błonnik: 38,7 g Sól: 4,4 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Sałatka jarzynowa 80 g Wędlina 30 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa brokułowa z makaronem 300 ml Duszona wołowina z jarzynami 100 g Ziemniaki 200 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Twaróg z koperkiem 80 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 2159 B: 100,9 g T: 62,8 g Tł. nas.: 29,6 g W: 330 g w tym cukry: 100,7 g Błonnik: 44,1 g Sól: 5,3 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Sałatka jarzynowa 100 g Wędlina 40 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa brokułowa z makaronem 350 ml Duszona wołowina z jarzynami 120 g Ziemniaki 250 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>

ŚRODA
17.04.2024

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2475</p> <p>B: 105,4 g T: 88,2 g Tł. nas.: 38,4 g W: 325,4 g w tym cukry: 73,1 g Błonnik: 22,5 g Sól: 6,1 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Paszтет drobiowy 1 szt. Papryka 60 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja,</p>	Owoc	<p>Żurek z ziemniakami i kielbasą 350 ml Makaron Boeuf Strogonow 350 g Sałata zielona 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler, siarczyny</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Sałata 20 g Kawa z mlekiem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, siarczyny, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Serek homogenizowany</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2232</p> <p>B: 95,5 g T: 70,7 g Tł. nas.: 31,4 g W: 312,7 g w tym cukry: 72 g Błonnik: 19,8 g Sól: 5,4 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Paszтет drobiowy 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	Owoc	<p>Żurek z ziemniakami 350 ml Makaron Boeuf strogonow 350 g Sałata zielona 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, siarczyny, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Sałata 20 g Kawa z mlekiem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, siarczyny, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Serek homogenizowany</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 2415</p> <p>B: 109,4 g T: 89,6 g Tł. nas.: 42,1 g W: 324,1 g w tym cukry: 33,6 g Błonnik: 40,1 g Sól: 7,6 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Paszтет drobiowy 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	Owoc	<p>Żurek z ziemniakami 350 ml Makaron razowy Boeuf strogonow 350 g Sałata zielona 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, siarczyny, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Jajko na miękko pomidor ½ szt. Sałata 20 g Kawa z mlekiem bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, siarczyny, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb razowy graham Masło Wędlina</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>
<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 2203</p> <p>B: 115,4 g T: 55,2 g Tł. nas.: 27,1 g W: 324,6 g w tym cukry: 85,1 g Błonnik: 24,8 g Sól: 5,1 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	Owoc	<p>Zupa ziemniaczana bez śmietany 350 ml Makaron Boeuf strogonow bez śmietany 350 g Surówka z marchewki 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg 100 g Pomidor bez skórki ½ szt. Sałata 20 g Kawa z mlekiem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, siarczyny, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Serek homogenizowany</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>

<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1907 B: 78,5 g T: 65,4 g Tł. nas.: 26,8 g W: 265,3 g w tym cukry: 60,1 g Błonnik: 19,1 g Sól: 4,8 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja</p>	<p>Owoc</p>	<p>Zupa ziemniaczana bez mąki 350 ml Makaron Boeuf strogonow bez mąki 350 g Surówka z marchewki 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, jajo, siarczyny, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Jajko na miękko Pomidor ½ szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, jajo, siarczyny</p>	<p>Jogurt naturalny</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 1 – 3 LAT KCAL: 1302 B: 54,1 g T: 42,3 g Tł. nas.: 19,6 g W: 186,5 g w tym cukry: 61,2 g Błonnik: 15,1 g Sól: 3,4 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Paszтет drobiowy 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Owoc</p>	<p>Żurek z ziemniakami 200 ml Makaron Boeuf strogonow 180 g Surówka z marchewki 100 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, siarczyny</p>	<p>Serek homogenizowany</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4 – 9 LAT KCAL: 1793 B: 75,3 g T: 51,9 g Tł. nas.: 20,7 g W: 269,7 g w tym cukry: 70 g Błonnik: 21,6 g Sól: 4,9 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Paszтет drobiowy 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Owoc</p>	<p>Żurek z ziemniakami 300 ml Makaron Boeuf strogonow 300 g Surówka z marchewki 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, siarczyny</p>	<p>Serek homogenizowany</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 2127 B: 87,3 g T: 63,4 g Tł. nas.: 27 g W: 316,2 g w tym cukry: 72,7 g Błonnik: 24,5 g Sól: 5,4 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Paszтет drobiowy 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Owoc</p>	<p>Żurek z ziemniakami 350 ml Makaron Boeuf strogonow 350 g Surówka z marchewki 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, siarczyny</p>	<p>Serek homogenizowany</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>

CZWARTEK
18.04.2024

		ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSILEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2169</p> <p>B: 97,9 g T: 65,5 g Tł. nas.: 25,8 g W: 317 g w tym cukry: 96,9 g Błonnik: 33,1 g Sól: 5,6 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Pasta z ryby 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryby, siarczyny</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml Gulasz drobiowy w warzywach 120 g Ziemniaki 250 g Cwikła 150 g Herbata z cytryną 250ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Papryka czerwona 60 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>	
	<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2000</p> <p>B: 101,2 g T: 49,4 g Tł. nas.: 24,5 g W: 306,2 g w tym cukry: 97,6 g Błonnik: 30,2 g Sól: 6,4 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z sera i wędliny 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml Gulasz drobiowy w warzywach 120 g Ziemniaki 250 g Cwikła 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pomidor ½ szt. Wędlina 60 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>
	<p>DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 1825</p> <p>B: 109,1 g T: 50,7 g Tł. nas.: 25,5 g W: 263,4 g w tym cukry: 53,0 g Błonnik: 39,7 g Sól: 7,9 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Pasta z sera i wędliny 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Jogurt naturalny</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem razowym 350 ml Gulasz drobiowy w warzywach 120 g Ziemniaki 300 g Cwikła 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Pomidor ½ szt. Wędlina 60 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>
	<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 1958</p> <p>B: 100,7 g T: 45,3 g Tł. nas.: 22,6 g W: 305,4 g w tym cukry: 96,8 g Błonnik: 30,2 g Sól: 6,4 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z sera i wędliny 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem bez śmietany 350 ml Gulasz drobiowy w warzywach bez śmietany 120 g Ziemniaki 250 g Cwikła 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pomidor bez skórki ½ szt. Wędlina 60 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>

<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1850 B: 90,6 g T: 62,9 g Tł. nas.: 25,5 g W: 247 g w tym cukry: 72,9 g Błonnik: 24,9 g Sól: 7,4 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Pasta z sera i wędliny 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem bez mąki 350 ml Gulasz drobiowy w warzywach bez mąki 120 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną 250ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Pomidor ½ szt. Wędlina 60 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1139 B: 51,8 g T: 28,5 g Tł. nas.: 15 g W: 180 g w tym cukry: 79,9 g Błonnik: 17,4 g Sól: 3,4 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Pasta z sera i wędliny 50 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem 200 ml Gulasz drobiowy w warzywach 60 g Ziemniaki 100 g Ćwikła 100 g Herbata z cytryną 250ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Pomidor ½ szt. Wędlina 30 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1688 B: 82,8 g T: 39,2 g Tł. nas.: 18,4 g W: 269,2 g w tym cukry: 96 g Błonnik: 28 g Sól: 5,2 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Pasta z sera i wędliny 80 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml Gulasz drobiowy w warzywach 100 g Ziemniaki 200 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną 250ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Pomidor ½ szt. Wędlina 40 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA DZIECI I MŁODZIEŻY 10-18 LAT KCAL: 2000 B: 101,2 g T: 49,4 g Tł. nas.: 24,5 g W: 306,2 g w tym cukry: 97,6 g Błonnik: 30,2 g Sól: 6,4 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z sera i wędliny 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml Gulasz drobiowy w warzywach 120 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną 250ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pomidor ½ szt. Wędlina 60 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>

PIĄTEK

19.03.2024

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2138 B: 96,2 g T: 57,2 g Tł. nas.: 27,3 g W: 326,7 g w tym cukry: 84,9 g Błonnik: 28,1 g Sól: 4,8 g	Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z lanym ciastem 350 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną 250 g Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo	Owoc	Zupa Krupnik 350 ml Ziemniaki 250 g Pulpet rybny w sosie koperkowym 120 g Surówka z kapusty kiszonej 150 g Herbata z cytryną 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryby, jajo, siarczyny, soja, gorczyca, seler	Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Twaróg ze szczypiorkiem Papryka czerwona 60 g Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Jogurt owocowy Alergeny: mleko i laktoza
DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2131 B: 96,2 g T: 58,3 g Tł. nas.: 30,1 g W: 323 g w tym cukry: 92,5 g Błonnik: 27 g Sól: 4,3 g	Bułka 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z lanym ciastem 350 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo	Owoc	Zupa Krupnik 350 ml Pulpet rybny w sosie koperkowym 120 g Ziemniaki 250 g Marchewka z jabłkiem 150 g Herbata z cytryną 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryby, jajo, soja, gorczyca, seler	Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z natką 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Jogurt owocowy Alergeny: mleko i laktoza
DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 2024 B: 90,5 g T: 66,9 g Tł. nas.: 34,7 g W: 299 g w tym cukry: 41,3 g Błonnik: 43,1 g Sól: 4,9 g	Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Jajo na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo	Owoc	Zupa Krupnik 350 ml Pulpet rybny w sosie koperkowym 120 g Ziemniaki 250 g Marchewka z jabłkiem 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryby, jajo, soja, gorczyca, seler	Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Twaróg z natką 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Chleb razowy graham Masło Pomidor Alergeny: gluten, mleko i laktoza
DIETA WĄTROBOWA KCAL: 2012 B: 90,9 g T: 50,7 g Tł. nas.: 27,3 g W: 315,3 g w tym cukry: 91,2 g Błonnik: 26,7 g Sól: 4,2 g	Bułka 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z kaszą manną 350 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Owoc	Zupa Krupnik bez śmietany 350 ml Ryba gotowana 120 g Ziemniaki 250 g Marchewka z jabłkiem 150 g Herbata z cytryną 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryby, jajo, soja, gorczyca, seler	Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z natką 100 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Jogurt owocowy Alergeny: mleko i laktoza

<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 2073 B: 86,8 g T: 73,8 g Tł. nas.: 31,4 g W: 278,4 g w tym cukry: 73,4 g Błonnik: 19,2 g Sól: 3,6 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z płatkami bezglutenowymi 350 ml Miód 25 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Owoc</p>	<p>Zupa ryżowa 350 ml Ryba gotowana 120 g Ziemniaki 250 g Marchewka z jabłkiem 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, ryby, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Twaróg z natką 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Jogurt naturalny</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1146 B: 50,9 g T: 29,2 g Tł. nas.: 15,4 g W: 181,4 g w tym cukry: 74 g Błonnik: 15,2 g Sól: 2,4 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Zupa mleczna z lanym ciastem 200 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	<p>Owoc</p>	<p>Zupa Krupnik 200 ml Pulpet rybny w sosie koperkowym 60 g Ziemniaki 100 g Marchewka z jabłkiem 100 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryby, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Twaróg z natką 50 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1780 B: 80,6 g T: 46,8 g Tł. nas.: 23,1 g W: 275,6 g w tym cukry: 88,2 g Błonnik: 24 g Sól: 3,7 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Zupa mleczna z lanym ciastem 300 ml, dżem 25 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	<p>Owoc</p>	<p>Zupa Krupnik 300 ml Pulpet rybny w sosie koperkowym 100 g Ziemniaki 200 g Marchewka z jabłkiem 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryby, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Twaróg z natką 80 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DZIECI I MŁODZIEŻY 10-18 LAT KCAL: 2131 B: 96,2 g T: 58,3 g Tł. nas.: 30,1 g W: 323 g w tym cukry: 92,5 g Błonnik: 27 g Sól: 4,3 g</p>	<p>Bułka 100g masło 15g Zupa mleczna z lanym ciastem 350 ml, dżem 25 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jaj</p>	<p>Owoc</p>	<p>Zupa Krupnik 350 ml Pulpet rybny w sosie koperkowym 120 g Ziemniaki 250 g Marchewka z jabłkiem 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryby, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z natką 100 g Pomidor 100 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>

SOBOTA
20.04.2024

		ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2368</p> <p>B: 98,6 g T: 79,7 g Tł. nas.: 36,3 g W: 305,4 g w tym cukry: 57,4 g Błonnik: 22,5 g Sól: 9,8 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Paszтет pieczony 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p> <p>Ogórkowa z ziemniakami 350 ml Risotto z mięsem i sosem pomidorowym 350 g Herbata z cytryną 250ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Serek homogenizowany</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>		
	<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 1956</p> <p>B: 88,5 g T: 57,8 g Tł. nas.: 25,3 g W: 285,1 g w tym cukry: 57,5 g Błonnik: 20,4 g Sól: 6,8 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Paszтет drobiowy 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami 350 ml Risotto z mięsem i sosem pomidorowym 350 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Serek homogenizowany</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	
	<p>DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 1809</p> <p>B: 90,8 g T: 54,3 g Tł. nas.: 25,1 g W: 272,2 g w tym cukry: 32,7 g Błonnik: 38,4 g Sól: 7,4 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Paszтет drobiowy 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami 350 ml Risotto z brązowym ryżem z mięsem i sosem pomidorowym 350 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Jogurt naturalny</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	
	<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 1970</p> <p>B: 103,4 g T: 50,9 g Tł. nas.: 24,7 g W: 289 g w tym cukry: 60,2 g Błonnik: 20,7 g Sól: 6,4 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg 100 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Sok warzywny</p> <p>Zupa jarzynowa z ziemniakami bez śmietany 350 ml Risotto z mięsem i sosem pomidorowym bez śmietany 350 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Serek homogenizowany</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	

<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1860 B: 92,3 g T: 63,1 g Tł. nas.: 26,7 g W: 243,1 g w tym cukry: 50,4 g Błonnik: 16,3 g Sól: 6,1 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Pomidor ½ szt. Twaróg 100 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami bez mąki 350 ml Risotto z mięsem i sosem pomidorowym bez mąki 350 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Jogurt naturalny</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 1 – 3 LAT KCAL: 1204 B: 52,1 g T: 40,5 g Tł. nas.: 17,2 g W: 167,5 g w tym cukry: 51,4 g Błonnik: 12,5 g Sól: 4,7 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Paszтет drobiowy 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami 200 ml Risotto z mięsem i sosem pomidorowym 180 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Wędlina 30 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Serek homogenizowany</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4 – 9 LAT KCAL: 1627 B: 73,1 g T: 48,3 g Tł. nas.: 19,6 g W: 238 g w tym cukry: 55,8 g Błonnik: 17,1 g Sól: 5,8 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Paszтет drobiowy 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami 300 ml Risotto z mięsem i sosem pomidorowym 300 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Wędlina 40 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Serek homogenizowany</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 1956 B: 88,5 g T: 57,8 g Tł. nas.: 25,3 g W: 285,1 g w tym cukry: 57,5 g Błonnik: 20,4 g Sól: 6,8 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Paszтет drobiowy 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami 350 ml Risotto z mięsem i sosem pomidorowym 350 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Serek homogenizowany</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>

NIEDZIELA
21.04.2024

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2423 E: 2051 kcal B: 102,7 g T: 70,7 g Tł. nas.: 30,2 g W: 270,9 g w tym cukry: 65,3g Błonnik: 29,2 g Sól: 4,7 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Pasta twarogowa z pietruszką 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	Owoc	<p>Zupa koperkowa z lanym ciastem 350 ml Schab po węgiersku w sosie pieczeniowym 120 g Ziemniaki 250 g Surówka z kapusty pekińskiej i pora 150 g Kompot owocowy 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, siarczyny, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Wędlina 60 g Papryka czerwona 60 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2003 B: 100,8 g T: 69,3 g Tł. nas.: 31,4 g W: 258,6 g w tym cukry: 66 g Błonnik: 22 g Sól: 5,0 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta twarogowa z pietruszką 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	Owoc	<p>Zupa koperkowa z lanym ciastem 350 ml Bitka schabowa w sosie pietruszkowym 120 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Kompot owocowy 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 1896 B: 98,7 g T: 72,5 g Tł. nas.: 31,5 g W: 239,1 w tym cukry: 48,1 g Błonnik: 33,5 g Sól: 4,8 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Pasta twarogowa z pietruszką 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	Owoc	<p>Zupa koperkowa z brązowym ryżem 350 ml Bitka schabowa w sosie pietruszkowym 120 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Jogurt naturalny</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 1881 B: 95,7 g T: 57,4 g Tł. nas.: 28,3 g W: 259,5 g w tym cukry: 64,3 g Błonnik: 21,9 g Sól: 4,9 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta twarogowa z pietruszką 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	Owoc	<p>Zupa koperkowa z ryżem bez śmietany 350 ml Schab gotowany 120 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Kompot owocowy 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>

<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1900 B: 88,4 g T: 75 g Tł. nas.: 31,1 g W: 229,4 g w tym cukry: 63,8 g Błonnik: 17,4 g Sól: 4,5 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Pasta twarogowa z pietruszką 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Owoc</p>	<p>Zupa koperkowa z ryżem bez mąki 350 ml Schab gotowany 120 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Kompot owocowy 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja</p>	<p>Jogurt naturalny</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 1 – 3 LAT KCAL: 1173 B: 55,7 g T: 39,4 g Tł. nas.: 19 g W: 158,3 g w tym cukry: 53,3 g Błonnik: 12,6 g Sól: 3 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Pasta twarogowa z pietruszką 50 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Owoc</p>	<p>Zupa koperkowa z lanym ciastem 200 ml Bitka schabowa w sosie pietruszkowym 60 g Ziemniaki 100 g Ćwikła 100 g Kompot owocowy 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Wędlina 30 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4 – 9 LAT KCAL: 1681 B: 82,7 g T: 56,6 g Tł. nas.: 24,2 g W: 224 g w tym cukry: 63,9 g Błonnik: 19,8 g Sól: 4,0 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Pasta twarogowa z pietruszką 80 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Owoc</p>	<p>Zupa koperkowa z lanym ciastem 300 ml Bitka schabowa w sosie pietruszkowym 100 g Ziemniaki 200 g Ćwikła 150 g Kompot owocowy 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Wędlina 40 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 2003 B: 100,8 g T: 69,3 g Tł. nas.: 31,4 g W: 258,6 g w tym cukry: 66 g Błonnik: 22 g Sól: 5,0 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta twarogowa z pietruszką 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Owoc</p>	<p>Zupa koperkowa z lanym ciastem 350 ml Bitka schabowa w sosie pietruszkowym 120 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Kompot owocowy 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>