

JADŁOSPIS

19 – 25.02.2024 r.



PONIEDZIAŁEK 19.02.2024		ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
		DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2259 B: 96,1 g T: 84,2 g Tł. nas.: 33,3 g W: 298,5 g w tym cukry: 64,7 g Błonnik: 28,4 g Sól: 7,8 g	Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Sałatka z tuńczyka 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryby, jaja, siarczyny	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	Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Parówki drobiowe 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja
DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2016 B: 62,3 g T: 63,7 g Tł. nas.: 28,5 g W: 315 g w tym cukry: 91,1 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 350 g Herbata z cytryną 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza	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: 1809 B: 63,2 g T: 66,6 g Tł. nas.: 29,3 g W: 271,7 g w tym cukry: 57,5 g Błonnik: 37 g Sól: 5,4 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 Ryż brązowy z jabłkami bez cukru 350 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza	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	

<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 1848 B: 75,1 g T: 38,6 g Tł. nas.: 20,4 g W: 315,9 g w tym cukry: 91,4 g Błonnik: 21,9 g Sól: 4,5 g</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, soja, siarczyny</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami bez śmietany 350 ml Ryż z jabłkami 350 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten</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>Owoc</p>
<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1881 B: 68 g T: 57,4 g Tł. nas.: 23,8 g W: 286,6 g w tym cukry: 90,4 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 350 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</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 DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1070 B: 35 g T: 39,7 g Tł. nas.: 17,8 g W: 152,6 g w tym cukry: 56,5 g Błonnik: 11,5 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 200 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</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 DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1625 B: 52 g T: 48,7 g Tł. nas.: 20,4 g W: 259,5 g w tym cukry: 84,4 g Błonnik: 19 g Sól: 4,6 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 300 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Parówki drobiowe 75 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Owoc</p>
<p>DIETA DZIECI I MŁODZIEŻY 10-18 LAT KCAL: 2016 B: 62,3 g T: 63,7 g Tł. nas.: 28,5 g W: 315 g w tym cukry: 91,1 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 350 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</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
20.02.2024

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2164 B: 101 g T: 66,8 g Tł. nas.: 26,4 g W: 312,3 g w tym cukry: 92,6 g Błonnik: 34,1 g Sól: 5,1 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 Pieczeń wołowa 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	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: 2111 B: 104 g T: 57,7 g Tł. nas.: 26,6 g W: 326,1 g w tym cukry: 100,6 g Błonnik: 43,8 g Sól: 5,6 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 140 g Ziemniaki 250 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler	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: 2000 B: 113,8 g T: 61,1 g Tł. nas.: 28,1 g W: 291,5 g w tym cukry: 56,2 g Błonnik: 52,5 g Sól: 7,1 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 140 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	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: 2137 B: 100,7 g T: 51,8 g Tł. nas.: 24,4 g W: 340,2 g w tym cukry: 100g Błonnik: 34,0 g Sól: 4,1 g	Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja	Sok warzywny	Zupa brokułowa z makaronem bez śmietany 350 ml Duszona wołowina z jarzynami bez śmietany 140 g Ziemniaki 250 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie	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: 2043 B: 94,4 g T: 76,8 g Tł. nas.: 28,4 g W: 272,2 g w tym cukry: 78,4 g Błonnik: 37,4 g Sól: 6,8 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>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler Zupa brokułowa z ryżem bez mąki 350 ml Duszona wołowina z jarzynami bez mąki 140 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</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 DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1145 B: 52,5 g T: 32,1 g Tł. nas.: 15,7 g W: 179,6 g w tym cukry: 72,4 g Błonnik: 23,9 g Sól: 3,0 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 70 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</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 DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1686 B: 83 g T: 45,5 g Tł. nas.: 19,4 g W: 263,3 g w tym cukry: 92,8 g Błonnik: 36,1 g Sól: 4,6 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</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 DZIECI I MŁODZIEŻY 10-18 LAT KCAL: 2111 B: 104 g T: 57,7 g Tł. nas.: 26,6 g W: 326,1 g w tym cukry: 100,6g Błonnik: 43,8 g Sól: 5,6 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 140 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</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
21.02.2024

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2439 B: 105,1 g T: 86,3 g Tł. nas.: 37,9 g W: 319,9 g w tym cukry: 68,1 g Błonnik: 21,6 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 Surówka z sałaty zielonej 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: 2180 B: 95,2 g T: 67,1 g Tł. nas.: 30,5 g W: 307,2 g w tym cukry: 66,9 g Błonnik: 18,9 g Sól: 5,3 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 Sałatka z zielonej sałaty 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, siarczyny</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: 2187 B: 99,2 g T: 77,2 g Tł. nas.: 36,4 g W: 303,2 g w tym cukry: 16,7 g Błonnik: 37,4 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 250ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	Owoc	<p>Żurek z ziemniakami 350 ml Makaron razowy Boeuf strogonow 350 g Sałatka z zielonej sałaty 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, siarczyny</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: 1942 B: 105,7 g T: 40,8 g Tł. nas.: 22,5 g W: 299,7 g w tym cukry: 83,5 g Błonnik: 19,3 g Sól: 4,9 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 Sałatka z marchewki 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</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: 1916 B: 95,8 g T: 63,9 g Tł. nas.: 27,2 g W: 247,5 g w tym cukry: 47,4 g Błonnik: 12,9 g Sól: 4,5 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 Sałatka z zielonej sałaty 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, jajo, siarczyny</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 DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1164 B: 48,3 g T: 43,6 g Tł. nas.: 18,2 g W: 153,6 g w tym cukry: 46,4 g Błonnik: 12,5 g Sól: 3,3 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>Owoc</p>	<p>Żurek z ziemniakami 200 ml Makaron Boeuf strogonow 200 g Sałatka z marchwi 100 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</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 DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1720 B: 73,9 g T: 50,1 g Tł. nas.: 20,3 g W: 255,8 g w tym cukry: 64,4 g Błonnik: 19,5 g Sól: 4,8 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>Owoc</p>	<p>Żurek z ziemniakami 300 ml Makaron Boeuf strogonow 300 g Sałatka z marchwi 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</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 DZIECI I MŁODZIEŻY 10-18 LAT KCAL: 2075 B: 87 g T: 59,8 g Tł. nas.: 26,1 g W: 310,6 g w tym cukry: 67,7 g Błonnik: 23,6 g Sól: 5,4 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 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 350 ml Makaron Boeuf strogonow 350 g Sałatka z marchwi 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</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
22.02.2024

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSILEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2168 B: 100,4 g T: 64,1 g Tł. nas.: 25,1 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 140 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną 250ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml Gulasz drobiowy w warzywach 140 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną 250ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 1960 B: 103,8 g T: 44,1 g Tł. nas.: 21,9 g W: 305,4 g w tym cukry: 96,7 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 140 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</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: 1806 B: 112,2 g T: 47,2 g Tł. nas.: 23,5 g W: 263,3 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 140 g Ziemniaki 300 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</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: 1932 B: 103,3 g T: 41,5 g Tł. nas.: 20,5 g W: 304,5 g w tym cukry: 96,0 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 140 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną 250ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</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: 1925 B: 92,2 g T: 59,0 g Tł. nas.: 23,4 g W: 273,1 g w tym cukry: 96,6 g Błonnik: 25,6 g Sól: 6,0 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>Alergeny: gluten, mleko i laktoza Zupa pomidorowa z ryżem bez mąki 350 ml Gulasz drobiowy w warzywach bez mąki 140 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną 250ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</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: 1064 B: 49,9 g T: 26,4 g Tł. nas.: 13,9 g W: 167,7 g w tym cukry: 71 g Błonnik: 16,8 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 70 g Ziemniaki 100 g Ćwikła 100 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</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: 1634 B: 84,8 g T: 34,2 g Tł. nas.: 16,1 g W: 265 g w tym cukry: 95,2 g Błonnik: 27,9 g Sól: 5,1 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 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</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: 1960 B: 103,8 g T: 44,1 g Tł. nas.: 21,9 g W: 305,4 g w tym cukry: 96,7 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 140 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</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
23.02.2024

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2116 B: 98,5 g T: 55,8 g Tł. nas.: 26,6 g W: 321,2 g w tym cukry: 79,9 g Błonnik: 27,2 g Sól: 4,8 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z lanym ciastem 350 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną 250 g</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	Owoc	<p>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</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryby, jajo, siarczyny</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Twaróg ze szczypiorkiem Papryka czerwona 60 g 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 ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2086 B: 97,8 g T: 54,6 g Tł. nas.: 28,7 g W: 317,4 g w tym cukry: 87,5 g Błonnik: 26 g Sól: 4,3 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z lanym ciastem 350 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	Owoc	<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</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z natką 100 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 CUKRZYCOWA KCAL: 2002 B: 92,7 g T: 65,5 g Tł. nas.: 34,0 g W: 293,6 g w tym cukry: 36,3 g Błonnik: 42,2 g Sól: 4,9 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Jajo na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	Owoc	<p>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</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryby, jajo</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Twaróg z natką 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Chleb razowy graham Masło Pomidor</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>
<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 2024 B: 99,3 g T: 54,0 g Tł. nas.: 27,7 g W: 300,7 g w tym cukry: 85,0 g Błonnik: 24,4 g Sól: 4,4 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z kaszą manną 350 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	Owoc	<p>Zupa Krupnik bez śmietany 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: gluten, mleko i laktoza, ryby, jajo</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z natką 100 g Pomidor bez skórki 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 BEZGLUTENOWA KCAL: 1816 E: 2016 kcal B: 86,5 g T: 69,7 g Tł. nas.: 30,3 g W: 272,9 g w tym cukry: 68,4 g Błonnik: 18,3 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</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: 1134 B: 51,9 g T: 33 g Tł. nas.: 17,9 g W: 167,6 g w tym cukry: 60,9 g Błonnik: 14,1 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</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: 1636 B: 77,6 g T: 41,1 g Tł. nas.: 20,9 g W: 253 g w tym cukry: 78,9 g Błonnik: 21,4 g Sól: 3,5 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</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: 2086 B: 97,8 g T: 54,6 g Tł. nas.: 28,7 g W: 317,4 g w tym cukry: 87,5 g Błonnik: 26 g Sól: 4,3 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z lanym ciastem 350 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</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</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
24.02.2024

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2366 B: 100,1 g T: 78,1 g Tł. nas.: 35,5 g W: 332,8 g w tym cukry: 82,3 g Błonnik: 23,5 g Sól: 8,5 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</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: 2039 B: 90 g T: 54,5 g Tł. nas.: 24,0 g W: 312,5 g w tym cukry: 82,3 g Błonnik: 21,4 g Sól: 5,6 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</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: 1807 B: 93,3 g T: 53 g Tł. nas.: 24,4 g W: 272,2 g w tym cukry: 32,6 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</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: 2001 B: 105,6 g T: 42,1 g Tł. nas.: 22,3 g W: 314,7 g w tym cukry: 83,3 g Błonnik: 21,4 g Sól: 5,0 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</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: 1920 B: 94,6 g T: 57,2 g Tł. nas.: 23,3 g W: 269,3 g w tym cukry: 74,4 g Błonnik: 16,9 g Sól: 4,7 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</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 DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1159 B: 47,8 g T: 38,8 g Tł. nas.: 16,5 g W: 164,4 g w tym cukry: 67,6 g Błonnik: 11,9 g Sól: 3,4 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 200 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</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 DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1685 B: 75 g T: 44,9 g Tł. nas.: 18,3 g W: 259,5 g w tym cukry: 81,6 g Błonnik: 18,8 g Sól: 4,6 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</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 DZIECI I MŁODZIEŻY 10-18 LAT KCAL: 2039 B: 90 g T: 54,5 g Tł. nas.: 24,0 g W: 312,5 g w tym cukry: 82,3 g Błonnik: 21,4 g Sól: 5,6 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</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
25.02.2024

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSILEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2232 B: 112,7 g T: 76,7 g Tł. nas.: 30 g W: 295,9 g w tym cukry: 85,2g Błonnik: 32,8 g Sól: 5,0 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Galaretka drobiowa 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa koperkowa z lanym ciastem 350 ml Schab po węgiersku 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</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: 2212 B: 110,8 g T: 78,6 g Tł. nas.: 31,0 g W: 283,4 g w tym cukry: 85,9 g Błonnik: 25,5 g Sól: 5,3 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Galaretka drobiowa 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa koperkowa z lanym ciastem 350 ml Bitka schabowa 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</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: 1957 B: 107,7 g T: 78,3 g Tł. nas.: 31,2 g W: 232,3 g w tym cukry: 40,4 g Błonnik: 33,7 g Sól: 4,9 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Galaretka drobiowa 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa koperkowa z brązowym ryżem 350 ml Bitka schabowa 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</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: 1935 B: 102,5 g T: 54,2 g Tł. nas.: 25,7 g W: 274,8 g w tym cukry: 86,9 g Błonnik: 23,8 g Sól: 5,2 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Sok warzywny</p>	<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</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:1832 B: 90,8 g T: 69 g Tł. nas.: 27,7 g W: 222,1 g w tym cukry: 57,8 g Błonnik: 16 g Sól: 4,5 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Twaróg 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Sok warzywny</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</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 DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1139 B: 53,3 g T: 35,7 g Tł. nas.: 17 g W: 161,9 g w tym cukry: 67,2 g Błonnik: 14 g Sól: 2,9 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Twaróg 50 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa koperkowa z lanym ciastem 200 ml Bitka schabowa 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</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 DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1673 B: 83,7 g T: 48,9 g Tł. nas.: 20,5 g W: 239,7 g w tym cukry: 85,7 g Błonnik: 21,5 g Sól: 4,1 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Twaróg 80 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa koperkowa z lanym ciastem 300 ml Bitka schabowa 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</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 DZIECI I MŁODZIEŻY 10-18 LAT KCAL: 2212 B: 103,2 g T: 71 g Tł. nas.: 30,4 g W: 283,4 g w tym cukry: 87,9 g Błonnik: 24,1 g Sól: 5,2 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa koperkowa z lanym ciastem 350 ml Bitka schabowa 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</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>