

DIETA PODSTAWOWA-2

Data							
Rodzaj posiłku	Poniedziałek 19.02.2024 r.	Wtorek 20.02.2024r.	Środa 21.02.2024r.	Czwartek 22.02.2024r.	Piątek 23.02.2024r.	Sobota 24.02.2024r	Niedziela 25.02.2024r.
Śniadanie /II śniadanie	<p>1)Kasza jęczmienna na mleku 250 g.^{1,7)}</p> <p>2)Pieczywo żytnie z ziarnami 100 g.¹⁾</p> <p>3)Masło 15 g.⁷⁾</p> <p>4)Dżem 25 g.</p> <p>5)Paszтет z drobiu z żurawiną 20 g.^{1),6), 10),12)}</p> <p>6)Herbata bez cukru</p> <p>7)Sałatka z papryki roszponki z oliwą 100g.</p> <p>II śn.</p> <p>Sałatka owocowa Mandarynka 50 g. kiwi 50 g. jogurt nat.20 g.</p>	<p>1)Płatki owsiane na mleku 250 g.^{1,7)}</p> <p>2)Pieczywo żytnie z ziarnami 100 g.¹⁾</p> <p>3)Masło 15 g.⁷⁾</p> <p>4)Dżem 25 g.</p> <p>5)Sałatka z jajka rukoli ,pomidora 100g.</p> <p>6)herbata bez cukru</p> <p>II śn.</p> <p>Jogurt nat.⁷⁾ 150g.</p>	<p>1)Ryż na mleku ⁷⁾250 g.</p> <p>2)Pieczywo żytnie z ziarnami 100 g.¹⁾</p> <p>3)Masło 15 g.⁷⁾</p> <p>4)Miód 25 g.</p> <p>5)Serki kanapkowe 20 g.⁷⁾</p> <p>6)Herbata bez cukru 200 g.</p> <p>Sałatka z pomidora i ogórka</p> <p>II śn.</p> <p>Melon 100 g.</p>	<p>1)Makaron na mleku ¹⁾³⁾⁷⁾250 g.</p> <p>Pieczywo żytnie z ziarnami 100 g.¹⁾</p> <p>2)Masło 15 g.⁷⁾</p> <p>3)Dżem 25 g.⁷⁾</p> <p>4)Szynka z drobiu 40 g.^{1),6),7),10),12)}</p> <p>5)Surówka z rzodkiewki ze szczypiorkiem 100g.</p> <p>6)Herbata bez cukru 200 g.</p> <p>II śn.</p> <p>Kisiel z tartym jabłkiem</p>	<p>1)Kasza manna na mleku ¹⁾⁷⁾250g.</p> <p>2)Pieczywo żytnie z ziarnami 100 g.¹⁾</p> <p>3) Masło 15 g.⁷⁾</p> <p>4)Dżem 25 g.</p> <p>5)Serki topione 20g.⁷⁾</p> <p>6)Pomidor70g</p> <p>7)Herbata bez cukru</p> <p>II śn.</p> <p>Gruszka</p>	<p>1)Płatki owsiane na mleku ¹⁾⁷⁾250 g.</p> <p>2)Masło 15 g.⁷⁾</p> <p>3)Dżem 25 g</p> <p>4)Polędwica z piersi indyka 40 g.¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾</p> <p>5)Pieczywo żytnie z ziarnami100 g ¹⁾</p> <p>6)Sałatka z pomidora ze szczypiorkiem i jogurtem.⁷⁾100 g.</p> <p>7) Herbata bez cukru 200 g.</p> <p>IIśn.</p> <p>Sałatka owocowa melon 50g. kiwi 50g.</p>	<p>1)Lane kluski na mleku ^{1),3)7)}250 g.</p> <p>2)Masło 15 g.⁷⁾</p> <p>3)Dżem 25 g</p> <p>4)Ser żółty20g.⁷⁾</p> <p>5)Pieczywo żytnie z ziarnami 100 g.¹⁾</p> <p>6)Sałata 5 g.</p> <p>II śn.</p> <p>Jabłko 150 g.</p>
Obiad/Po dzwieczorek	<p>1)Zupa kalafiorowa 300 g.⁷⁾⁹⁾</p> <p>2)Kopytka 250 g.</p> <p>3)Surówka z kiszonej Kapusty 150 g.</p> <p>3)Kompot</p>	<p>1)Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej ¹⁾⁹⁾300g</p> <p>2)Gołąbki w sosie pieczarkowym³⁾⁷⁾</p> <p>3)Ziemniaki 200g.</p>	<p>1)Zupa kapuśniak¹⁾⁷⁾⁹⁾300g.</p> <p>2)Ziemniaki 200 g.</p> <p>3)Schab duszony w sosie 100 g.</p> <p>4) Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem ,pa</p>	<p>1)Zupa pom.z ryżem⁷⁾⁹⁾300g.</p> <p>2)Ziemniaki</p> <p>3)Klops faszerowany papryką w sosie pieczeniowym</p> <p>4)Kompot owocowy</p> <p>5)Kasza jęczmienna 80 g.</p>	<p>1)Zupa brokułowi ⁷⁾⁹⁾</p> <p>Ziemniaki 200 g.</p> <p>2)Filet z dorsza zapiekany z serem 100g.¹⁾³⁾⁴⁾⁷⁾</p> <p>3)Kotlet</p>	<p>1)Zupa grochowa300g.⁷⁾⁹⁾</p> <p>2)Ziemniaki 200 g.</p> <p>3)Kotlet</p>	<p>1)Rosół z makaronem 300 ¹⁾³⁾⁹⁾</p> <p>2)Ziemniaki 200 g.</p> <p>3)Kotlet z piersi</p>

	owocowy200 g. Podwieczorek Ciastka kakaowe 30 g. <small>1)3)7)</small>	4)Kompot owocowy Podwieczorek Pomarańcze 100 g.	pryką czerwoną ,100 g. pomidorem i oliwą Kompot jabłkowy 200 g. Podwieczorek Biszkopyty ¹⁾³⁾⁷⁾ 30 g.	6)Sałatka z ogórków kiszonych papryki czerwonej z olejem 100 g. Kompot owocowy 200 g. Podwieczorek Mandarynki 100 g.	3)Kompot jabłkowy 200 g. 4)Ziemniaki Podwieczorek Jogurt nat.150 g.	mielony 80 g 4)Buraczki 150g. Kompot jabłkowy z kiślem 200 g. Podwieczorek Jabłko 100 g.	kurczaka w cieście ¹⁾³⁾⁷⁾ 80g. 4)Groszek z marchewką 150 g. 5)Ziemniaki 200 g. 6)Kompot owocowy200 g. Podwieczorek Mandarynki 80g.
Kolacja	1)Pieczywo ciemne ze słonecznikiem ^{1)100g} 2)Masło 15 g. ⁷⁾ 3)Połędwica sopocka ¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 60 g, 4)Ogórek kiszony 70 g. g. 5)Herbata z cytryną 200 g.	1)Pieczywo ciemne ze słonecznikiem ^{1)100g} 2)Masło 15 g. ⁷⁾ 3)Szynka z indyka ¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 60g. 4)Sałata lodowa10 g. 5)Herbata z cytryną 200 g.	1)Pieczywo ciemne ze słonecznikiem ^{1)100g} 2)Masło 15 g. ⁷⁾ Twarożek z rzodkiewką szczypiorkiem,jogurtem80 g ⁷⁾ 3)Herbata z cytryną 200 g.	1)Pieczywo ciemne ze słonecznikiem ^{1)100g} 2)Masło15 g. ⁷⁾ <small>1)6)10)12)</small> 60 g. 3)Szynka tostowa z drobiu ¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Ogórek świeży 70 g. 5)Herbata z cytryną200 g.	1)Pieczywo mieszane 100 g. 2)Masło 15 g. 3)Ser żółty 60 g. ⁷⁾ 4)Pomidor 70 g. sałata 10 g. 5)Herbata z cytryną200 g.	1)Pieczywo mieszane 100 g. 2)Masło 15 g. 3)Szynka z indyka 60 g. ¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Pomidor70g Roszponka10g. 5)Herbata z cytryną 200	1)Pieczywo mieszane 100 g. 2)Masło 15 g. 3)Filecik opiekany z drobiu 60 g. ¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Sałata10g. 0 z g.,Pomidor 70 g 70g. Herbata z cytryną200 g.
Wartość odżywcza	E: 2555 kcal; B: 106 g; T: 114 g; Kw. tł. nas.48,12: g; W:302 g w tym cukry sach 161,1ak24,6 Bł:28,7 g; Sól: 4 g	E: 2000 kcal; B: 73,5 g; T: 69,2 g; Kw. tł. nas.27,95: g; W: 298,2 g w tym cukry:51,2sach laktioza19 Bł: 32,1 g; Sól: 5 g	E: 2247 kcal; B: 90,3 g; T:94 g; Kw. tł. nas.36,22: g; W: 297 g w tym cukry sach54: lak.22,5 Bł: 31,2 g; Sól: 4 g	E: 2197 kcal; B: 79,9 g; T: 78,2 g; Kw. tł. nas.27,82.: g; W326,5: g w tym cukry63sach lakt.12,9 Bł: 35,6 g; Sól: 4 g	E: 2320 kcal; B: 104 g; T: 98 g; Kw. tł. nas.40,38 g; W:283 g w tym cukry43: sach.21,3 Bł: 32,4 g; Sól: 5 g	E: 2201 kcal; B: 92,3 g; T: 84,3 g; Kw. tł. nas.:31,91 g; W: 306 g w tym cukry:sach49,8 lak.12,9 g; Bł: 338,7 g; Sól: 5 g	E: 2010 kcal; B:83,9 g; T: 66,9 g; Kw. tł. nas.26,99: g; W: 287g w tym cukry:sach 48lak12,9 Bł:35,7 g; Sól: 5 g

Oznaczenia alergenów podane na ostatniej stronie

Wykaz alergenów

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne.
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.

DIETA ŁATWOSTRAWNA3

Data	Poniedziałek 19.02.2024r.	Wtorek 20.02.2024 r.	Środa 21.02.2024r.	Czwartek 22.02.2024r.	Piątek 23.02.2024r.	Sobota 24.02.2024 r.	Niedziela 25.02.2024r.
Rodzaj posiłku							
Śniadanie /II śniadanie	<p>1)Kasza jęczmienna na mleku 250 g.^{1,7)}</p> <p>2)Pieczywo pszenne 100 g.¹⁾</p> <p>3)Masło 15 g.⁷⁾</p> <p>4)Dżem 25 g.</p> <p>5)Polędwica z indyka40g^{1),6),7),10),12)}</p> <p>6)Herbata bez cukru 250g.</p> <p>7)Pomidor 70 g. Roszponkaz pomidorami 100 g.</p> <p>II ŚN. Sałatka owocowa Mandarynki 50 g. Kiwi 50 g.</p>	<p>1)Płatki owsiane na mleku 250 g.^{1,7)}</p> <p>2)Pieczywo pszenne 100 g.¹⁾</p> <p>3)Masło 15 g.⁷⁾</p> <p>4)Dżem 25 g</p> <p>5)Sałatka z rukoli,jajka i pomidorków 100 g.</p> <p>6)Herbata bez cukru 200 g.</p> <p>II ŚN. Jogurt ⁷⁾ 150 g.</p>	<p>1)Ryż na mleku ⁷⁾250 g.</p> <p>2)Pieczywo mieszane 100 g.¹⁾</p> <p>3)Masło 15 g.⁷⁾</p> <p>3)Miód 25 g.</p> <p>4)Serki twarogowe 20 g.⁷⁾</p> <p>5)Sałatka z pomidora 100 g.</p> <p>6)Herbata bez cukru 200 g.</p> <p>II ŚN. Melon 100 g.</p>	<p>1)Makaron na mleku ^{1),3),7)}250 g.</p> <p>2)Pieczywo mieszane 100 g.¹⁾</p> <p>3)Masło 15 g.⁷⁾</p> <p>4)Miód 25 g</p> <p>5)Szynka z drobiu40 g.^{1),6),10),12)}</p> <p>6) Surówka ze szczypiorkiem i rzodkiewką⁷⁾</p> <p>7)Herbata bez cukru 200 g.</p> <p>II ŚN. Kisiel z tartym jabłkiem 150 g.</p>	<p>Kasza manna na mleku 250 g.^{1),7)}</p> <p>Pieczywo pszenne 100 g.¹⁾</p> <p>Masło 15 g.⁷⁾</p> <p>Dżem 25 g.</p> <p>Serki twarogowe⁷⁾ 17g.</p> <p>Pomidor70g</p> <p>Sałata5</p> <p>Herbata bez cukru 200 g.</p> <p>II ŚN. Gruszka 100 g.</p>	<p>Płatki owsiane ^{1),3),7)}na mleku 300 g.</p> <p>Pieczywo mieszane 100 g.⁷⁾</p> <p>Masło 15 g.</p> <p>Dżem 25 g.</p> <p>Serki twarogowe smakowe 17 g. ⁷⁾</p> <p>Pomidor70g</p> <p>sałata5</p> <p>II ŚN. Sałatka owocowa Melon 50 g.kiwi 50 g.¹⁾</p>	<p>Lane kluski na mleku ^{1),3),7)}300 g.</p> <p>Masło 15 g. ⁷⁾</p> <p>Dżem 25 g</p> <p>Galaretką z kurczaka 20g.^{1),6),10),12)}</p> <p>Dżem 25 g.</p> <p>Pieczywo pszenne 100 g.¹⁾</p> <p>Sałata 5 g,</p> <p>II ŚN. Jabłko 100 g.</p>
Obiad/Po dwieczorek	<p>1)Zupa kalafiorowa 300g.^{1),7),9)}</p> <p>2)Kopytka 250 g^{1),3)}</p> <p>Surówka z marchwi i jabłka 150 g.</p> <p>3)Kompot owocowy200 g.</p> <p>Podwieczorek Ciastka kakaowe ^{1),3),7)}30 g.</p>	<p>1)Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej 300 g.^{7),9)}</p> <p>2)Pulpet w sosie pomidorowym^{1),7)}80g</p> <p>Surówka z sałaty z jogurtem ⁷⁾150 g.</p> <p>3)Ziemniaki</p> <p>4)Kompot owocowy 200 g.</p> <p>Podwieczorek Pomarańcza 100 g.</p>	<p>1)Zupa koperkowa^{7),9)} 300 g.</p> <p>2)Ziemniaki 200 g.</p> <p>3)Schab gotowany w sosie warzywnym 80 g.^{1),7)}</p> <p>4)Marchewka gotowana z wody 150</p> <p>5)Kompot owocowy 200 g.</p> <p>Podwieczorek Biszkopty ^{1),3),7)}30 g.</p>	<p>1)Zupa pom. z ryżem^{1),7),9)}300g.</p> <p>2)Ziemniaki 200 g.</p> <p>3)Klopsiki faszerowane ^{1),3),7)} warzywami w sosie koperkowym80 g.</p> <p>4)Ziemniaki 200 g.</p> <p>5)Kompot owocowy 200 g</p> <p>Podwieczorek Mandarynka 100 g.</p>	<p>Barszcz ukraiński ^{1),7),9)}300 g.</p> <p>Ziemniaki 200 g.</p> <p>Filet z dorsza gotowany 120g. w warzywach ^{1),4),7)}</p> <p>Kompot owocowy</p> <p>Podwieczorek Jogurt 150 g.</p>	<p>Zupa jarzynowa300g.^{1),7),9)}</p> <p>Ziemniaki 200 g.</p> <p>Pulpet w sosie koperkowym 80 g.^{1),3),7)}</p> <p>Buraczki 150 g.</p> <p>Kompot owocowy</p> <p>Podwieczorek Jabłko 160 g.</p>	<p>Rosół z makaronem ^{1),3),9)} 300</p> <p>Ziemniaki 200 g.</p> <p>Udko gotowane w warzywach z kurczaka^{1),7)} 150 g.</p> <p>Surówka z marchwi z jogurtem ⁷⁾ 150 g.</p> <p>Podwieczorek Mandarynka 100 g.</p>

Kolacja	1)Pieczywo mieszane 1)100g 2)Masło 15 g. ⁷⁾ 3)Polędwica sopocka60 g. 1)6)10)12) 4)Sałata5 g.,pomidor 70 g. Herbata z cytryną200 g.	1)Pieczywo pszenne ¹⁾ 100g 2)Masło 15 g. 3)Szynka z indyka ¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 60g. 4)Sałata lodowa 5 g. Pomidor 70 g. Herbata z cytryną 200 g.	1)Pieczywo pszenne ¹⁾ 100g 2)Masło 15 g. ⁷⁾ 3)Twarożek z rzodkiewką szczypiorkiem,jogurtem ⁷⁾ 80g. 4)Herbata z cytryną 200 g.	1)Pieczywo ciemne ze Słonecznikiem ¹⁾ 100g 2)Masło15 g. ⁷⁾ 3)Szynka tostowa drobiowa60 ¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Sałata 10 g. Herbata z cytryną200 g.	Pieczywo mieszane ¹⁾ 100 g. Masło 15 g. Serki twarogowe60 g. ⁷⁾ Pomidor 70g.sałata 5 g. Herbata z cytryną	Pieczywo pszenne 100 g. Masło 15 g. Szynka z indyka60 g. ¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ Pomidor 70 g. Sałata 5g. Herbata z cytryną	Pieczywo mieszane 100 g. Masło 15 g. Filecik opiekany z drobiu 60 g. ¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ Sałata 10 g., Pomidor 70 g. Herbata z cytryną
Wartość odżywcza	E: kcal; 2213 B: g; 64,9 T: g; 68,6 Kw. tł. nas.:29,3 g; W: g 359 w tym cukry:sach 70,6 laktoza 12,4 Bł: 27,1 g; Sól: 4 g	E: kcal 2409 B: g; 79,6 T: g; 77,4 Kw. tł. nas.31,33: g; W: 378,9 g w tym cukry:sach 69 laktoza 19,6 Bł: 28,5 g; Sól: 5 g	E: kcal; 2455 B: g; 80,5 T: g; 69 Kw. tł. nas.:32,37 g; W: 307 g w tym cukry: sach.60 g. laktoza 15,7 g; Bł: 37,6 g; Sól: 4 g	E: kcal; 2020 B: g;82 T: g; 59 Kw. tł. nas.:27,61 g; W: 301 g w tym cukr sach.68 laktoza 22,4 Bł: 22,4 g; Sól:4 g	E: kcal; 2544 B: g; 87 T: g; 65,4 Kw. tł. nas.:29,1; W: 351 g w tym cukry: sach 75,Slaktoza 16,1 Bł: 35,1 g; Sól: 5 g	E: 2607 kcal; B: g 96,1; T: g;83,1 Kw. tł. Nas34,83.: g; W: 397 g w tym cukry: sach 79 g; 18 g. Bł: 31,4 g; Sól: 4 g	E: kcal; 2129 B: g; 66,2 T: g; 65 Kw. tł. nas.:27,44 g; W: g312 w tym cukry:sach48,3 laktoza 17,6 Bł: 23,5 g; Sól: 4 g

Wykaz alergenów

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne.
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.

DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)							
Data	Poniedziałek 19.02.2024r.	Wtorek 20.02.2024 r.	Środa 21.02.2024r.	Czwartek 22.02.2024r.	Piątek 23.02.2024r.	Sobota 24.02.2024 r.	Niedziela 25.02.2024r.
Rodzaj posiłku							
Śniadanie /II śniadanie	<p>1)Pieczywo żytnie ze słonecznikiem ¹⁾ 100 g. 2)Masło 15 g.⁷⁾ 3)Paszтет z drobiu z żurawiną 20g. ¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Jogurt nat. 150 g.⁷⁾ 5)Herbata bez cukru 200g. 6)Pomidor 70 g. Roszponka 5 g.</p> <p>II ŚN.</p> <p>1)Pieczywo mieszane 50 g.¹⁾ 2)Masło 5 g.⁷⁾ 3)Serek twarogowy 20 g.⁷⁾ 4) Jabłko 120 g.</p>	<p>1)Pieczywo ze słonecznikiem 100 g.¹⁾ 2)Masło 15 g.⁷⁾ 3)Sałatka z rukli, jajka pomidorków 100 g.³⁾ 4)Jogurt nat⁷⁾. 150 g. 5)Herbata bez cukru 200 g. 6)Serek twarogowy Haga 20 g.</p> <p>II ŚN.</p> <p>1)Pieczywo mieszane 50 g.¹⁾ 2)Masło 5 g.⁷⁾ 3)Szynka z indyka¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Sałata 5g.</p>	<p>1)Pieczywo graham 100 g.¹⁾ 2)Masło 15 g.⁷⁾ 3)Serki twarogowe 20 g.⁷⁾ 4)Sałatka z pomidora 100 g. 5)Jogurt nat.⁷⁾ 150 g. 6)Herbata bez cukru 200 g.</p> <p>II ŚN.</p> <p>1)Pieczywo mieszane¹⁾ 50 g. 2)Masło 5 g.⁷⁾ 3)Polędwica z warzywami 20 g. ¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Jabłko 120 g.</p>	<p>1)Pieczywo mieszane 100 g.¹⁾ 2)Masło 15 g.⁷⁾ 3)Szynka z drobiu 20g ¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Roszponka z rzodkiewką i jogurtem⁷⁾100 g. 5)Jogurt nat.150 g. 6)Herbata bez cukru 200 g.</p> <p>II ŚN.</p> <p>Kisiel z tartym jabłkiem 150 g.</p>	<p>1)Pieczywo żytnie 100 g¹⁾ 2)Masło 15 g.⁷⁾ 3)Serki twarogowe⁷⁾20g. 4)Pomidor70g Sałata5 5)Herbata bez cukru 200 g 6)Jogurt ⁷⁾nat. 150 g.</p> <p>II ŚN.</p> <p>1)Pieczywo mieszane 50 g.¹⁾ 2)Masło 5 g.⁷⁾ 3)Polędwica z warzywami 20 g. ¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Gruszka50 g.</p>	<p>1)Pieczywo mieszane 100 g.¹⁾ 2)Masło 15 g.⁷⁾ 3)Pomidor70g sałata5 4)Jogurt ⁷⁾150 g. 5)Polędwica z indyka ¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾20 g. 6)Herbata bez cukru 200 g.</p> <p>II ŚN.</p> <p>1)Pieczywo mieszane 50 g.¹⁾ 2)Masło 5 g. 3)Serek homogenizowany 140 g.⁷⁾nat.</p>	<p>1)Pieczywo mieszane 100 g.¹⁾ 2)Masło 15 g.⁷⁾ 3)Galaretka kurczaka¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾20g. 4)Jogurt naturalny 7) 150g. 5)Sałata 5 g, 6)Herbata z cytryną 200 g.</p> <p>II ŚN.</p> <p>1)Pieczywo mieszane¹⁾ 50 g. 2)Masło 5 g.⁷⁾ 3)Szynka gotowana¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 20 g. 4)Pomidor</p>
Obiad/Po dzwieczorek	<p>1)Zupa kalafiorowa 300g. ⁷⁾⁹⁾ 2)Kopytka 3)Surówka z marchwi i jabłka</p>	<p>1)Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej⁷⁾⁹⁾300g 2)Pulpet w sosie 80g</p>	<p>1)Zupa koperkowa ⁷⁾⁹⁾ 300 g. 2)Ziemniaki 200g. 3)Schab gotowany w sosie 80g.</p>	<p>1)Zupa pom. z ryżem¹⁾³⁾⁷⁾⁹⁾ 300 2)Ziemniaki 200 g. 3)Klopsiki faszerowane</p>	<p>1)Zupa brokułowa¹⁾⁷⁾⁹⁾300 g. 2)Ziemniaki 200 g. 3)Filet z miruny</p>	<p>1)Zupa ziemniaczana300g. ¹⁾⁷⁾⁹⁾ 2)Ziemniaki 200 g. 3)Pulpet w sosie</p>	<p>1)Krupnik ryżowy¹⁾³⁾⁹⁾³⁰⁰ 2)Ziemniaki 200 g. 3)Pierś duszona z kurczaka w</p>

	<p>3)Kompot owocowy 200 g.(bez cukru)</p> <p>Podwieczorek</p> <p>1)Pieczywo mieszane¹⁾ 50 g. 2)Masło 5 g.⁷⁾ 3)Polędwica z indyka 20 g.¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Sałata 30 g.</p>	<p>3)Ziemniaki 200 g. 4)Sałata z jogurtem⁷⁾Kompot owocowy200 (bez cukru)</p> <p>Podwieczorek</p> <p>1)Pieczywo mieszane¹⁾ 50 g. 2)Masło 5 g.⁷⁾ 3)Szynka z indyka 20 g.¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Pomidor 50 g.</p>	<p>4)Marchewka gotowana z wody 150 5)Kompot owocowy 200 g.</p> <p>Podwieczorek</p> <p>1)Pieczywo mieszane 50 g.¹⁾ 2)Masło 5 g.⁷⁾ 3)Polędwica kurczaka¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Sałata 50 g.</p>	<p>warzywami^{1),7)}w sosie koperkowym 80 g. 4)Kalafior z wody 150 g 5)Kompot owocowy</p> <p>Podwieczorek</p> <p>1)Pieczywo mieszane 50 g.¹⁾ 2)Masło 5 g.⁷⁾ 3)Szynka gotowana¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾20 g. 4)Pomidor 70 g,</p>	<p>gotowany 120g. w warzywach¹⁾⁴⁾⁷⁾ 4)Warzywa z wody (marchew, kalafior, brokuł,)150 g. 5)Kompot owocowy200 g.</p> <p>Podwieczorek</p> <p>1) Pieczywo mieszane 50 g.¹⁾ 2)Masło 5 g.⁷⁾ 3)Szynka gotowana 20 g.¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Sałata 50 g.</p>	<p>4)Buraczki 150 g. 5)Kompot owocowy 200 g.</p> <p>Podwieczorek</p> <p>1)Pieczywo mieszane 50 g.¹⁾ 2)Masło 5 g.⁷⁾ 3)Polędwica z kurczaka¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Pomidor 50 g.</p>	<p>warzywach^{1),7)} 80 g. Warzywa z wody 150g. Podwieczorek</p> <p>Pieczywo mieszane 50 g.¹⁾ Masło 5 g.⁷⁾ Twarożek z koperkiem i jogurtem⁷⁾ 50 g.</p>
Kolacja	<p>1)Pieczywo mieszane¹⁾100g 2)Masło 15 g.⁷⁾ 3)Polędwicasopocka¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 60g 4)Sałata5 g. pomidor 70 g. 5)Herbata z cytryną 200g.</p>	<p>1)Pieczywo żytnie ze słonecznikiem¹⁾ 100g 2)Masło 15 g. 3)Szynka z indyka¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 60g. 4)Sałata lodowa 5 g. Pomidor 70 g. 5)Herbata z cytryną 200 g.</p>	<p>1)Pieczywo żytnie¹⁾ 100g 2)Masło 15 g.⁷⁾ 3)Twarożek z rzodkiewką szczypiorkiem,jogurtem⁷⁾ 80g. 4)Herbata z cytryną 200 g.</p>	<p>1)Pieczywo ciemne ze słonecznikiem¹⁾100g 2)Masło15 g.⁷⁾ 3)Szynka tostowa drobiowa¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Sałata 10 g. Herbata z cytryną 200 g.</p>	<p>1)Pieczywo mieszane¹⁾ 100 g. 2)Masło 15 g. 3)Serki twarogowe60 g.⁷⁾ Pomidor 70g.sałata 5 g. 4)Herbata z cytryną 200 g.</p>	<p>1)Pieczywo razowe¹⁾ 100 g. 2)Masło 15 g.⁷⁾ 3)Szynka z indyka60 g.¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Pomidor 70 g. 5)Sałata 5g. 6)Herbata z cytryną 200 g.</p>	<p>1)Pieczywo mieszane¹⁾ 100 g. 2)Masło 15 g.⁷⁾ 3)Filecik opiekany z drobiu 60 g.¹⁾⁶⁾¹⁰⁾¹²⁾ 4)Sałata 10 g., Pomidor 70 g. 5)Herbata z cytryną200 g.</p>
Wartość odżywcza	<p>E: kcal; 2304 B: g; 100,6 T: g; 90,7 Kw. tł. nas.:36,51 g; W: g 300,6 w tym cukry:sach39,6 lak12,8 Bł: 31,4 g; Sól: 4 g</p>	<p>E: kcal; 2033 B: g; 81 T: g; 77,5 Kw. tł. nas. 30,1 g; W: 284 g w tym cukry:sach30 lak 8,5 Bł: 32,7 g; Sól: 5 g</p>	<p>E: kcal; 2079 B: g; 75,5 T: g; 78,3 Kw. tł. nas.:32,18 g; W: 305 g w tym cukry:sach 34,8ak.7,9 Bł: 38,9 g; Sól: 4 g</p>	<p>E: kcal;2214 B: g;78,3 T: g; 80 Kw. tł. nas.:38,10 g; W: 327 g w tym cukry:sach47,9lak13,7, Bł: 39,1 g; Sól:5 g</p>	<p>E: kcal; 20,30 B: g; 86 T: g; 61 Kw. tł. nas.:25,36 g; W: 427 g w tym cukry:sach 63 lak13,5 Bł: 34,1 g; Sól: 5 g</p>	<p>E: 2423 kcal; B: g 123 T: g;81 Kw. tł. Nas32,10g; W: 330 g w tym cukry sach63lak14,7 Bł: 34,9 g; Sól: 4 g</p>	<p>E: kcal; 2322 B: g; 108 T: g; 72,9 Kw. tł. nas.:28,71 g; W: g342 w tym cukry sach:53,5lak14,4 Bł: 37,3 g; Sól: 5 g</p>

Wykaz alergenów

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne.
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.