

DIETA PODSTAWOWA 25.05.2024				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2466 kcal Białko: 98 g Tłuszcze: 97 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 36g Węglowodany: 324 g W tym cukry: 47 g Błonnik: 34 g Sól: 1510 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Twaróg	*7		
	Wędlina wieprzowa	*1,3,6,7		
	Salata, papryka			
	Herbata			
II śniadanie	Koktajl mleczno - owocowy	*7		
Obiad	Zupa pieczarkowa	*7,9	Gotowanie	
	Gulasz z szynki	*1	Duszenie	
	Makaron	*1	Gotowanie	
	Surówka z rzepy i marchwi	*7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Jabłko			
	Chrupki kukurydziane			
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Salatka z kurczaka	*1,7		
	Herbata			

*ALERGENY: 1. Gluten, 2. Skorupiaki, 3.Jaja, 4.Ryby, 5.Orzeszki ziemne, 6.Soja, 7.Mleko i produkty pochodne, 8.Orzechy, 9.Seler, 10.Gorczyca, 11. Nasiona sezamu, 12. Siarczany, 13. Łubin, 13. Mięczaki

DIETA PODSTAWOWA 26.05.2024				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z zacierką	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2462 kcal Białko: 80 g Tłuszcze: 93 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 37g Węglowodany: 343 g W tym cukry: 92 g Błonnik: 25 g Sól: 1901 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Serek topiony	*7		
	Wędlina wieprzowa	*1,3,6,7		
	Ogórek ze szczypiorkiem			
	Herbata			
II śniadanie	Kisiel z bitą śmietaną	*7	Gotowanie	
Obiad	Zupa krupnik	*1,9	Gotowanie	
	Zrazy z indyka	*1,7	Pieczenie	
	Ryż		Gotowanie	
	Surówka z kapusty pekińskiej			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Sok marchwiowo - owocowy			
Kolacja	Chleb	*1		
	Masło	*7		
	Kiełbasa śląska pieczona	*1,3,6,7	Pieczenie	
	Musztarda			
	Sałatka grecka			
	Herbata			

*ALERGENY: 1. Gluten, 2. Skorupiaki, 3.Jaja, 4.Ryby, 5.Orzeszki ziemne, 6.Soja, 7.Mleko i produkty pochodne, 8.Orzechy, 9.Seler, 10.Gorczyca, 11. Nasiona sezamu, 12. Siarczany, 13. Łubin, 13. Mięczaki

DIETA PODSTAWOWA 27.05.2024				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
	Kakao	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2543 kcal Białko: 100 g Tłuszcze: 118 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 44g Węglowodany: 293 g W tym cukry: 49 g Błonnik: 36 g Sól: 1827 g
	Bułka graham	*1		
	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Schab	*7		
	Serek topiony	*1,3,6,7		
	Ogórek ze szczypiorkiem			
	Herbata		Gotowanie	
II śniadanie	Owsianka z wiśniami	*7		
Obiad	Zupa jarzynowa	*7,9	Gotowanie	
	Pulpet w sosie własnym	*1,3,7	Duszenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Buraczki	*7		
	Fasolka szparagowa			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Popcorn			
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Ser żółty	*7		
	Wędlina wieprzowa	*1,3,6,7		
	Salata, rzodkiewka			
	Herbata			

*ALERGENY: 1. Gluten, 2. Skorupiaki, 3.Jaja, 4.Ryby, 5.Orzeszki ziemne, 6.Soja, 7.Mleko i produkty pochodne, 8.Orzechy, 9.Seler, 10.Gorczyca, 11. Nasiona sezamu, 12. Siarczany, 13. Łubin, 13. Mięczaki

DIETA PODSTAWOWA 28.05.2024				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z kaszą manną	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2492 kcal Białko: 105 g Tłuszcze: 86 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 35g Węglowodany: 342 g W tym cukry: 95 g Błonnik: 26 g Sól: 1195 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Wędlina drobiowa	*1,3,6,7		
	Twarożek ze szczypiorkiem	*7		
	Salata, kalarepa			
	Herbata			
II śniadanie	Truskawki			
Obiad	Zupa gulaszowa	*1,7,9	Gotowanie	
	Racuchy z dżemem	*1,3,7	Smażenie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Budyń z sokiem	*7	Gotowanie	
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Dżem	*7		
	Pasta z kurczaka	*7		
	Salata, papryka			
	Herbata			

*ALERGENY: 1. Gluten, 2. Skorupiaki, 3.Jaja, 4.Ryby, 5.Orzeszki ziemne, 6.Soja, 7.Mleko i produkty pochodne, 8.Orzechy, 9.Seler, 10.Gorczyca, 11. Nasiona sezamu, 12. Siarczany, 13. Łubin, 13. Mięczaki

DIETA PODSTAWOWA 29.05.2024				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2609 kcal Białko: 93g Tłuszcze: 108 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 37g Węglowodany: 337 g W tym cukry: 76 g Błonnik: 32 g Sól: 2223 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Pasztet mięsno - warzywny	*1,3,7		
	Sałatka z ogórka kiszzonego i papryki			
	Herbata			
II śniadanie	Arbuz	*1,7	Gotowanie	
Obiad	Zupa pomidorowa	*1,7,9	Gotowanie	
	Kotlet pożarski	*1,3,7	Pieczenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Surówka colesław			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Ptasie mleczko	*7		
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Sałatka jarzynowa			
	Wędlina wieprzowa	*1,3,6,7		
	Herbata			

*ALERGENY: 1. Gluten, 2. Skorupiaki, 3.Jaja, 4.Ryby, 5.Orzeszki ziemne, 6.Soja, 7.Mleko i produkty pochodne, 8.Orzechy, 9.Seler, 10.Gorczyca, 11. Nasiona sezamu, 12. Siarczany, 13. Łubin, 13. Mięczaki

DIETA PODSTAWOWA 30.05.2024				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kawa zbożowa	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2573 kcal Białko: 92 g Tłuszcze: 100 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 39g Węglowodany: 344 g W tym cukry: 80 g Błonnik: 32 g Sól: 2717 g
	Rogal pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Ser żółty	*7		
	Wędlina drobiowa	*1,3,6,7		
	Salata, papryka			
II śniadanie	Jogurt owocowy	*7		
Obiad	Zupa z groszku	*7,9	Gotowanie	
	Spaghetti	*1,7		
	Surówka z kapusty pekińskiej			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Grysik z wiśniami	*7	Gotowanie	
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Parówka wieprzowa	*1,3,6,7	Gotowanie	
	Ketchup			
	Salata, rzodkiewka			
	Herbata			

*ALERGENY: 1. Gluten, 2. Skorupiaki, 3.Jaja, 4.Ryby, 5.Orzeszki ziemne, 6.Soja, 7.Mleko i produkty pochodne, 8.Orzechy, 9.Seler, 10.Gorczyca, 11. Nasiona sezamu, 12. Siarczany, 13. Łubin, 13. Mięczaki

DIETA PODSTAWOWA 31.05.2024				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2573 kcal Białko: 87 g Tłuszcze: 127 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 35g Węglowodany: 402 g W tym cukry: 59 g Błonnik: 39 g Sól: 1982 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Ser żółty	*7		
	Szynka gotowana	*1,3,6,7		
	Herbata			
II śniadanie	Jabłko, chrupki			
Obiad	Zupa porowa	*7,9	Gotowanie	
	Ryba panierowana	*1,4,7	Smażenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Kapusta biała		Gotowanie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Galaretkę z bitą śmietaną	*7		
Kolacja	Bułka graham	*1		
	Masło	*7		
	Salata			
	Serek topiony	*7		
	Makaron z truskawkami	*1,7		
	Herbata			

*ALERGENY: 1. Gluten, 2. Skorupiaki, 3.Jaja, 4.Ryby, 5.Orzeszki ziemne, 6.Soja, 7.Mleko i produkty pochodne, 8.Orzechy, 9.Seler, 10.Gorczyca, 11. Nasiona sezamu, 12. Siarczany, 13. Łubin, 13. Mięczaki