

DIETA PODSTAWOWA 01.06.2024				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kakao	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2537 kcal Białko: 91 g Tłuszcze: 121 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 36g Węglowodany: 294 g W tym cukry: 57 g Błonnik: 33 g Sól: 1492 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Dżem			
	Wędlina drobiowa	*1,3,6,7		
	Sałata, rzodkiewka			
	Herbata			
II śniadanie	Owsianka z truskawkami	*1,7		
Obiad	Zupa rosół z makaronem	*1,9	Gotowanie	
	Udo pieczone	*1,3,7	Pieczenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Sałata z ogórkiem i śmietaną	*7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Popcorn			
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Sałatka jarzynowa	*7		
	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 02.06.2024				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z zacierką	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2640 kcal Białko: 93 g Tłuszcze: 116 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 45g Węglowodany: 331 g W tym cukry: 70 g Błonnik: 35 g Sól: 1853 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Miód			
	Wędlina drobiowa	*1,3,6,7		
	Salata, kalarepa			
	Herbata			
II śniadanie	Koktajl mleczno - owocowy	*7		
Obiad	Zupa brokułowa	*1,9	Gotowanie	
	Bitka w sosie koperkowym	*1,7	Duszenie	
	Kasza jęczmienna	*1	Gotowanie	
	Rzepa z marchwią	*7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Banan			
Kolacja	Chleb	*1		
	Masło	*7		
	Pasta z wędlin	*1,3,6,7		
	Salatka 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 03.06.2024				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
	Zupa mleczna z płatkami owsianymi	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2682 kcal Białko: 112 g Tłuszcze: 91 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 33g Węglowodany: 376 g W tym cukry: 67 g Błonnik: 33 g Sól: 1802 g
	Bułka pszenna	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Wędlina wieprzowa	*1,3,6,7		
	Twarożek z rzodkiewką	*7		
	Ogórek ze szczypiorkiem			
	Sałata			
	Herbata		Gotowanie	
II śniadanie	Budyń jaglany z sokiem	*7		
Obiad	Zupa botwinka	*9	Gotowanie	
	Kotlet z piersi kurczaka	*1,3,7	Duszenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Ogórek małosolny			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Truskawki			
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Wędlina wieprzowa	*1,3,6,7		
	Sałata z makaronu i brokuła			
	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 04.06.2024

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
	Kawa	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2458 kcal Białko: 86 g Tłuszcze: 118 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 39g Węglowodany: 287 g W tym cukry: 38 g Błonnik: 33 g Sól: 1529 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Parówka wieprzowa	*1,3,6,7		
	Ketchup			
	Sałata, papryka			
II śniadanie	Jogurt owocowy	*7		
Obiad	Zupa koperkowa	*7, 9	Gotowanie	
	Kotlet mielony	*1,3,7	Duszenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Brokuł			
	Surówka colesław	*7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Arbuz			
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Sałatka 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 05.06.2024				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
	Zupa mleczna z makaronem	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2838 kcal Białko: 115 g Tłuszcze: 84 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 37g Węglowodany: 402 g W tym cukry: 78 g Błonnik: 39 g Sól: 1304 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Ser żółty	*7		
	Wędlina wieprzowa	*1,3,6,7		
	Sałatka z pomidora			
	Herbata		Gotowanie	
II śniadanie	Jabłko			
	Chrupki kukurydziane			
Obiad	Zupa fasolowa	*9	Gotowanie	
	Kurczak w sosie śmietanowym	*1,7	Duszenie	
	Ryż		Gotowanie	
	Sałatka grecka			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Ciasto z rabarbarem	*1,3,7	Pieczenie	
Kolacja	Bułka pszenna	*1		
	Masło	*7		
	Sałata			
	Wędlina wieprzowa	*1,3,6,7		
	Pierogi leniwe	*1,3,7	Gotowanie	
	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 06.06.2024				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
	Kakao	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2408 kcal Białko: 99 g Tłuszcze: 84 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 35g Węglowodany: 340 g W tym cukry: 66 g Błonnik: 36 g Sól: 1761 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Twaróg	*7		
	Wędlina drobiowa	*1,3,6,7		
	Ogórek ze szczypiorkiem			
II śniadanie	Grysik z wiśniami	*1,7		
Obiad	Zupa pieczarkowa	*7,9	Gotowanie	
	Pieczeń rzymska w sosie	*1,3,7	Pieczenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Fasolka			
	Marchew z selerem	*7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Banan			
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Pasta z kurczaka	*7		
	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 07.06.2024				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2525 kcal Białko: 100 g Tłuszcze: 109 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 35g Węglowodany: 305 g W tym cukry: 63g Błonnik: 28 g Sól: 1704 g
	Bułka pszenna	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Wędlina wieprzowa	*1,3,6,7		
	Jajecznica ze szczypiorem	*3		
	Pomidor			
	Herbata		Gotowanie	
II śniadanie	Gruszka			
Obiad	Zupa kapuśniak	*9	Gotowanie	
	Naleśniki z twarogiem i musem owocowym	*1,3,7	Smażenie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Ptasie mleczko	*7		
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Wędlina drobiowa	*1,3,6,7		
	Ryba po grecku	*1,4		
	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