

DIETA PODSTAWOWA 05.04.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2660 kcal Białko: 101 g Tłuszcze: 92 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 33g Węglowodany: 380 g W tym cukry: 68 g Błonnik: 33 g Sód: 1830 g
	Chleb pszenny	* 1		
	Chleb razowy	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser kanapkowy			
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Salata, rzodkiewka			
	Herbata			
II śniadanie	Grysik z sokiem	* 1,7	Gotowanie	
Obiad	Zupa selerowa	* 7,9	Gotowanie	
	Makaron ze szpinakiem i kurczakiem	* 1,7	Pieczenie	
	Salatka z pomidora			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Jabłko			
	Herbatniki	*1,3,7		
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Salatka brokułowa	* 1,7		
	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 06.04.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kawa	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2507 kcal Białko: 67 g Tłuszcze: 92 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 28g Węglowodany: 352 g W tym cukry: 66 g Błonnik: 35 g Sód: 1712 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Kiwi			
	Wędlina drobiowa	*1,3,6,7		
	Twarożek ze szczypiorem	*7		
II śniadanie	Gruszka			
Obiad	Zupa pieczarkowa	*7,9	Gotowanie	
	Kotlet schabowy	*1,3,7	Pieczenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Kapusta biała			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Sok marchwiowo - owocowy			
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Miód			
	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 07.04.2025				
Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
	Zupa mleczna z kaszą manną	*7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2516 kcal Białko: 90 g Tłuszcze: 79 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 28g Węglowodany: 350 g W tym cukry: 88 g Błonnik: 33 g Sód: 2362 g
	Chleb pszenny	*1		
	Bułka graham	*1		
	Masło	*7		
	Dżem	*3		
	Wędlina wieprzowa	*1,3,6,7		
	Salata, papryka			
	Herbata			
II śniadanie	Kisiel z jabłkiem		Gotowanie	
Obiad	Zupa krupnik	*1,9	Gotowanie	
	Filet w jarzynach	*1,7	Pieczenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Sernik na zimno	*7		
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Salata			
	Salatka 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 08.04.2025				
Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi	*7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2963 kcal Białko: 90 g Tłuszcze: 126 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 43g Węglowodany: 389 g W tym cukry: 61 g Błonnik: 32 g Sód: 1796 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Jajo	*3		
	Sos tatarski			
	Wędlina krakowska	*1,3,6,7		
	Salatka z pomidora			
	Herbata			
II śniadanie	Jogurt owocowy	*7		
Obiad	Zupa marchwiowa	*7,9	Gotowanie	
	Kopytka	*1,3,7	Gotowanie	
	Gulasz wieprzowy	*1,7	Duszenie	
	Kapusta czerwona			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Banan			
Kolacja	Bułka pszenna	*1		
	Masło	*7		
	Salata	*7		
	Wędlina wieprzowa	*1,3,6,7		
	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

DIETA PODSTAWOWA 09.04.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kakao	*7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2536 kcal Białko: 91g Tłuszcze: 110 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 38g Węglowodany: 323 g W tym cukry: 53 g Błonnik: 40 g Sód: 1726 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Ser żółty	*7		
	Wędlina wieprzowa	*1,3,6,7		
	Sałata, rzodkiewka			
II śniadanie	Koktajl mleczno-owocowy	*7		
Obiad	Zupa ogórkowa	*1,7,9	Gotowanie	
	Gołąbki w sosie pomidorowym	*1,3	Gotowanie	
	Ziemniaki			
	Fasolka		Gotowanie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Popcorn			
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Dżem	*7		
	Sałata			
	Sałatka z kurczaka	*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 10.04.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2647 kcal Białko: 115 g Tłuszcze: 95 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 41g Węglowodany: 369 g W tym cukry: 44 g Błonnik: 45 g Sód: 1607 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Parówka wieprzowa	*1,3,6,7		
	Ketchup			
	Ogórek ze szczypiorem			
	Herbata			
II śniadanie	Owsianka z wiśniami	*1,7	Gotowanie	
Obiad	Zupa grochowa	*1,9	Gotowanie	
	Kotlet siekany z kurczaka	*1,3	Pieczenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Brokuł			
	Marchew z selerem	*7	Gotowanie	
	Kompot			
Podwieczorek	Kiwi			
	Chrupki bananowe			
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Ser kanapkowy	*7		
	Wędlina wieprzowa	*1,3,6,7		
	Kalafior z bułką tartą	*1,7	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 11.04.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
	Zupa mleczna z zacierką	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2769 kcal Białko: 103 g Tłuszcze: 111 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 36g Węglowodany: 358 g W tym cukry: 46 g Błonnik: 31 g Sód: 1684 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Wędlina drobiowa	*1,3,6,7		
	Jajecznica ze szczypiorem	*3		
	Pomidor			
	Herbata		Gotowanie	
II śniadanie	Gruszka			
Obiad	Zupa kalafiorowa	*7,9	Gotowanie	
	Kotlet rybny	*1,3,4,7	Smażenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Kapusta kiszona			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Tosty	*1,7	Pieczenie	
Kolacja	Bułka pszenna	*1		
	Masło	*7		
	Salata			
	Serek topiony	*7		
	Placki z jabłkiem	*1,3,7	Pieczenie	
	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