

DIETA PODSTAWOWA 03.05.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kawa	* 1,7		Wartość energetyczna (kcal): 2840 kcal Białko: 101 g Tłuszcze: 113 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 49 g Węglowodany: 375 g W tym cukry: 44 g Błonnik: 32 g Sód: 1668 g
	Chleb pszenny	* 1		
	Chleb razowy	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser topiony	* 7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Salata, papryka			
II śniadanie				
	Gruszka			
Obiad	Zupa kapuśniak	*7,9	Gotowanie	
	Zapiekanka ziemniaczana z kurczakiem	*1	Duszenie	
			Gotowanie	
	Rzepa z marchwią	* 7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Legumina z twarogu	* 1,3,7	Pieczenie	
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	* 7		
	Wędlina sopocka			
	Salatka jarzynowa	* 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 04.05.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2634 kcal Białko: 106 g Tłuszcze: 113 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 38 g Węglowodany: 289 g W tym cukry: 64 g Błonnik: 27 g Sód: 2773 g
	Chleb pszenny	* 1		
	Chleb razowy	* 1		
	Masło	* 7		
	Salata, rzodkiewka			
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Twaróg	* 7		
	Herbata			
II śniadanie	Banan	* 9		
Obiad	Zupa pieczarkowa	* 1,9	Gotowanie	
	Zraz z szynki	* 1,3,7	Pieczenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Kapusta czerwona	* 7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Sok	* 7		
Kolacja	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Dżem	* 10		
	Pasta z wędliny	* 1,3,6,7	Pieczenie	
	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 05.05.2025

Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
	Zupa mleczna z kaszą manną	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2979 kcal Białko: 88 g Tłuszcze: 116 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 46g Węglowodany: 427 g W tym cukry: 87 g Błonnik: 43 g Sód: 2689 g
	Chleb pszenny	* 1		
	Bułka graham	* 1		
	Masło	* 7		
	Parówka	* 1,3,6,7	Gotowanie	
	Ketchup			
	Salata,ogórek			
	Herbata			
II śniadanie	Budyń z truskawkami			
Obiad	Zupa żurek	* 1,7,9	Gotowanie	
	Pulpet w sosie koperkowym	*1,3	Pieczenie	
	Kasza gryczana	*1	Gotowanie	
	Fasolka	* 1,7	Gotowanie	
	Buraczki	* 7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Kiwi,chrupki	* 7	Gotowanie	
Kolacja	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	*7		
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Salatka brokułowa	* 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 06.05.2025

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z makaronem	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2545 kcal Białko: 94 g Tłuszcze: 88 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 30g Węglowodany: 363 g W tym cukry: 81 g Błonnik: 28 g Sód: 1910 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Pasztet	* 3	Smażenie	
	Salatka z ogórka i papryki			
	Herbata	* 1,3,6,7		
II śniadanie	Owsianka z sokiem	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa kalafiorowa	* 7,9	Gotowanie	
	Kotlet siekany z kurczaka	*1,3,7	Pieczenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Marchew z groszkiem			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Jabłko			
	Herbatnik			
Kolacja	Bułka	*1		
	Masło	*7		
	Salata			
	Pierogi leniwe	*1,3,7	Smażenie	
	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 07.05.2025

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kakao	*7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2636 kcal Białko: 102 g Tłuszcze: 100 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 46 g Węglowodany: 357 g W tym cukry: 42 g Błonnik: 34 g Sód: 1596 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Dżem	* 7		
	Jajecznica z kielbasą	* 1,3,6,7		
	Salatka z pomidora			
	Herbata			
II śniadanie	Koktajl mleczno-owocowy	* 7		
Obiad	Zupa gulaszowa	* 7,9	Gotowanie	
	Ryż z jabłkiem	*1,3,7	Gotowanie	
			Gotowanie	
			Gotowanie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Sok	* 1,3,7	Pieczenie	
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Dżem	* 7		
	Salatka z kurczaka	* 1,3,6,7		
	Salata			
	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 08.05.2025				
Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2843 kcal Białko: 96 g Tłuszcze: 117 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 34g Węglowodany: 367 g W tym cukry: 77 g Błonnik: 31 g Sód: 1620 g
	Rogal pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Twarożek ze szczypiorem			
	Wędlina ogonówka	* 3	Gotowanie	
		* 3		
	Salata, rzodkiewka			
	Herbata			
II śniadanie	Jogurt owocowy	* 1,7	Gotowanie	
Obiad	Zupa marchwiowa	* 7,9	Gotowanie	
	Sakiewki drobiowe ze szpinakiem	*1,3,7	Smażenie	
	Kompot		Gotowanie	
	Ziemniaki			
	Fasolka,,rzepa z marchwią			
Podwieczorek	Popcorn			
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Salatka jarzynowa	* 7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,4,7		
	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 09.05.2025

Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kawa	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2632 kcal Białko: 104 g Tłuszcze: 103 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 34g Węglowodany: 351 g W tym cukry: 51 g Błonnik: 38 g Sód: 1331 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Jajo	* 7		
	Majonez			
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Salatka z pomidora			
	Herbata			
II śniadanie	Gruszka	* 7		
Obiad	Zupa krupnik	* 7,9	Gotowanie	
	Ryba panierowana	*1,7	Duszenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Colesław	* 7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Tosty			
		* 1,3,7		
Kolacja	Bułka	*1		
	Masło	*7		
	Serek topiony			
	Salata	* 1,7		
	Placki z jabłkiem	* 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

*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