

DIETA PODSTAWOWA 31.05.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z kaszą manną	* 1, 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 1733 kcal Białko: 53 g Tłuszcze: 86 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 24g Węglowodany: 241 g W tym cukry: 57 g Błonnik: 23 g Sód: 1276 g
	Chleb pszenny	* 1		
	Chleb razowy	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser kanapkowy	* 7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Salata, papryka			
	Herbata			
II śniadanie	Budyń z wiśniami	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa botwinka	*7, 9	Gotowanie	
	Zapiekanka ziemniaczana z kurczakiem	* 1, 7	Pieczenie	
	Rzepa z marchwią	* 1		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Galaretka z truskawkami			
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	* 7		
	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 01.06.2025				
Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z zacierką	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2788 kcal Białko: 101 g Tłuszcze: 122 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 40g Węglowodany: 349 g W tym cukry: 74 g Błonnik: 36 g Sód: 1826 g
	Chleb pszenny	* 1		
	Chleb razowy	* 1		
	Masło	* 7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7	Gotowanie	
	Twaróg ze szczypiorem	*7		
	Salata, rzodkiewka			
	Herbata			
II śniadanie	Kisiel z sokiem		Gotowanie	
Obiad	Zupa kapuśniak	* 1	Gotowanie	
	Bitka wieprzowa w sosie koperkowym	* 1, 7	Duszenie	
	Kasza jęczmienna	*1	Gotowanie	
	Ogórek małosolny			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Banan			
Kolacja	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Salata, pomidor			
	Pasta 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 02.06.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kakao	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 1733 kcal Białko: 53 g Tłuszcze: 86 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 24g Węglowodany: 241 g W tym cukry: 57 g Błonnik: 23 g Sód: 1276 g
	Chleb razowy	* 1		
	Bułka pszenna	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser żółty	* 7		
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Ogórek ze szczypiorem			
II śniadanie	Koktajl mleczno - owocowy	* 7		
Obiad	Zupa pomidorowa	*1, 7, 9	Gotowanie	
	Pierogi z kapustą i mięsem	* 1,3	Gotowanie	
	Marchew z selerem	* 7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Truskawki			
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 03.06.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2409 kcal Białko: 110 g Tłuszcze: 87 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 37g Węglowodany: 280 g W tym cukry: 63 g Błonnik: 25 g Sód: 1761 g
	Bułka graham	* 1		
	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Jajo	* 3		
	Wędlna wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Salata, rukola, papryka			
	Herbata			
II śniadanie	Owsianka z wiśniami	* 1,7	Gotowanie	
Obiad	Zupa szczawiowa	*7, 9	Gotowanie	
	Kotlet siekany z kurczaka	*1, 3, 7	Smażenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Kapusta biała			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Jabłko			
	Chrupki kukurydziane			
Kolacja	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	*7		
	Dżem			
	Wędlna wieprzowa	* 1,3,6,7		
	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 04.06.2025				
Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2648 kcal Białko: 92 g Tłuszcze: 106 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 30g Węglowodany: 346 g W tym cukry: 85 g Błonnik: 28 g Sód: 1934 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Wędlina wieprzowa	*1,3,6,7		
	Twarożek z rzodkiewką	*7		
	Salata, papryka			
	Herbata			
II śniadanie	Jogurt owocowy	* 7		
Obiad	Zupa brokułowa	* 7, 9	Gotowanie	
	Pulpet w sosie pomidorowym	*1, 3, 7	Gotowanie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Kapusta czerwona	*1, 7		
	Fasolka szparagowa		Gotowanie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Kiwi			
	Herbatniki	*1,3,7		
Kolacja	Bułka graham	*1		
	Masło	*7		
	Salata			
	Placki budyniowe	*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 05.06.2025				
Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z makaronem	*1, 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2648 kcal Białko: 92 g Tłuszcze: 106 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 30g Węglowodany: 346 g W tym cukry: 85 g Błonnik: 28 g Sód: 1934 g
	Chleb razowy	*1		
	Rogal pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Dżem	* 3		
	Ogórek małosolny			
	Pasztet mięsno - warzywny	* 1, 3, 7		
	Herbata			
II śniadanie	Kisiel z sokiem		Gotowanie	
Obiad	Zupa pieczarkowa	* 7, 9	Gotowanie	
	Filet w jarzynach	*1	Duszenie	
	Ryż		Gotowanie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Jabłecznik	*1, 3, 7	Pieczenie	
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Salata			
	Wędlina wieprzowa	*1,3,6,7		
	Salatka ziemniaczana	* 1, 3, 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 06.06.2025				
Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kawa	*1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2648 kcal Białko: 92 g Tłuszcze: 106 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 30g Węglowodany: 346 g W tym cukry: 85 g Błonnik: 28 g Sód: 1934 g
	Chleb pszenny	*1		
	Chleb razowy	*1		
	Masło	*7		
	Pasta z jaja	* 3		
	Rukola, pomidor			
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
II śniadanie	Arbuz			
Obiad	Zupa z groszku	* 7, 9	Gotowanie	
	Naleśniki z twarogiem i bitą śmietaną	*1, 3, 7	Smażenie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Tosty	*1, 3, 7	Pieczenie	
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Salata			
	Ser kanapkowy	*7		
	Ryba po grecku	* 1, 4, 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