

DIETA PODSTAWOWA 07.06.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2651 kcal Białko: 111 g Tłuszcze: 112 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 39 g Węglowodany: 322 g W tym cukry: 59 g Błonnik: 34 g Sód: 1699 g
	Chleb pszenny	* 1		
	Chleb razowy	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser żółty	* 7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Salata, ogórek			
	Herbata			
II śniadanie	Budyń z sokiem	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa fasolowa	* 9	Gotowanie	
	Makaron ze szpinakiem i kurczakiem	* 1,7	Duszenie	
	Salatka z pomidora			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Popcorn			
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Ketchup			
	Parówka wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Salata, papryka	* 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 08.06.2025				
Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2858 kcal Białko: 102 g Tłuszcze: 96 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 38g Węglowodany: 421 g W tym cukry: 80 g Błonnik: 37 g Sód: 1675 g
	Chleb pszenny	* 1		
	Chleb razowy	* 1		
	Masło	* 7		
	Twaróg	* 7	Gotowanie	
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Salata, rzodkiewka			
	Herbata			
II śniadanie	Sok marchwiowo - owocowy			
Obiad	Zupa zacierkowa	* 1	Gotowanie	
	Devolay	* 1,3,7	Smażenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Salata ze śmietaną	* 7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Jabłecznik	* 1,3,7	Pieczenie	
Kolacja	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Miód	* 7		
	Salatka 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 09.06.2025				
Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kakao	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2818 kcal Białko: 105 g Tłuszcze: 115 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 38g Węglowodany: 369 g W tym cukry: 55 g Błonnik: 41 g Sód: 1904 g
	Bułka graham	* 1		
	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Jajo	* 7		
	Sos tatarski			
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Rukola, pomidor			
II śniadanie	Jogurt naturalny	* 7		
Obiad	Zupa marchwiowa z grzanką	* 1,7,9	Gotowanie	
	Bigos z młodej kapusty		Duszenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Jabłko	* 1,3,7		
	Herbatniki			
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 10.06.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z makaronem	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2584 kcal Białko: 60 g Tłuszcze: 78 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 31 g Węglowodany: 371 g W tym cukry: 83 g Błonnik: 31 g Sód: 1861 g
	Chleb pszenny	* 1		
	Chleb razowy	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser topiony	* 7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Salata, rzodkiewka			
	Herbata			
II śniadanie	Budyń z sokiem	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa krupnik	*7,9	Gotowanie	
	Kotlet schabowy	* 1,3,7	Smażenie	
	Ziemniaki	* 1	Gotowanie	
	Marchew z groszkiem	* 1,7	Gotowanie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Truskawki			
Kolacja	Bułka pszenna	*1		
	Masło	*7		
	Salata			
	Ryż z jabłkiem	* 7	Pieczenie	
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	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 11.06.2025				
Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
	Zupa mleczna z płatkami owsianymi	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2688 kcal Białko: 88 g Tłuszcze: 116 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 38 g Węglowodany: 346 g W tym cukry: 54 g Błonnik: 33 g Sód: 1559 g
	Chleb pszenny	* 1		
	Chleb razowy	* 1		
	Masło	* 7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Twarożek z rzodkiewką	* 7		
	Salata, rzodkiewka			
	Herbata			
II śniadanie	Koktajl mleczno-owocowy	* 7		
Obiad	Zupa koperkowa	* 7,9	Gotowanie	
	Kluski śląskie	*1,3,7	Gotowanie	
	Gulasz wieprzowy	* 1	Gotowanie	
	Kapusta czerwona			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Arbuz			
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 12.06.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	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		
	Dżem			
	Ketchup			
	Parówka wieprzowa	* 1,3,6,7	Gotowanie	
	Ogórek ze szczypiorem			
	Herbata			
II śniadanie	Kisiel z bitą śmietaną	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa kalafiorowa	* 7,9	Gotowanie	
	Gołąbki w sosie pomidorowym	*1,3,7	Pieczenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Brokuł		Gotowanie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Banan			
Kolacja	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Salata, papryka			
	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 13.06.2025				
Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi	* 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		
	Pomidor			
	Jajecznica	* 3		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Herbata			
II śniadanie	Truskawki			
	Chrupki bananowe			
Obiad	Zupa botwinka	* 7,9	Gotowanie	
	Ryba panierowana	* 1,4,7	Smażenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Marchew z selerem	* 7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Jabłecznik	* 1,3,7	Pieczenie	
Kolacja	Bułka pszenna	*1		
	Masło	*7		
	Salata			
	Placki budyniowe	*1,3,7		
	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