

DIETA PODSTAWOWA 12.07.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2668 kcal Białko: 99 g Tłuszcze: 107 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 41 g Węglowodany: 347 g W tym cukry: 68 g Błonnik: 32 g Sód: 1839 g
	Chleb pszenny	* 1		
	Chleb razowy	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser żółty	* 7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Salata, rzodkiewka			
	Herbata			
II śniadanie	Kisiel z bitą śmietaną	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa krupnik	* 1,9	Gotowanie	
	Zrazy z szynki	* 1	Duszenie	
	Kasza gryczana		Gotowanie	
	Kalafior		Gotowanie	
	Marchew z porem	* 7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Kiwi			
	Chrupki bananowe			
Kolacja	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Miód			
	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 13.07.2025				
Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kawa	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2448 kcal Białko: 94 g Tłuszcze: 103 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 31 g Węglowodany: 316 g W tym cukry: 81 g Błonnik: 35 g Sód: 1610 g
	Chleb pszenny	* 1		
	Chleb razowy	* 1		
	Masło	* 7		
	Twaróg	* 7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Ogórek ze szczypiorem			
II śniadanie	Sok marchwiowo - owocowy			
Obiad	Zupa rosół z makaronem	* 7,9	Gotowanie	
	Udo panierowane	* 1,3,7	Pieczenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Kapusta czerwona			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Banan			
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

*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 14.07.2025				
Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2668 kcal Białko: 89 g Tłuszcze: 122 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 41 g Węglowodany: 324 g W tym cukry: 75 g Błonnik: 29 g Sód: 2180 g
	Bułka graham	* 1		
	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Jajo	* 3	Gotowanie	
	Sos tatarski	* 3		
	Salatka, pomidor			
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Herbata			
II śniadanie	Budyń z wiśniami	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa jarzynowa	* 7,9	Gotowanie	
	Kotlet z makaronu	* 1,3,7	Smażenie	
	Salatka grecka			
	Sos pomidorowy			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Arbuz			
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 15.07.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2888 kcal Białko: 89 g Tłuszcze: 104 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 41 g Węglowodany: 389 g W tym cukry: 61 g Błonnik: 29 g Sód: 2208 g
	Chleb razowy	* 1		
	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser kanapkowy	* 7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Salatka z ogórka i szczypioru			
	Herbata	* 7		
II śniadanie	Koktajl mleczno - owocowy	* 7		
Obiad	Zupa klopsikowa	* 1,3,9	Gotowanie	
	Ryż z jabłkiem	* 7	Pieczenie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Tosty	* 1,7	Pieczenie	
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Salatka brokułowa	* 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

*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 16.07.2025				
Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
	Kakao	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2776 kcal Białko: 113 g Tłuszcze: 115 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 49 g Węglowodany: 343 g W tym cukry: 54 g Błonnik: 34 g Sód: 2186 g
	Chleb pszenny	* 1		
	Chleb razowy	* 1		
	Masło	* 7		
	Salata			
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Twarożek z rzodkiewką	* 7		
II śniadanie	Owsianka z sokiem	* 1,7	Gotowanie	
Obiad	Zupa krupnik	* 1,9	Gotowanie	
	Devolay	* 1,3,7	Pieczenie	
	Ziemniaki	*	Gotowanie	
	Salata z ogórkiem i śmietaną	* 7		
	Kompot			
Podwieczorek	Banan			
Kolacja	Bułka pszenna	* 1		
	Masło	* 7		
	Salata			
	Placki z jabłkiem	* 1,3,7	Smażenie	
	Wędlina drobiowa	* 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 17.07.2025				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z kaszą manną	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2798 kcal Białko: 97 g Tłuszcze: 124 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 42 g Węglowodany: 344 g W tym cukry: 647 g Błonnik: 38 g Sód: 1724 g
	Chleb razowy	* 1		
	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Dżem			
	Herbata			
	Salata, ogórek małosolny			
	Paszтет wieprzowo - warzywny	*1,3,7	Pieczenie	
II śniadanie	Jogurt owocowy	* 7		
Obiad	Zupa z groszku	* 7, 9	Gotowanie	
	Pieczeń rzymska w sosie koperkowym	* 1,3,7	Pieczenie	
	Kasza jęczmienna	* 1	Gotowanie	
	Buraczki			
	Rzepa z marchwią	* 7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Brzoskwinia			
	Herbatniki			
Kolacja	Pizza	* 1 ,3, 7	Pieczenie	
	Salatka grecka	* 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 18.07.2025				
Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2778 kcal Białko: 110 g Tłuszcze: 115 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 34 g Węglowodany: 345 g W tym cukry: 82 g Błonnik: 29 g Sód: 1544 g
	Chleb razowy	* 1		
	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Pomidor			
	Pasta z jaja	* 3		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Herbata		Smażenie	
II Śniadanie	Sok marchwiowo - owocowy			
Obiad	Zupa barszcz czerwony	* 1,7,9	Gotowanie	
	Ryba panierowana	* 1,3,4,7	Pieczenie	
	Ziemniaki			
	Surówka z kapusty młodej			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Ciasto z rabarbarem	* 1, 3, 7	Pieczenie	
Kolacja	Bułka pszenna	*1		
	Masło	*7		
	Salata			
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Makaron z truskawkami	* 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