

DIETA PODSTAWOWA 21.02.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2591 kcal Białko: 101 g Tłuszcze: 83 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 32 g Węglowodany: 394 g W tym cukry: 74 g Błonnik: 46 g Sód: 2138 g
	Masło	* 7		
	Twaróg	* 7		
	Chleb razowy	* 1		
	Chleb pszenny	* 1		
	Sałata, papryka			
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
II śniadanie	Kisiel z jabłkiem	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa selerowa	* 7, 9	Gotowanie	
	Kompot	* 1		
	Ziemniaki			
	Filet w jarzynach	* 1	Duszenie	
Podwieczorek	Mandarynka			
	Chrupki kukurydziane			
Kolacja	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Sałata			
	Herbata			
	Sałatka brokułowa	* 1,7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		

*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 22.02.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z zacierką	* 1, 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2518 kcal Białko: 102 g Tłuszcze: 94 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 38 g Węglowodany: 343 g W tym cukry: 64 g Błonnik: 36 g Sód: 2024 g
	Masło	* 7		
	Herbata			
	Ser topiony	* 7		
	Chleb razowy	* 1		
	Chleb pszenny	* 1		
	Rukola, kalarepa			
Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7			
II śniadanie	Jogurt			
Obiad	Zupa kapuśniak	* 9	Gotowanie	
	Ryż			
	Fasolka			
	Kompot			
	Rzepa z marchwią	* 7		
	Pulpet w sosie własnym	* 1,3,7	Gotowanie	
Podwieczorek	Banan			
Kolacja	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Dżem			
	Herbata			
	Sałatka grecka			
	Pasta z kureczaka	* 7		

*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 23.02.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kawa	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2566 kcal Białko: 108 g Tłuszcze: 92 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 38 g Węglowodany: 318 g W tym cukry: 52 g Błonnik: 34 g Sód: 2246 g
	Jajo	* 3	Gotowanie	
	Masło	* 7		
	Ketchup			
	Chleb razowy	* 1		
	Bułka pszenna	* 1		
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Sałata, rzodkiewka			
II śniadanie	Owsianka z truskawkami	* 1,7	Gotowanie	
Obiad	Zupa krem z marchewki z grzanką	* 1,9	Gotowanie	
	Kompot			
	Kapusta pekińska	*		
	Makaron ze szpinakiem i kurczakiem	* 1,7	Duszenie	
Podwieczorek	Gruszka			
Kolacja	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Twaróg	* 7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Sałatka z ogórka i papryki			

*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 24.02.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 3072 kcal Białko: 95 g Tłuszcze: 121 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 44 g Węglowodany: 376 g W tym cukry: 68 g Błonnik: 36 g Sód: 3934 g
	Masło	* 7		
	Dżem			
	Chleb razowy	* 1		
	Chleb pszenny	* 1		
	Sałatka z ogórka kiszzonego			
	Pasztet mięsno - warzywny	* 1,3	Pieczenie	
II śniadanie	Koktajl mleczno - owocowy			
Obiad	Zupa krupnik	* 1, 7, 9	Gotowanie	
	Kompot			
	Buraczki			
	Kasza gryczana			
	Marchew z selerem			
	Bitka w sosie koperkowym	* 1,7	Duszenie	
Podwieczorek	Kiwi			
	Herbatniki	* 1,3,7		
Kolacja	Herbata			
	Masło	* 7		
	Sałata	* 7		
	Chleb pszenny	* 1		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Sałatka ziemniaczana	* 1,7		

*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 25.02.2026				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
I Śniadanie	Zupa mleczna z kaszą manną	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2828 kcal Białko: 133 g Tłuszcze: 106 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 38 g Węglowodany: 362 g W tym cukry: 68 g Błonnik: 38 g Sód: 1909 g
	Miód			
	Masło	* 7		
	Ketchup			
	Chleb razowy	* 1		
	Chleb pszenny	* 1		
	Salata, papryka			
II śniadanie	Parówka wieprzowa	* 1,3,6,7	Gotowanie	
Obiad	Budyń z sokiem	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa klopsikowa	* 1,3,7,9	Gotowanie	
	Kompot			
	Ryż z jabłkiem	*7	Pieczenie	
Podwieczorek	Banan			
Kolacja	Pizza	* 1,3,7	Pieczenie	
	Herbata			
	Salatka grecka			

*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 26.02.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kakao	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 3110 kcal Białko: 104 g Tłuszcze: 112 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 48 g Węglowodany: 456 g W tym cukry: 66 g Błonnik: 46 g Sód: 2036 g
	Masło	* 7		
	Herbata			
	Chleb razowy	* 1		
	Chleb pszenny	* 1		
	Salata, ogórek			
	Ser kanapkowy	* 7		
Wędlina wieprzowa	* 1,3,7			
II śniadanie	Jogurt owocowy	* 7		
Obiad	Zupa grochowa	* 1,7,9	Gotowanie	
	Kompot			
	Devolay	* 1,3,7	Smażenie	
	Ziemniaki			
	Surówka z czerwonej kapusty			
Podwieczorek	Popcorn			
Kolacja	Masło	* 7		
	Salata			
	Herbata			
	Chleb zwykły	* 1		
	Salatka jarzynowa	* 7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		

*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 27.02.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2606 kcal Białko: 92 g Tłuszcze: 120 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 38 g Węglowodany: 320 g W tym cukry: 38 g Błonnik: 38 g Sód: 1988 g
	Masło	* 7		
	Herbata			
	Pasta z jaja	* 3		
	Chleb razowy	* 1		
	Chleb pszenny	* 1		
	Rukola, pomidor			
Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7			
II Śniadanie	Grysik z wiśniami	* 1,7	Gotowanie	
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	* 1,7,9	Gotowanie	
	Kompot			
	Ziemniaki			
	Kapusta kiszona			
	Ryba panierowana	* 1,3,7	Smażenie	
Podwieczorek	Murzynek	* 1,3,7	Pieczenie	
Kolacja	Masło	* 7		
	Salata			
	Herbata			
	Bułka pszenna	* 1		
	Placki budyniowe	* 1,3,7	Pieczenie	
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		

*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