

DIETA PODSTAWOWA 04.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Chleb	* 1		Wartość energetyczna (kcal): Białko: Tłuszcze: Kwasy tłuszczowe nasycone: Węglowodany: W tym cukry: Błonnik: Sód:
	Masło	* 7		
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Ser topiony	* 7		
	Sałata			
	Ogórek			
	Jabłko			
	Kawa	* 1,7		
II śniadanie	Kisiel z bitą śmietaną	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa krupnik	* 1, 9	Gotowanie	
	Zapiekanka makaronowa z kurczakiem	* 1,3,7	Pieczenie	
	Marchew z porem	* 7		
	Kompot			
Podwieczorek	Gruszka			
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Żywiecka	* 1,3,6,7		
	Sałatka brokułowa	* 1,7		
	Sałata			
	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 05.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Chleb	* 1		Wartość energetyczna (kcal): Białko: Tłuszcze: Kwasy tłuszczowe nasycone: Węglowodany: W tym cukry: Błonnik: Sód:
	Masło	* 7		
	Jajo	* 3		
	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem	* 7		
	Kiełbasa biała pieczona	* 1,3,6,7	Pieczenie	
	Sos tatarski	* 3		
	Sałata			
	Pomidor			
II śniadanie	Herbata			
	Kiwi			
Obiad	Sernik	* 7	Pieczenie	
	Zupa pomidorowa z makaronem	* 1,3,7,9	Gotowanie	
	Kotlet schabowy	* 1,3,7	Smażenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Surówka colesław			
Podwieczorek	Kompot			
	Banan			
Kolacja	Babeczki	* 1,3,7	Pieczenie	
	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Schab	* 1,3,6,7		
	Ser żółty	* 7		
	Sałatka jarzynowa	* 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 06.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): Białko: Tłuszcze: Kwasy tłuszczowe nasycone: Węglowodany: W tym cukry: Błonnik: Sód:
	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Pasta z jaja	* 3		
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Sałata			
	Papryka			
	Babeczki	* 1,3,7		
	Herbata			
II śniadanie	Mandarynka			
	Sernik	* 7	Pieczenie	
Obiad	Zupa żurek z jajkiem i kiełbaską	* 1,3,6,7	Gotowanie	
	Kotlet mielony z pieczarkami	* 1,3,7	Smażenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Surówka z czerwonej kapusty		Gotowanie	
	Kompot			
Podwieczorek	Mus			
	Jabłecznik	* 1,3,7	Pieczenie	
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Ser kanapkowy	* 7		
	Sałatka jarzynowa	* 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 07.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): Białko: Tłuszcze: Kwasy tłuszczowe nasycone: Węglowodany: W tym cukry: Błonnik: Sód:
	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Parówka	* 1,3,6,7	Gotowanie	
	Ketchup			
	Rukola			
	Rzodkiewka			
	Herbata			
II śniadanie	Budyń z truskawkami	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa marchwiowa	* 9	Gotowanie	
	Filet w jarzynach	* 1	Pieczenie	
	Ryż		Gotowanie	
	Kapusta pekińska			
	Kompot			
Podwieczorek	Tosty	* 1,3,7	Pieczenie	
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Polędwica z indyka	* 1,3,6,7		
	Sałata			
	Kalafior z bułką tartą	*1	Smażenie	
	Dżem			
	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 08.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
I Śniadanie	Bułka	* 1		Wartość energetyczna (kcal): Białko: Tłuszcze: Kwasy tłuszczowe nasycone: Węglowodany: W tym cukry: Błonnik: Sód:
	Chleb razowy	* 1		
	Masło	* 7		
	Twaróg	* 7		
	Szynka gotowana	* 1,3,6,7		
	Sałata			
	Kalarepa			
	Kakao	* 1,7		
II śniadanie	Koktajl mleczno-owocowy	* 7		
Obiad	Zupa gulaszowa	* 1,7,9	Gotowanie	
	Racuchy z dżemem	* 1,3,7	Smażenie	
	Kompot			
Podwieczorek	Banan			
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser topiony	* 7		
	Pasta z kurczaka	* 7		
	Sałatka 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 09.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z makaronem	* 1,3,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): Białko: Tłuszcze: Kwasy tłuszczowe nasycone: Węglowodany: W tym cukry: Błonnik: Sód:
	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser żółty	* 7		
	Krakowska	* 1,3,6,7		
	Ogórek ze szczypiorkiem			
	Herbata			
II śniadanie	Grysik z sokiem	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa brokułowa	* 1,7,9	Gotowanie	
	Bitka w sosie koperkowym	* 1,3	Duszenie	
	Kasza jęczmienna	* 1	Gotowanie	
	Fasolka		Gotowanie	
	Rzepa z marchwią			
	Kompot			
Podwieczorek	Ciasto drożdżowe	* 1,3,7	Pieczenie	
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Sałata			
	Sałatka ziemniaczana	* 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 10.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z kaszą manną	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): Białko: Tłuszcze: Kwasy tłuszczowe nasycone: Węglowodany: W tym cukry: Błonnik: Sód:
	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Jajecznica ze szczypiorem	* 3	Smażenie	
	Ogonówka	* 1,3,6,7		
	Sałatka z pomidora			
	Herbata			
II Śniadanie	Jogurt owocowy	* 7		
Obiad	Zupa zacierkowa	* 1,7,9	Gotowanie	
	Ryba panierowana	* 1,3,4,7	Smażenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Kapusta kiszona			
	Kompot			
Podwieczorek	Jabłko			
	Chrupki			
Kolacja	Bułka z sałata i sopocką	* 1,3,6,7		
	Pierogi leniwe	* 1,3,7	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