

DIETA PODSTAWOWA 10.04.2026				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z kaszą manną	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2480 kcal Białko: 95 g Tłuszcze: 96 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 37 g Węglowodany: 331 g W tym cukry: 50 g Błonnik: 33 g Sód: 1783 g
	Chleb pszenny	* 1		
	Chleb razowy	* 1		
	Masło	* 7		
	Jajecznica ze szczypiorem	* 7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Pomidor			
II śniadanie	Jogurt	* 1,7	Gotowanie	
Obiad	Zupa zacierkowa	* 7,9	Gotowanie	
	Ryba panierowana	* 1,3,7	Pieczenie	
	Ziemniaki			
	Kapusta kiszona			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Jabłko, chrupki bananowe			
Kolacja	Bułka	*1		
	Sałata			
	Masło	*7		
	Wędlina drobiowa			
	Pierogi leniwe	* 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 11.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kakao	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2628 kcal Białko: 110 g Tłuszcze: 110 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 37g Węglowodany: 324 g W tym cukry: 77 g Błonnik: 31 g Sód: 2157 g
	Chleb pszenny	* 1		
	Chleb razowy	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser żółty	* 7	Gotowanie	
	Szynka konserwowa	* 1,3,6,7		
	Sałata, rzodkiewka			
II śniadanie	Owsianka z wiśniami			
Obiad	Zupa pieczarkowa	* 1,9	Gotowanie	
	Gulasz z szynki	* 1,3,7	Smażenie	
	Kasza gryczana		Gotowanie	
	Sałatka z ogórka kiszzonego	* 7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Mus	*7		
Kolacja	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser topiony			
	Pasta z wędlin	* 10		
		* 1,3,6,7	Pieczenie	
	Sałatka z pomidora			
	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 12.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2834 kcal Białko: 122 g Tłuszcze: 97 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 37g Węglowodany: 362 g W tym cukry: 57 g Błonnik: 40 g Sód: 2647 g
	Chleb razowy	* 1		
	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Twarożek ze szczypiorem	* 7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Salata,papryka			
Herbata				
II śniadanie	Sok	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa rosół z makaronem	* 7,9	Gotowanie	
	Udo panierowane	*1,7	Pieczenie	
	Brokuł z dipem			
	Marchew z porcem			
	Ziemniaki			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Mandarynka,herbatnik	*1,7	Pieczenie	
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło			
	Parówka	*7		
	Ketchup			
	Salata,ogórek	*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 13.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z zacierką	* 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 razowy	* 1		
	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Pasta z jaja			
	Sałata, pomidor	* 7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Herbata			
II śniadanie	Budyń z sokiem		Gotowanie	
Obiad	Zupa porowa	*7,9	Gotowanie	
	Gołąbek w sosie pomidorowym	* 1,3,7	Smażenie	
	Ziemniaki			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Banan			
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Dżem	*7		
	Sałata			
	Sałatka z kurczaka			
	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 14.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
	Kawa	* 1,7	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		
	Pasztet	* 7		
	Jabłko			
	Dżem	* 1,3,6,7		
	Sałatka z ogórka kiszzonego			
Herbata				
II śniadanie	Kiwi, chrupki	* 7		
Obiad	Zupa z groszku	* 9	Gotowanie	
	Kurczak w sosie śmietanowym	*1,3,7	Gotowanie	
	Ryż		Gotowanie	
	Kapusta pekińska	*7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Jogurt owocowy			
Kolacja	Chleb pszenny	* 1		
	Masło			
	Sałatka jarzynowa	*7		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
		*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

DIETA PODSTAWOWA 15.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi	*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		
	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Parówka			
	Ketchup	*1,3,7	Pieczenie	
	Sałata			
	Rzodkiewka			
	Herbata			
II śniadanie	Gruszka			
Obiad	Zupa ogórkowa	* 7,9	Gotowanie	
	Babka ziemniaczana z sosem pieczarkowym	*7	Duszenie	
	Kapusta czerwona		Gotowanie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Jabłecznik,kawa			
Kolacja	Bułka	* 1		
	Masło	* 7		
	Sałata			
	Wędlina drobiowa	*1,7		
	Pierogi leniwe	* 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 16.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	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 razowy	* 1		
	Chleb pszenny	* 1		
	Masło	* 7		
	Twaróg	* 3		
	Wędlina wieprzowa	* 1,3,6,7		
	Pomidor ze szczypiorkiem			
	Herbata			
II Śniadanie	Grysik z wiśniami			
Obiad	Zupa kalafiorowa	* 1,7,9	Gotowanie	
	Pieczeń rzymska w sosie	* 1,4,7	Smażenie	
	Kasza jęczmienna		Gotowanie	
	Buraczki, marchew z selerem			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Popkorn	* 7		
Kolacja	Chleb pszenny	*1		
	Masło	*7		
	Sałatka brokułowa			
	Wędlina drobiowa	*7		
		* 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