

DIETA PODSTAWOWA 17.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kakao	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2940 kcal Białko: 107 g Tłuszcze: 115 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 40 g Węglowodany: 392 g W tym cukry: 103 g Błonnik: 31 g Sód: 1659 g
	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Jajo	* 3	Gotowanie	
	Wędlina szynkowa	* 1,3,6,7		
	Sałata			
	Ogórek			
Herbata				
II śniadanie	Kisiel z bitą śmietaną	* 7	Gotowanie	
Obiad	Barszcz czerwony	* 7,9	Gotowanie	
	Naleśniki z twarogiem i musem truskawkowym	* 1,3,7	Smażenie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Jabłko			
	Chrupki			
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser żółty	* 7		
	Sałata			
	Papryka			
	Pasta z ryby wędzonej	* 4,7		
	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 18.04.2026

Rodzaj posilku	Skład posilku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2561 kcal Białko: 93 g Tłuszcze: 68 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 27 g Węglowodany: 421 g W tym cukry: 63 g Błonnik: 35 g Sód: 2884,64
	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Szynka konserwowa			
	Serek kanapkowy	* 7		
	Sałata			
	Ogórek			
Herbata				
II śniadanie	Budyń z kaszy jaglanej z sokiem	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa brokułowa	* 7,9	Gotowanie	
	Filet w jarzynach	* 1	Smażenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Gruszka			
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Sałatka ziemniaczana	* 7		
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Miód			
	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 19.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2526 kcal Białko: 99 g Tłuszcze: 91 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 34 g Węglowodany: 361 g W tym cukry: 64 g Błonnik: 41 g Sód: 3089 g
	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Twaróg	* 7		
	Wędlina sopocka	* 1,3,6,7		
	Rukola			
	Rzodkiewka			
II śniadanie	Koktajl	* 7		
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem	* 9	Gotowanie	
	Kotlet pożarski	* 1,3,7	Pieczenie	
	Ziemniaki			
	Kapusta czerwona			
	Kompot			
Podwieczorek	Jabłko			
	Chrupki			
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Kalafior z bułką tartą	* 1		
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	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 20.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z kaszą manną	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2703 kcal Białko: 99 g Tłuszcze: 112 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 36 g Węglowodany: 346 g W tym cukry: 61 g Błonnik: 31 g Sód: 2607 g
	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Pasta z jaja	* 3	Gotowanie	
	Szynka konserwowa	* 1,3,6,7		
	Pomidor			
	Herbata			
II śniadanie	Owsianka z wiśnią	* 1,7	Gotowanie	
Obiad	Zupa kapuśniak	* 1,3,7,9	Gotowanie	
	Bitka w sosie	* 1,3	Duszenie	
	Kasza gryczana		Gotowanie	
	Buraczki			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Kiwi			
	Herbatnik	* 1,3,7		
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Pasta z kurczaka	* 7		
	Salatka 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 21.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
I Śniadanie	Chleb	* 1		Wartość energetyczna (kcal): Białko: Tłuszcze: Kwasy tłuszczowe nasycone: Węglowodany: W tym cukry: Błonnik: Sód:
	Masło	* 7		
	Wędlna drobiowa	* 1,3,6,7		
	Twaróg	* 7		
	Serek topiony	* 7		
	Sałata			
	Papryka			
	Jabłko			
	Kakao	* 1,7		
II śniadanie	Kisiel z jabłkiem		Gotowanie	
Obiad	Zupa kalafiorowa	* 1,7,9	Gotowanie	
	Gulasz mięsny	* 1	Duszenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Kapusta kiszona			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Banan			
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Wędlna żywiecka	* 1,3,6,7		
	Sałatka jarzynowa	* 3,7	Gotowanie	
	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 22.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): Białko: Tłuszcze: Kwasy tłuszczowe nasycone: Węglowodany: W tym cukry: Błonnik: Sód:
	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Twarożek z rzodkiewką	* 7		
	Wędlina sopocka	* 1,3,6,7		
	Rukola			
	Pomidor			
II śniadanie	Galaretką z truskawkami			
Obiad	Zupa krupnik	* 1,7,9		
	Spaghetti	* 1,3,9		
	Kapusta pekińska			
	Kompot			
Podwieczorek	Jogurt owocowy	* 7		
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Sałatka z kurczaka	* 3,7		
	Sałata			
	Miód			

*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 23.04.2026

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		
	Ser	* 7		
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Sałata			
	Ogórek			
	Kawa	* 7		
II Śniadanie	Kisiel z bitą śmietaną	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa pieczarkowa	* 1,7,9	Gotowanie	
	Pulpet w sosie koperkowym	* 1,3,7	Pieczenie	
	Kasza jęczmienna	* 1	Gotowanie	
	Sałatka z ogórka kiszzonego			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Herbatnik	* 1,3,7		
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Kiełbasa śląska pieczona	* 1,3,6,7	Pieczenie	
	Sałata			
	Pomidor			
	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 24.04.2026

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 z sosem tatarskim	* 3	Gotowanie	
	Szynka konserwowa	* 1,3,6,7		
	Sałatka z ogórka i szczypiorku			
	Kiwi			
	Kawa	* 7		
II Śniadanie	Ptasie mleczko	* 7		
Obiad	Zupa ogórkowa	* 1,7,9	Gotowanie	
	Makaron z truskawkami	* 1,3,7	Gotowanie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Sok			
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Wędlina żywiecka			
	Sałatka brokułowa	* 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