

DIETA PODSTAWOWA 25.04.2026				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kakao	* 7		Wartość energetyczna (kcal): 2811 kcal Białko: 113 g Tłuszcze: 118 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 44 g Węglowodany: 352 g W tym cukry: 83 g Błonnik: 36 g Sód: 3000 mg
	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Schab	* 1,3,6,7		
	Ser kanapkowy	* 3,6,7		
	Sałata			
	Kiwi			
II śniadanie	Owsianka z wiśniami	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa pieczarkowa	* 7,9	Gotowanie	
	Makaron ze szpinakiem i kurczakiem	* 1,3,7	Smażenie	
	Marchew z porem	* 3		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Sok			
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Miód	* 7		
	Parówka	* 1,3,6,7		
	Ketchup			
	Sałata	* 4,7		
	Kalarepa			
	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 26.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z zacierką	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 3016 kcal Białko: 94 g Tłuszcze: 104 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 38 g Węglowodany: 428 g W tym cukry: 92 g Błonnik: 41 g Sód: 2820,70 mg
	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser topiony	* 7		
	Ogonówka	* 1,3,6,7		
	Sałata			
	Kalarepa			
	Herbata			
II śniadanie	Koktajl mleczno-owocowy	* 7		
Obiad	Zupa porowa	* 7,9	Gotowanie	
	Pulpet w sosie koperkowym	* 1,3,7	Duszenie	
	Kasza jęczmienna	* 1	Gotowanie	
	Buraczki			
	Surówka z kapusty czerwonej			
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Jabłko			
	Herbatniki	* 1,3,7,8		
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Dżem			
	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 27.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami ryżowymi	* 7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 3194 kcal Białko: 137 g Tłuszcze: 125 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 36 g Węglowodany: 412 g W tym cukry: 81 g Błonnik: 39 g Sód: 4658,33 mg
	Chleb	* 1		
	Bułka	*1		
	Masło	* 7		
	Schab	* 1,3,6,7		
	Twaróg			
	Sałata			
	Papryka			
II śniadanie	Budyń z sokiem	* 7	Gotowanie	
Obiad	Zupa koperkowa	* 7,9	Gotowanie	
	Filet w jarzynach	* 1,6,9,10	Smażenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Gruszka			
Kolacja	Pizza	* 1,3,6,7,10	Pieczenie	
	Sałatka grecka	*10		
	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 28.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kakao	* 7		Wartość energetyczna (kcal): 3202 kcal Białko: 112 g Tłuszcze: 121 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 38 g Węglowodany: 458g W tym cukry: 60 g Błonnik: 50 g Sód: 2909,30 mg
	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Dżem			
	Jajecznica ze szczypiorkiem i kiełbaską	* 1,3,6,9	Smażenie	
	Sałata			
	Pomidor			
II śniadanie	Jogurt owocowy	* 7		
Obiad	Zupa z groszku	* 7,9	Gotowanie	
	Kotlet mielony	* 1,3	Smażenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Brokuł z dipem	* 7		
	Marchew z selerem	* 7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Mandarynka			
	Chrupki	* 1		
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Wędlina drobiowa	* 1,3,6,7		
	Sałatka brokułowa	* 1,3,7		
	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 29.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
I Śniadanie	Zupa mleczna z kaszą manną	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 2691 kcal Białko: 123 g Tłuszcze: 109 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 40 g Węglowodany: 325 g W tym cukry: 44 g Błonnik: 34 g Sód: 3182,57 mg
	Chleb	* 1		
	Bułka	* 1		
	Masło	* 7		
	Rukola			
	Wędlina sopocka	* 1,3,6,7		
	Twarożek ze szczypiorkiem	* 7		
	Rzodkiewka			
	Herbata			
II śniadanie	Koktajl mleczno-owocowy	* 7		
Obiad	Zupa krupnik	* 1,9	Gotowanie	
	Kotlet siekany z kurczaka	* 1,3	Smażenie	
	Ziemniaki			
	Mizeria	* 7		
	Kalafior z bułką tartą	* 1		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Popcorn			
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser topiony	* 7		
	Pasta z kurczaka	* 7,10		
	Sałata			
	Papryka			
	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 30.04.2026

Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi	* 1,7	Gotowanie	Wartość energetyczna (kcal): 3036 kcal Białko: 111 g Tłuszcze: 119 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 55 g Węglowodany: 407 g W tym cukry: 62 g Błonnik: 37 g Sód: 5117,34 mg
	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Ser żółty	* 7		
	Szynka gotowana	* 1,3,6,7		
	Salata			
	Ogórek			
	Herbata			
II śniadanie	Jogurt	* 7		
Obiad	Zupa gulaszowa	* 1,7,9	Gotowanie	
	Ryż z jabłkiem	* 7	Pieczenie	
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Chleb	* 7		
	Masło	* 7		
	Kiełbasa	* 1,3,6,7		
	Ketchup	* 9		
	Musztarda	* 10		
Kolacja	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Salatka jarzynowa	* 3,7		
	Połędwica z indyka	* 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 01.05.2026				
Rodzaj posiłku	Skład posiłku	Alergeny	Sposób obróbki termicznej	Wartość energetyczna, odżywcza
Śniadanie	Kawa	* 7		Wartość energetyczna (kcal): 2346 kcal Białko: 95 g Tłuszcze: 91 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 34 g Węglowodany: 307 g W tym cukry: 67 g Błonnik: 28 g Sód: 3749,29 mg
	Chleb	* 1		
	Masło	* 7		
	Pasta z jaja	* 3,7		
	Szynka konserwowa	* 1,3,6,7		
	Sałatka z pomidora			
II Śniadanie	Kisiel z jabłkiem		Gotowanie	
Obiad	Barszcz czerwony	* 7,9	Gotowanie	
	Ryba panierowana	* 1,3,4	Smażenie	
	Ziemniaki		Gotowanie	
	Surówka colesław	* 3,7		
	Kompot		Gotowanie	
Podwieczorek	Ptasie mleczko	* 7		
Kolacja	Bułka	* 1		
	Masło	* 7		
	Sałata			
	Wędlina żywiecka	* 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