

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 31-03-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	ilość
PODSTAWOWA	Płatki owsiane na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Jajko gotowane ³ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 30g 15 1szt 50g 200ml 100g	Dla dzieci Jogurt owocowy ⁷ – 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,7,9} Filet panierowany ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Fasolka z wody Kompot	400ml 90g 200g 100g 200ml	Dla dzieci Herbatniki ¹ -30g	Twarożek z ziołami ⁷ Masło ⁷ Pieczywo mieszane ¹ Sałata Herbata	70g 15g 100g 40g 200ml
LEKKOSTRAWNA	Płatki owsiane na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Jajko gotowane ³ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 30g 15 1szt 50g 200ml 100g		Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,7,9} Filet drobiowy duszony ¹ Ziemniaki gotowane Fasolka z wody Kompot	400ml 80g 200g 100g 200ml		Twarożek z ziołami ⁷ Masło ⁷ Pieczywo mieszane ¹ Sałata Herbata	70g 15g 100g 40g 200ml
CUKRZYCOWA	Płatki owsiane na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Jajko gotowane ³ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	250ml 30g 15 1szt 50g 200ml 80g	Jogurt naturalny ⁷ – 1 szt	Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,7,9} Filet drobiowy duszony ¹ Ziemniaki gotowane Fasolka z wody Kompot	400ml 80g 200g 100g 200ml	Wędlina ¹ -30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Ogórek kisz-30g	Twarożek z ziołami ⁷ Masło ⁷ Pieczywo razowe ¹ Sałata Herbata b/c	70g 15g 80g 40g 200ml

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa

E: 2403.76 kcal; B: 112.97 g; T: 90.45 g; Kw. tł. nasy.: 23.43 g; W: 301.11 g; W tym cukry: 67.12 g; Bł.: 29g; Sól: 7 g;

Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna

E: 2483.63 kcal; B: 98.41 g; T: 78.30 g; Kw. tł. nasy.: 14.30 g; W: 357.19 g; W tym cukry: 85.80 g; Bł.: 26g; Sól: 6 g;

Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa

E: 2403.77 kcal; B: 114.09 g; T: 83.48 g; Kw. tł. nasy.: 15.31 g; W: 308.71 g; W tym cukry: 56.48 g; Bł.: 28g; Sól: 7 g;

Legenda alergeny: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sesam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 01-04-2025r.

Dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	ilość
PODSTAWOWA	Zupa mleczna z makaronem ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Ser żółty ⁷ Ogórek św. Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 30g 15g 30g 50g 200ml 100g	Dla dzieci Jabłko– 1 szt	Zupa brokułowa ^{1,7,9} Bitki wieprzowe w sosie ¹ Kasza jęczmienna ¹ Buraczki puree Kompot	400ml 80/30g 150g 100g 200ml	Dla dzieci Jogurt owocowy ⁷ – 1 szt	Wędlina ¹ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹	45g 15g 40g 200ml 100g
LEKKOSTRAWNA	Zupa mleczna z makaronem ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Serek puszysty ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 30g 15g 50g 50g 200ml 100g		Zupa brokułowa ^{1,7,9} Schab duszony z jabłkami ¹ Kasza jęczmienna ¹ Buraczki puree Kompot	400ml 80/30g 150g 100g 200ml		Wędlina ¹ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹	45g 15g 40g 200ml 100g
DCUKRZYCOWA	Zupa mleczna z makaronem ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Serek puszysty ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	250ml 30g 15g 50g 50g 200ml 80g	Jabłko– 1 szt	Zupa brokułowa ^{1,7,9} Schab duszony z jabłkami ¹ Kasza jęczmienna ¹ Buraczki puree Kompot	400ml 80/30g 150g 100g 200ml	Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt Masło ⁷ -10g Szcypiorek – 10g Pieczywo ¹ – 40g	Wędlina ¹ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	45g 15g 40g 200ml 80g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa

E: 2335.13 kcal; B: 98.19 g; T: 70.36 g; Kw. tł. nasy.: 15.63 g; W: 337.59 g; W tym cukry: 98.01 g; Bł.: 21.88 g; Sól: 6.56 g;

Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna

E: 2155 kcal; B: 110.11 g; T: 64.93 g; Kw. tł. nasy.: 8.04 g; W: 298.37 g; W tym cukry: 58.67 g; Bł.: 34.78 g; Sól: 7.01 g;

Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa

E: 2325.02 kcal; B: 97g; T: 70.6 g; Kw. tł. nasy.: 14 g; W: 337.59 g; W tym cukry: 98 g; Bł.: 25 g; Sól: 8.02g;

Legenda alergeny: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 02-04-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	ilość
PODSTAWOWA	Kasza manna na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 100g	Dla dzieci Kiwi– 1 szt	Rosół z makaronem ^{1,7,9} Udko pieczone Ziemniaki gotowane Sur. z marchewki i pora ⁷ Kompot	400ml 1szt 150g 100g 200ml	Dla dzieci Biszkopty ¹ – 5 szt	Ser twarogowy plastry ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	2szt 15g 50g 200ml 100g
LEKKOSTRAWNA	Kasza manna na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 100g		Rosół z makaronem ^{1,7,9} Udko duszone Ziemniaki gotowane Sur. z marchewki ⁷ Kompot	400ml 1szt 150g 100g 200ml		Ser twarogowy plastry ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	2szt 15g 50g 200ml 100g
CUKRZYCOWA	Kasza manna na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 80g	Grejpfrut– 1 szt	Rosół z makaronem ^{1,7,9} Udko duszone Ziemniaki gotowane Sur. z marchewki ⁷ Kompot	400ml 1szt 150g 100g 200ml	Jogurt naturalny ⁷ – 1 szt	Ser twarogowy plastry ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	2szt 15g 50g 200ml 80g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa

E: 2318.96 kcal; B: 92.02 g; T: 71.90 g; Kw. tł. nasy.: 13.08 g; W: 332.61 g; W tym cukry: 50g; Bł.: 21.99 g; Sól: 9.32 g;

Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna

E: 2213 kcal; B: 89 g; T: 69 g; Kw. tł. nasy.: 11.08 g; W: 330.58 g; W tym cukry: 45 g; Bł.: 20 g; Sól: 7.32 g;

Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa

E: 2358.96 kcal; B: 96.02 g; T: 71.90 g; Kw. tł. nasy.: 12.64 g; W: 332.61 g; W tym cukry: 57g; Bł.: 28g; Sól: 9.02 g;

Legenda alergenów: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sesam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 03-04-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	ilość
PODSTAWOWA	Kasza jagłana na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Ser topiony ⁷ Sałata Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 30g 15g 1 szt 40g 200ml 100g	Dla dzieci Jogurt owocowy ⁷ – 1 szt	Zupa pieczarkowa z ziemniakami ^{1,7,9} Kotlet schabowy ^{1,3} Ziemniaki gotowane Sur. z kapusty pekińskiej Kompot	400ml 90g 200g 100g 200ml	Dla dzieci Jabłko- 1 szt	Pasta jajeczna ^{3,7} Masło ⁷ Papryka św. Herbata Pieczywo mieszane ¹	60g 15g 40g 200ml 100g
LEKKOSTRAWNA	Kasza jagłana na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Ser biały ⁷ Sałata Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 30g 15g 40g 40g 200ml 100g		Zupa grysikowa ^{1,7,9} Schab duszony w sosie warz. ^{1,9} Ziemniaki gotowane Sur. z kapusty pekińskiej Kompot	400ml 80/20g 200g 100g 200ml		Pasta jajeczna ^{3,7} Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	60g 15g 40g 200ml 100g
CUKRZYCOWA	Kasza jagłana na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Ser biały ⁷ Sałata Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	250ml 30g 15g 40g 40g 200ml 80g	Wędlina ¹ - 30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Ogórek kisz- 30g	Zupa grysikowa ^{1,7,9} Schab duszony w sosie warz. ^{1,9} Ziemniaki gotowane Sur. z kapusty pekińskiej Kompot	400ml 80/20g 200g 100g 200ml	Jabłko- 1 szt	Pasta jajeczna ^{3,7} Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	60g 15g 40g 200ml 80g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa E: 2105.05 kcal; B: 101.11 g; T: 64.93 g; Kw. tł. nasy.: 8.04 g; W: 298.37 g; W tym cukry: 58.37 g; Bł.: 25.78 g; Sól: 7.01 g
Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna E: 2100.2 kcal; B: 100.43 g; T: 61.90 g; Kw. tł. nasy.: 6.94 g; W: 299.9 g; W tym cukry: 46.86 g; Bł.: 22.60 g; Sól: 6.97 g;
Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa E: 2150.72 kcal; B: 110.43 g; T: 62.90 g; Kw. tł. nasy.: 7.84 g; W: 302.91 g; W tym cukry: 48.86 g; Bł.: 26.60 g; Sól: 7.37 g;

Legenda alergenów: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 04-04-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Ryż na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 100g	Dla dzieci Ser żółty ⁷ - 30g Pieczywo ¹ - 30g Masło ⁷ -10g Papryka św.- 30g	Barszcz czerwony zabieleny ^{1,7,9} Ryba smażona ^{1,4} Ziemniaki gotowane Sur. z kapusty kiszanej Kompot	400ml 100g 200g 100g 200ml	Dla dzieci Gruszka-1szt	Ser żółty ⁷ Masło ⁷ Ogórek św. Herbata Pieczywo mieszane ¹	50g 15g 40g 200ml 100g
LEKKOSTRAWNA	Ryż na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 100g		Barszcz czerwony zabieleny ^{1,7,9} Ryba gotowana w sosie zioł. ^{1,4} Ziemniaki gotowane Sur. z selera i jabłka ⁹ Kompot	400ml 80/20g 200g 100g 200ml		Ser biały ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	50g 15g 40g 200ml 100g
CUKRZYCOWA	Ryż na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata b/c Pieczywo z razowe ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 80g	Ser żółty ⁷ - 30g Pieczywo ¹ - 30g Masło ⁷ -10g Papryka św.- 30g	Barszcz czerwony zabieleny ^{1,7,9} Ryba gotowana w sosie zioł. ^{1,4} Ziemniaki gotowane Sur. z selera i jabłka ⁹ Kompot	400ml 80/20g 200g 100g 200ml	Gruszka - 1 szt	Ser biały ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo z razowe ¹	50g 15g 40g 200ml 80g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa E: 2203.00 kcal; B: 94.7 g; T: 80.45 g; Kw. tł. nasy.: 20.3 g; W: 300.04 g; W tym cukry: 60.2 g; Bł.: 23g; Sól: 8.03 g;
Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna E: 2195.12 kcal; B: 92.7 g; T: 75.45 g; Kw. tł. nasy.: 18.3 g; W: 287.04 g; W tym cukry: 58.3 g; Bł.: 20g; Sól: 7 g;
Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa E: 2199.00 kcal; B: 94 g; T: 81.55 g; Kw. tł. nasy.: 19.3 g; W: 304.05 g; W tym cukry: 60.9 g; Bł.: 29g; Sól: 7.03 g;

Legenda alergenów: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sesam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 05-04-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Kakao na mleku ^{1,7} Parówka drobiowa ¹ Masło ⁷ Pomidor z kukurydzą Herbata Pieczywo mieszane ¹ Kecup ¹	250ml 70g 15g 40/10g 200ml 100g 10g	Dla dzieci Jogurt owocowy ⁷ – 1 szt	Zupa z zielonego groszku ^{1,7,9} Kotlet pożarski ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z rzodkwi i marchewki ⁷ Kompot	400ml 80g 200g 100g 200ml	Dla dzieci Banan – 1 szt	Jajko z sosem jogurtowym ^{3,7} Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹	1szt/ 20g 15g 40g 200ml 100g
LEKKOSTRAWNA	Kakao na mleku ^{1,7} Parówka drobiowa ¹ Masło ⁷ Pomidor z kukurydzą Herbata Pieczywo mieszane ¹ Kecup ¹	250ml 70g 15g 40/10g 200ml 100g 10g		Zupa z zielonego groszku ^{1,7,9} Pulpet drobiowy w sosie koperkowym ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z rzodkwi i marchewki ⁷ Kompot	400ml 70/20g 200g 100g 200ml		Jajko z sosem jogurtowym ^{3,7} Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹	1szt/ 20g 15g 40g 200ml 100g
CUKRZYCOWA	Kakao na mleku ^{1,7} Parówka drobiowa ¹ Masło ⁷ Pomidor z kukurydzą Herbata b/c Pieczywo razowe ¹ Kecup ¹	250ml 70g 15g 40/10g 200ml 80g 10g	Jogurt naturalny ⁷ – 1 szt	Zupa z zielonego groszku ^{1,7,9} Pulpet drobiowy w sosie koperkowym ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z rzodkwi i marchewki ⁷ Kompot	400ml 70/20g 200g 100g 200ml	Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt Masło-10g; Sałata– 10gl Pieczywo ¹ – 40g	Jajko z sosem jogurtowym ^{3,7} Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	1szt/ 20g 15g 40g 200ml 100g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa

E: 2437 kcal; B: 94.54 g; T: 70.10 g; Kw. tł. nasy.: 13.51 g; W: 368.50 g; W tym cukry: 69.07 g; Bł.: 29.13 g; Sól: 7.07 g;

Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna

E: 2289.21 kcal; B: 84.59 g; T: 65.60 g; Kw. tł. nasy.: 12.23 g; W: 350.33 g; W tym cukry: 65.1 g; Bł.: 23.16 g; Sól: 5.65 g;

Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa

E: 3299.56 kcal; B: 90.69 g; T: 69.60 g; Kw. tł. nasy.: 15.23 g; W: 359.33 g; W tym cukry: 75.01 g; Bł.: 26.16 g; Sól: 8.05 g;

Legenda alergenów: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 06-04-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Jogurt naturalny ⁷ Wędlina ¹ Masło ⁷ Ser żółty ⁷ Herbata Papryka św. Pieczywo mieszane ¹	1szt 30g 15g 30g 200ml 40g 100g	Dla dzieci Pomarańcza – 1 szt	Zupa selerowa ^{1,7,9} Stek wieprzowy z cebulą ¹ Ziemniaki gotowane Bukiet warzyw Kompot	400ml 80/20g 200g 100g 200ml	Dla dzieci Wędlina ¹ – 30g Masło-10g; Pomidor – 10g Pieczywo ¹ – 40g	Pasztet krojony ¹ Masło ⁷ Ogórek kisz. Herbata Pieczywo mieszane ¹	50g 15g 40g 200ml 100g
LEKKOSTRAWNA	Jogurt naturalny ⁷ Wędlina ¹ Masło ⁷ Serek puszysty ⁷ Herbata Pomidor Pieczywo mieszane ¹	1szt 30g 15g 50g 200ml 40g 100g		Zupa selerowa ^{1,7,9} Schab duszony w sosie naturalny ^{1,7} Ziemniaki gotowane Bukiet warzyw Kompot	400ml 80/20g 200g 100g 200ml		Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	45g 15g 40g 200ml 100g
CUKRZYCOWA	Jogurt naturalny ⁷ Wędlina ¹ Masło ⁷ Serek puszysty ⁷ Herbata b/c Pomidor Pieczywo razowe ¹	1szt 30g 15g 50g 200ml 40g 100g	Pomarańcza – 1 szt	Zupa selerowa ^{1,7,9} Schab duszony w sosie naturalny ^{1,7} Ziemniaki gotowane Bukiet warzyw Kompot	400ml 80/20g 200g 100g 200ml	Wędlina ¹ – 30g Masło-10g; Pomidor – 10g Pieczywo ¹ – 40g	Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	45g 15g 40g 200ml 100g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa

E: 2403.76 kcal; B: 112.97 g; T: 90.45 g; Kw. tł. nasy.: 23.43 g; W: 301.11 g; W tym cukry: 67.12 g; Bł.: 29g; Sól: 7 g;

Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna

E: 2483.63 kcal; B: 98.41 g; T: 78.30 g; Kw. tł. nasy.: 14.30 g; W: 357.19 g; W tym cukry: 85.80 g; Bł.: 26g; Sól: 6 g;

Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa

E: 2403.77 kcal; B: 114.09 g; T: 83.48 g; Kw. tł. nasy.: 15.31 g; W: 308.71 g; W tym cukry: 56.48 g; Bł.: 28g; Sól: 7 g;

Legenda alergeny: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 07-04-2025r.

Dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Płatki owsiane na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Jajko gotowane ³ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 30g 15 1szt 50g 200ml 100g	Dla dzieci Jogurt owocowy ⁷ – 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem ^{1,7,9} Kotlet mielony ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z buraczków Kompot	400ml 90g 200g 100g 200ml	Dla dzieci Herbatniki ¹ -30g	Pasta rybna ^{4,9} Ser twarogowy plaster ⁷ Masło ⁷ Pieczywo mieszane ¹ Sałata Herbata	50g 1szt 15g 100g 40g 200ml
LEKKOSTRAWNA	Płatki owsiane na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Jajko gotowane ³ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 30g 15 1szt 50g 200ml 100g		Zupa pomidorowa z makaronem ^{1,7,9} Pulpet wieprzowy ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z buraczków Kompot	400ml 80g 200g 100g 200ml		Pasta rybna ^{4,9} Ser twarogowy plaster ⁷ Masło ⁷ Pieczywo mieszane ¹ Sałata Herbata	50g 1szt 15g 100g 40g 200ml
CUKRZYCOWA	Płatki owsiane na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Jajko gotowane ³ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	250ml 30g 15 1szt 50g 200ml 80g	Jogurt naturalny ⁷ – 1 szt	Zupa pomidorowa z makaronem ^{1,7,9} Pulpet wieprzowy ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z buraczków Kompot	400ml 80g 200g 100g 200ml	Wędlina ¹ -30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Ogórek kisz-30g	Pasta rybna ^{4,9} Ser twarogowy plaster ⁷ Masło ⁷ Pieczywo razowe ¹ Sałata Herbata b/c	50g 1szt 15g 80g 40g 200ml

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa

E: 2262.29 kcal; B: 118.76 g; T: 81.58 g; Kw. tł. nasy.: 25.14 g; W: 277.65 g; W tym cukry: 35.15 g; Bł.: 28.76 g; Sól: 8.48 g;

Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna

E: 2097.61 kcal; B: 102.73 g; T: 60.58 g; Kw. tł. nasy.: 10.75 g; W: 290.13 g; W tym cukry: 48.67 g; Bł.: 17.01 g; Sól: 6.26 g;

Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa
E: 2320.69 kcal; B: 114.96 g; T: 65.24 g; Kw. tł. nasy.: 11.34 g; W: 333.61 g; W tym cukry: 38.89 g; Bł.: 34.41 g; Sól: 9.18 g;

Legenda alergeny: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 08-04-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Zupa mleczna z makaronem ^{1,7} Twarożek na słodko ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 60g 15g 40g 200ml 100g	Dla dzieci Jabłko– 1 szt	Zupa jarzynowa ^{1,7,9} Filet w sosie serowym ^{1,7} Ryż biały Brokuł z wody Kompot	400ml 70/30g 150g 100g 200ml	Dla dzieci Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt Masło ⁷ -10g Szcypiorek – 10g Pieczywo ¹ – 40g	Wędlina ¹ Masło ⁷ Sałata Herbata Pieczywo mieszane ¹	50g 15g 40g 200ml 100g
LEKKOSTRAWNA	Zupa mleczna z makaronem ^{1,7} Twarożek na słodko ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 60g 15g 40g 200ml 100g		Zupa jarzynowa ^{1,7,9} Filet w sosie potrawkowym ^{1,7} Ryż biały Brokuł z wody Kompot	400ml 70/20g 150g 100g 200ml		Wędlina ¹ Masło ⁷ Sałata Herbata Pieczywo mieszane ¹	50g 15g 40g 200ml 100g
CUKRZYCOWA	Zupa mleczna z makaronem ^{1,7} Twarożek z ziołami ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	250ml 60g 15g 40g 200ml 100g	Jabłko– 1 szt	Zupa jarzynowa ^{1,7,9} Filet w sosie potrawkowym ^{1,7} Ryż biały Brokuł z wody Kompot	400ml 70/20g 150g 100g 200ml	Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt Masło ⁷ -10g Szcypiorek – 10g Pieczywo ¹ – 40g	Wędlina ¹ Masło ⁷ Sałata Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	50g 15g 40g 200ml 80g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa
E: 2422.27 kcal; B: 95.00 g; T: 72.50 g; Kw. tł. nasy.: 10.24 g; W: 354.31 g; W tym cukry: 75.65 g; Bł.: 29.70 g; Sól: 7.63 g;

Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna
E: 2121.56 kcal; B: 91.20 g; T: 70.63 g; Kw. tł. nasy.: 10.61 g; W: 292.81 g; W tym cukry: 75.04 g; Bł.: 24.54 g; Sól: 7.86 g;

Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa

E: 2386.47 kcal; B: 90.91 g; T: 71.12 g; Kw. tł. nasy.: 10.93 g; W: 356.38 g; W tym cukry: 77.48 g; Bł.: 23.01 g; Sól: 6.70 g;

Legenda alergenów: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 09-04-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Kasza manna na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 100g	Dla dzieci Banan– 1 szt	Zupa na smaku ogórka z ziemniakami ^{1,7,9} Klops w sosie koperkowym ^{1,7} Kasza jęczmienna ¹ Sur. jarzynowa ⁹ Kompot	400ml 80/20g 150g 100g 200ml	Dla dzieci Jogurt owocowy ⁷ – 1 szt	Ser twarogowy plastry ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	2szt 15g 50g 200ml 100g
LEKKOSTRAWNA	Kasza manna na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 100g		Zupa na smaku ogórka z ziemniakami ^{1,7,9} Klops w sosie koperkowym ^{1,7} Kasza jęczmienna ¹ Sur. jarzynowa ⁹ Kompot	400ml 80/20g 150g 100g 200ml		Ser twarogowy plastry ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	2szt 15g 50g 200ml 100g
CUKRZYCOWA	Kasza manna na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 80g	Grejpfrut– 1 szt	Zupa na smaku ogórka z ziemniakami ^{1,7,9} Klops w sosie koperkowym ^{1,7} Kasza jęczmienna ¹ Sur. jarzynowa ⁹ Kompot	400ml 80/20g 150g 100g 200ml	Jogurt naturalny ⁷ – 1 szt	Ser twarogowy plastry ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	2szt 15g 50g 200ml 80g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa E: 2334.10 kcal; B: 97.19 g; T: 70.36 g; Kw. tł. nasy.: 16.03 g; W: 335.59 g; W tym cukry: 63.01 g; Bł.: 21.68 g; Sól: 6.46 g;
Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna E: 2334.10 kcal; B: 97.19 g; T: 70.36 g; Kw. tł. nasy.: 16.03 g; W: 335.59 g; W tym cukry: 63.01 g; Bł.: 21.68 g; Sól: 6.46 g;
Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa

E: 2404 kcal; B: 98 g; T: 72 g; Kw. tł. nasy.: 17 g; W: 338.59 g; W tym cukry: 66.01 g; Bł.: 24 g; Sól: 7.02g;

Legenda alergenów: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 10-04-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	Ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Kasza jagłana na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Ser topiony ⁷ Sałata Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 30g 15g 1 szt 40g 200ml 100g	Dla dzieci Jogurt owocowy ⁷ – 1 szt	Barszcz czerwony zabieleny ^{1,7,9} Filet panierowany ^{1,3} Ziemniaki gotowane Bukiet warzyw Kompot	400ml 90g 200g 100g 200ml	Dla dzieci Jabłko-1szt	Pasta jajeczna ^{3,7} Masło ⁷ Papryka św. Herbata Pieczywo mieszane ¹	60g 15g 40g 200ml 100g
LEKKOSTRAWNA	Kasza jagłana na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Ser biały ⁷ Sałata Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 30g 15g 40g 40g 200ml 100g		Barszcz czerwony zabieleny ^{1,7,9} Filet drobiowy duszony w sosie własnym ¹ Ziemniaki gotowane Bukiet warzyw Kompot	400ml 80/10g 200g 100g 200ml		Pasta jajeczna ^{3,7} Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	60g 15g 40g 200ml 100g
CUKRZYCOWA	Kasza jagłana na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Ser biały ⁷ Sałata Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	250ml 30g 15g 40g 40g 200ml 80g	Wędlina ¹ - 30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Ogórek kisz- 30g	Barszcz czerwony zabieleny ^{1,7,9} Filet drobiowy duszony w sosie własnym ¹ Ziemniaki gotowane Bukiet warzyw Kompot	400ml 80/10g 200g 100g 200ml	Jabłko- 1 szt	Pasta jajeczna ^{3,7} Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	60g 15g 40g 200ml 80g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa E: 2303.75 kcal; B: 102.91 g; T: 67.77 g; Kw. tł. nasy.: 10.76 g; W: 333.83 g; W tym cukry: 75.29 g; Bł.: 32.96 g; Sól: 7.45 g;
Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna E: 2150.95 kcal; B: 103.55 g; T: 63.67 g; Kw. tł. nasy.: 10.37 g; W: 303.26 g; W tym cukry: 50.96 g; Bł.: 33.28 g; Sól: 8.27 g;
Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa E: 2136.82 kcal; B: 104.52 g; T: 70.90 g; Kw. tł. nasy.: 10.90 g; W: 287.71 g; W tym cukry: 51.14 g; Bł.: 40.78 g; Sól: 7.01 g;

Legenda alergenów: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 11-04-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Ryż na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 100g	Dla dzieci Ser żółty ⁷ - 30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Papryka św.- 30g	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} Kotlet rybny ^{1,4} Ziemniaki gotowane Szpinak zasmażany Kompot	400ml 100g 200g 100g 200ml	Dla dzieci Gruszka - 1 szt	Ser żółty ⁷ Masło ⁷ Ogórek św. Herbata Pieczywo mieszane ¹	50g 15g 40g 200ml 100g
LEKKOSTRAWNA	Ryż na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 100g		Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} Pulpet rybny ^{1,4} Ziemniaki gotowane Szpinak zasmażany Kompot	400ml 100g 200g 100g 200ml		Ser biały ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	50g 15g 40g 200ml 100g
CUKRZYCOWA	Ryż na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 80g	Ser żółty ⁷ - 30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Papryka św.- 30g	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} Pulpet rybny ^{1,4} Ziemniaki gotowane Szpinak zasmażany Kompot	400ml 100g 200g 100g 200ml	Gruszka - 1 szt	Ser biały ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	50g 15g 40g 200ml 80g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa

E: 2298kcal; B: 101g; T: 66.02g; Kw. tł. nasy.: 10.01 g; W: 334 g; W tym cukry: 68.02 g; Bł.: 24 g; Sól: 7.01 g;

Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna

E: 2140.95 kcal; B: 100.55 g; T: 62.17 g; Kw. tł. nasy.: 9.17 g; W: 332.6 g; W tym cukry: 56.96 g; Bł.: 24.28 g; Sól: 8.27 g;

Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa⁶

E: 2148kcal; B: 102g; T: 70.90 g; Kw. tł. nasy.: 10.90 g; W: 335.71 g; W tym cukry: 58.14 g; Bł.: 30.78 g; Sól: 7.01 g;

Legenda alergenów: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 12-04-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Kakao na mleku ^{1,7} Parówka drobiowa ¹ Masło ⁷ Pomidor z kukurydzą Herbata Pieczywo mieszane ¹ Kecup ¹	250ml 70g 15g 40/10g 200ml 100g 10g	Dla dzieci Jogurt owocowy ⁷ – 1 szt	Zupa koperkowa ^{1,7,9} Schab w sosie pomidorowym ¹ Kasza gryczana Fasolka z wody Kompot	400ml 80/10g 150g 100g 200ml	Dla dzieci Biszkopty ¹ – 5 szt	Twarożek z ziołami ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹	60g 15g 40g 200ml 100g
LEKKOSTRAWNA	Kakao na mleku ^{1,7} Parówka drobiowa ¹ Masło ⁷ Pomidor z kukurydzą Herbata Pieczywo mieszane ¹ Kecup ¹	250ml 70g 15g 40/10g 200ml 100g 10g		Zupa koperkowa ^{1,7,9} Schab w sosie pomidorowym ¹ Ziemniaki gotowane Fasolka z wody Kompot	400ml 80/10g 200g 100g 200ml		Twarożek z ziołami ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹	60g 15g 40g 200ml 100g
CUKRZYCOWA	Kakao na mleku ^{1,7} Parówka drobiowa ¹ Masło ⁷ Pomidor z kukurydzą Herbata b/c Pieczywo razowe ¹ Kecup ¹	250ml 70g 15g 40/10g 200ml 80g 10g	Jogurt naturalny ⁷ – 1 szt	Zupa koperkowa ^{1,7,9} Schab w sosie pomidorowym ¹ Kasza gryczana Fasolka z wody Kompot	400ml 80/10g 150g 100g 200ml	Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt Masło-10g; Sałata- 10gl Pieczywo ¹ – 40g	Twarożek z ziołami ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo razowe ¹	60g 15g 40g 200ml 100g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa
E: 2266kcal; B: 99; T: 67.02g; Kw. tł. nasy.: 10 g; W: 319 g; W tym cukry: 66.02 g; Bł.: 24 g; Sól: 7 g;

Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna
E: 2110.52 kcal; B: 98g; T: 68.02 g; Kw. tł. nasy.: 10 g; W: 332.6 g; W tym cukry: 69.6 g; Bł.: 22.28 g; Sól: 7 g;

Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa⁶

E: 2365kcal; B: 102g; T: 73 g; Kw. tł. nasy.: 11 g; W: 325.71 g; W tym cukry: 68.14 g; Bł.: 30.78 g; Sól: 8.1 g;

Legenda alergeny: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 13-04-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Jogurt naturalny ⁷ Wędlina ¹ Masło ⁷ Ser żółty ⁷ Herbata Papryka św. Pieczywo mieszane ¹	1szt 30g 15g 30g 200ml 40g 100g	Dla dzieci Pomarańcza – 1 szt	Rosolnik ^{1,7,9} Udko pieczone Ziemniaki gotowane Mizeria ⁷ Kompot	400ml 1szt 200g 100g 200ml	Dla dzieci Wędlina ¹ – 30g Masło-10g; Pomidor – 10g Pieczywo ¹ – 40g	Pasztet krojony ¹ Masło ⁷ Ogórek kisz. Herbata Pieczywo mieszane ¹	50g 15g 40g 200ml 100g
LEKKOSTRAWNA	Jogurt naturalny ⁷ Wędlina ¹ Masło ⁷ Serek puszysty ⁷ Herbata Pomidor Pieczywo mieszane ¹	1szt 30g 15g 50g 200ml 40g 100g		Rosolnik ^{1,7,9} Udko duszone Ziemniaki gotowane Marchew gotowana z wody Kompot	400ml 1szt 200g 100g 200ml		Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	45g 15g 40g 200ml 80g
CUKRZYCOWA	Jogurt naturalny ⁷ Wędlina ¹ Masło ⁷ Serek puszysty ⁷ Herbata Pomidor Pieczywo razowe ¹	1szt 30g 15g 50g 200ml 40g 100g	Pomarańcza – 1 szt	Rosolnik ^{1,7,9} Udko duszone Ziemniaki gotowane Mizeria ⁷ Kompot	400ml 1szt 200g 100g 200ml	Wędlina ¹ – 30g Masło-10g; Pomidor – 10g Pieczywo ¹ – 40g	Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	45g 15g 40g 200ml 80g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa

E: 2155.05 kcal; B: 112.11 g; T: 64.93 g; Kw. tł. nasy.: 8.04 g; W: 298.37 g; W tym cukry: 58.37 g; Bł.: 29.78 g; Sól: 7.01 g;

Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna

E: 2105.05 kcal; B: 110 g; T: 62.93 g; Kw. tł. nasy.: 7.24 g; W: 299 g; W tym cukry: 60.27 g; Bł.: 29.78 g; Sól: 7 g;
Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa
E: 2150.72 kcal; B: 104.43 g; T: 62.90 g; Kw. tł. nasy.: 7.84 g; W: 302.91 g; W tym cukry: 48.86 g; Bł.: 23.60 g; Sól: 7.37 g;

Legenda alergeny: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 14-04-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Płatki owsiane na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Jajko gotowane ³ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 30g 15 1szt 50g 200ml 100g	Dla dzieci Jogurt owocowy ⁷ – 1 szt	Zupa szpinakowa ^{1,7,9} Gołąbek w sosie pomidorowym ^{1,3} Ziemniaki gotowane Kompot	400ml 100g/ 20g 200g 200ml	Dla dzieci Wędlina ¹ -30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Ogórek kisz-30g	Pasta rybna ^{4,9} Ser twarogowy plaster ⁷ Masło ⁷ Pieczywo mieszane ¹ Sałata Herbata	50g 1szt 15g 100g 40g 200ml
LEKKOSTRAWNA	Płatki owsiane na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Jajko gotowane ³ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 30g 15 1szt 50g 200ml 100g		Zupa szpinakowa ^{1,7,9} Kotlet z ryżu i mięsa w sosie pomidorowym ^{1,3} Kalafior z wody Ziemniaki gotowane Kompot	400ml 100g/ 20g 100g 200g 200ml		Pasta rybna ^{4,9} Ser twarogowy plaster ⁷ Masło ⁷ Pieczywo mieszane ¹ Sałata Herbata	50g 1szt 15g 100g 40g 200ml
CUKRZYCOWA	Płatki owsiane na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Jajko gotowane ³ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	250ml 30g 15 1szt 50g 200ml 80g	Jogurt naturalny ⁷ – 1 szt	Zupa szpinakowa ^{1,7,9} Gołąbek w sosie pomidorowym ^{1,3} Ziemniaki gotowane Kompot	400ml 100g/ 20g 200g 200ml	Wędlina ¹ -30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Ogórek kisz-30g	Pasta rybna ^{4,9} Ser twarogowy plaster ⁷ Masło ⁷ Pieczywo razowe ¹ Sałata Herbata b/c	50g 1szt 15g 80g 40g 200ml

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa

E: 2318.96 kcal; B: 91 g; T: 71.50 g; Kw. tł. nasy.: 13.18 g; W: 332.41 g; W tym cukry: 51g; Bł.: 22.01 g; Sól: 9.2 g;
Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna
E: 2218 kcal; B: 89 g; T: 66 g; Kw. tł. nasy.: 10.08 g; W: 331.8 g; W tym cukry: 49 g; Bł.: 20 g; Sól: 7.02 g;
Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa
E: 2346 kcal; B: 96.02 g; T: 71.80 g; Kw. tł. nasy.: 12.84 g; W: 332.61 g; W tym cukry: 50g; Bł.: 24g; Sól: 9.02 g;

Legenda alergenų: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sesam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 15-04-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Zupa mleczna z makaronem ^{1,7} Twarożek na słodko ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 60g 15g 40g 200ml 100g	Dla dzieci Jabłko-1szt	Krupnik z kaszą jaglaną ^{1,7,9} Schab duszony z jabłkiem ^{1,3} Sur. z kapusty białej Ziemniaki gotowane Kompot	400ml 80/ 20g 100g 200g 200ml	Dla dzieci Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt Masło ⁷ -10g Szczypiorek – 10g Pieczywo ¹ – 40g	Wędlina ¹ Masło ⁷ Sałata Herbata Pieczywo mieszane ¹	50g 15g 40g 200ml 100g
LEKKOSTRAWNA	Zupa mleczna z makaronem ^{1,7} Twarożek na słodko ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 60g 15g 40g 200ml 100g		Krupnik z kaszą jaglaną ^{1,7,9} Schab duszony z jabłkiem ^{1,3} Sur. z marchewki Ziemniaki gotowane Kompot	400ml 80/20g 100g 200g 200ml		Wędlina ¹ Masło ⁷ Sałata Herbata Pieczywo mieszane ¹	50g 15g 40g 200ml 100g
CUKRZYCOWA	Zupa mleczna z makaronem ^{1,7} Twarożek z ziołami ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	250ml 60g 15g 40g 200ml 100g	Jabłko– 1 szt	Krupnik z kaszą jaglaną ^{1,7,9} Schab duszony z jabłkiem ^{1,3} Sur. z kapusty białej Ziemniaki gotowane Kompot	400ml 80/ 20g 100g 200g 200ml	Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt Masło ⁷ -10g Szczypiorek – 10g Pieczywo ¹ – 40g	Wędlina ¹ Masło ⁷ Sałata Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	50g 15g 40g 200ml 80g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa

E: 2436 kcal; B: 93.04 g; T: 69.11 g; Kw. tł. nasy.: 13.21 g; W: 367.30 g; W tym cukry: 66.07 g; Bł.: 22.13 g; Sól: 7.07 g;
Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna
E: 2269.11 kcal; B: 88.38 g; T: 63.40 g; Kw. tł. nasy.: 12.13 g; W: 345.63 g; W tym cukry: 62.1 g; Bł.: 25.16 g; Sól: 5.65 g;
Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa
E: 2309.56 kcal; B: 90.69 g; T: 70.60 g; Kw. tł. nasy.: 14.23 g; W: 358.23 g; W tym cukry: 75.01 g; Bł.: 26.16 g; Sól: 8.05 g;

Legenda alergenų: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 16-04-.2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Kasza manna na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 100g	Dla dzieci Banan– 1 szt	Zupa brokułowa ^{1,7,9} Roladka drobiowa z warzywami ^{1,7} Ziemniaki gotowane Sur. z rzodkwi i marchewki Kompot	400ml 90g 150g 100g 200ml	Dla dzieci Jogurt owocowy ⁷ – 1 szt	Ser twarogowy plastry ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	2szt 15g 50g 200ml 100g
LEKKOSTRAWNA	Kasza manna na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 100g		Zupa brokułowa ^{1,7,9} Roladka drobiowa z warzywami ^{1,7} Ziemniaki gotowane Sur. z rzodkwi i marchewki Kompot	400ml 90g 150g 100g 200ml		Ser twarogowy plastry ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	2szt 15g 50g 200ml 100g

CUKRZYCOWA	Kasza manna na mleku ^{1,7}	250ml	Grejpfrut– 1 szt	Zupa brokułowa ^{1,7,9}	400ml	Jogurt naturalny ⁷ – 1 szt	Ser twarogowy plastry ⁷	2szt
	Wędlina ¹	45g		Roladka drobiowa z warzywami ^{1,7}	90g		Masło ⁷	15g
	Masło ⁷	15g		Ziemniaki gotowane	150g		Pomidor	50g
	Pomidor ze szczypiorkiem	45/5g		Sur. z rzodkwi i marchewki	100g		Herbata b/c	200ml
	Herbata b/c	200ml		Kompot	200ml		Pieczywo razowe ¹	80g
	Pieczywo razowe ¹	80g						

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa

E: 2259kcal; B: 99; T: 67.32g; Kw. tł. nasy.: 10.01 g; W: 317 g; W tym cukry: 65.02 g; Bł.: 24 g; Sól: 6.89 g;

Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna

E: 2110.52 kcal; B: 98g; T: 68.02 g; Kw. tł. nasy.: 10 g; W: 332.6 g; W tym cukry: 69.6 g; Bł.: 22.28 g; Sól: 6.78 g;

Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa⁶

E: 2325kcal; B: 100.01g; T: 72 g; Kw. tł. nasy.: 11 g; W: 315.71 g; W tym cukry: 68.14 g; Bł.: 30.78 g; Sól: 8.1 g;

Legenda alergeny: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 17-04-.2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Kasza jaglana na mleku ^{1,7}	250ml	Dla dzieci Biszkopty ¹ – 5 szt	Zupa koperkowa ^{1,7,9}	400ml	Dla dzieci Jabłko- 1 szt	Pasta jajeczna ^{3,7}	60g
	Wędlina ¹	30g		Befszytk mielony z cebulą ^{1,3}	90g		Masło ⁷	15g
	Masło ⁷	15g		Ziemniaki gotowane	200g		Papryka św.	40g
	Ser topiony ⁷	1 szt		Sur. z buraczków	100g		Herbata	200ml
	Salata	40g		Kompot	200ml		Pieczywo mieszane ¹	100g
	Herbata	200ml						
	Pieczywo mieszane ¹	100g						

LEKKOSTRAWNA	Kasza jaglana na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Ser biały ⁷ Sałata Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 30g 15g 40g 40g 200ml 100g		Zupa koperkowa ^{1,7,9} Klops wieprzowy w sosie ^{1,3} Ziemniaki gotowane Sur. z buraczków Kompot	400ml 80/20g 200g 100g 200ml		Pasta jajeczna ^{3,7} Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	60g 15g 40g 200ml 100g
CUKRZYCOWA	Kasza jaglana na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Ser biały ⁷ Sałata Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	250ml 30g 15g 40g 40g 200ml 80g	Wędlina ¹ - 30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Ogórek kisz- 30g	Zupa koperkowa ^{1,7,9} Klops wieprzowy w sosie ^{1,3} Ziemniaki gotowane Sur. z buraczków Kompot	400ml 80/20g 200g 100g 200ml	Jabłko- 1 szt	Pasta jajeczna ^{3,7} Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	60g 15g 40g 200ml 80g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa E: 2319kcal; B: 97; T: 67.32g; Kw. tł. nasy.: 11.9 g; W: 317 g; W tym cukry: 72.02 g; Bł.: 24 g; Sól: 8.04g;
Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna E: 2142.2 kcal; B: 95g; T: 64.02 g; Kw. tł. nasy.: 9,75g; W: 332.6 g; W tym cukry: 69.6 g; Bł.: 24 g; Sól: 8.04g;
Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa6 E: 2375kcal; B: 100.01g; T: 72 g; Kw. tł. nasy.: 11 g; W: 318.32 g; W tym cukry: 66.14 g; Bł.: 30.78 g; Sól: 8.9g;

Legenda alergeny: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorzeyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 18-04-.2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Ryż na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 100g	Dla dzieci Jogurt owocowy ⁷ -1 szt	Zupa szpinakowa ^{1,7,9} Ryba smażona ^{1,4} Ziemniaki gotowane Sur. z selera i jabłka ⁹ Kompot	400ml 100g 200g 100g 200ml	Dla dzieci Gruszka - 1 szt	Ser żółty ⁷ Masło ⁷ Ogórek św. Herbata Pieczywo mieszane ¹	50g 15g 40g 200ml 100g

LEKKOSTRAWNA	Ryż na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 100g		Zupa szpinakowa ^{1,7,9} Ryba gotowana ^{1,4} Ziemniaki gotowane Sur. z selera i jabłka ⁹ Kompot	400ml 100g 200g 100g 200ml		Ser biały ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	50g 15g 40g 200ml 100g
CUKRZYCOWA	Ryż na mleku ^{1,7} Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	250ml 45g 15g 45/5g 200ml 80g	Ser żółty ⁷ - 30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Papryka św.- 30g	Zupa szpinakowa ^{1,7,9} Ryba gotowana ^{1,4} Ziemniaki gotowane Sur. z selera i jabłka ⁹ Kompot	400ml 100g 200g 100g 200ml	Gruszka - 1 szt	Ser biały ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	50g 15g 40g 200ml 80g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa E: 2427.04 kcal; B: 102.27 g; T: 88.14 g; Kw. tł. nasy.: 22.33 g; W: 320.28 g; W tym cukry: 54.80 g; Bł.: 33g; Sól: 9.91 g;
Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna E: 2359 kcal; B: 100 g; T: 80.1 g; Kw. tł. nasy.: 22.33 g; W: 325.42 g; W tym cukry: 58g; Bł.: 33.11 g; Sól: 8.91 g;
Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa E: 2400.06 kcal; B: 105 g; T: 83 g; Kw. tł. nasy.: 22.33 g; W: 320.28 g; W tym cukry: 54.80 g; Bł.: 32.1 g; Sól: 9.01 g;

Legenda alergeny: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 19-04-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
PODSTAWOWA	Kakao na mleku ^{1,7} Parówka drobiowa ¹ Masło ⁷ Pomidor z kukurydzą Herbata Pieczywo mieszane ¹ Kecsup ¹	250ml 70g 15g 40/10g 200ml 100g 10g	Dla dzieci Jogurt owocowy ⁷ – 1 szt	Zupa z fasolki szparagowej. ^{1,7,9} Potrawka wieprzowa ^{1,9} Ziemniaki gotowane Sur.z ogórka kiszzonego z cebulą Kompot	400ml 80/10g 200g 100g 200ml	Dla dzieci Kiwi – 1 szt	Jajko z sosem jogurtowym ^{3,7} Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹	1szt/ 20g 15g 40g 200ml 100g

LEKKOSTRAWNA	Kakao na mleku ^{1,7} Parówka drobiowa ¹ Masło ⁷ Pomidor z kukurydzą Herbata Pieczywo mieszane ¹ Kecsup ¹	250ml 70g 15g 40/10g 200ml 100g 10g		Zupa z fasolki szparagowej. ^{1,7,9} Potrawka wieprzowa ^{1,9} Ziemniaki gotowane Sur. z jarzyn ⁹ Kompot	400ml 80/10g 200g 100g 200ml		Jajko z sosem jogurtowym ^{3,7} Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹	1szt/ 20g 15g 40g 200ml 100g
CUKRZYCOWA	Kakao na mleku ^{1,7} Parówka drobiowa ¹ Masło ⁷ Pomidor z kukurydzą Herbata b/c Pieczywo razowe ¹ Kecsup ¹	250ml 70g 15g 40/10g 200ml 80g 10g	Jogurt naturalny ⁷ – 1 szt	Zupa z fasolki szparagowej. ^{1,7,9} Potrawka wieprzowa ^{1,9} Ziemniaki gotowane Sur.z ogórka kiszzonego z cebulą Kompot	400ml 80/10g 200g 100g 200ml	Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt Masło-10g; Sałata– 10gl Pieczywo ¹ – 40g	Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	45g 15g 40g 200ml 80g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa E: 2455.39 kcal; B: 118.g; T: 89 g; Kw. tł. nasy.: 12.40 g; W: 310.30 g; W tym cukry: 40.50 g; Bł.: 30g; Sól: 9.75 g;
Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna E: 2419.12 kcal; B: 117.g; T: 85 g; Kw. tł. nasy.: 11 g; W: 311 g; W tym cukry: 41 g; Bł.: 30g; Sól: 8g;
Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa E: 2498.39 kcal; B: 120.g; T: 89 g; Kw. tł. nasy.: 12.40 g; W: 316 g; W tym cukry: 40.50 g; Bł.: 30g; Sól: 9.99 g;

Legenda alergeny: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 20-04-2025r.

dieta	ŚNIADANIE	ilość	Drugie śniadanie	OBIAD	ilość	Podwieczorek	KOLACJA	Ilość
-------	-----------	-------	------------------	-------	-------	--------------	---------	-------

PODSTAWOWA	Jogurt naturalny ⁷ Wędlina ¹ Masło ⁷ Ser żółty ⁷ Herbata Papryka św. Pieczywo mieszane ¹	1szt 30g 15g 30g 200ml 40g 100g	Dla dzieci Grejpfrut – 1 szt	Zupa na smaku ogórka z ryżem ^{1,7,9} Kotlet pożarski ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z kap. pekińskiej Kompot	400ml 80g 200g 100g 200ml	Dla dzieci Wędlina ¹ – 30g Masło-10g; Pomidor – 10g Pieczywo ¹ – 40g	Pasztet krojony ¹ Masło ⁷ Ogórek św., Herbata Pieczywo mieszane ¹	50g 15g 40g 200ml 100g
LEKKOSTRAWNA	Jogurt naturalny ⁷ Wędlina ¹ Masło ⁷ Serek puszysty ⁷ Herbata Pomidor Pieczywo mieszane ¹	1szt 30g 15g 50g 200ml 40g 100g		Zupa na smaku ogórka z ryżem ^{1,7,9} Pulpet drobiowy w sosie koperkowym ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z kap. pekińskiej Kompot	400ml 70/20g 200g 100g 200ml		Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	45g 15g 40g 200ml 80g
CUKRZYCOWA	Jogurt naturalny ⁷ Wędlina ¹ Masło ⁷ Serek puszysty ⁷ Herbata b/c Pomidor Pieczywo razowe ¹	1szt 30g 15g 50g 200ml 40g 100g	Grejpfrut – 1 szt	Zupa na smaku ogórka z ryżem ^{1,7,9} Pulpet drobiowy w sosie koperkowym ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z kap. pekińskiej Kompot	400ml 70/20g 200g 100g 200ml	Wędlina ¹ – 30g Masło-10g; Pomidor – 10g Pieczywo ¹ – 40g	Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	45g 15g 40g 200ml 80g

Wartości odżywcze: Dieta podstawowa

E: 2124.56 kcal; B: 92 g; T: 70g; Kw. tł. nasy.: 10.61 g; W: 292.81 g; W tym cukry: 34 g; Bł.: 34.g; Sól: 7.86 g;

Wartości odżywcze: Dieta lekkostrawna

E: 2100.56 kcal; B: 92g; T: 65g; Kw. tł. nasy.: 9 g; W: 292.81 g; W tym cukry: 39g; Bł.: 34 g; Sól: 7.86 g;

Wartości odżywcze: Dieta cukrzycowa

E: 2342.62 kcal; B: 94g; T: 68g; Kw. tł. nasy.: 10.24 g; W: 307.68 g; W tym cukry: 37 g; Bł.: 29g; Sól: 7.22 g;

Legenda alergenów: 1-gluten i prod.pochodne, 2-skorupiaki, 3-jaja i prod.pochodne, 4-ryby i prod.pochodne, 5-orzeszki ziemne i prod. pochodne, 6-soja i prod.pochodne, 7-mleko i prod.pochodne, 8-orzechy, 9-seler i prod.pochodne, 10-gorczyca, 11-sezam