

25.05.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Jajko gotowane ³	1szt	Jajko gotowane ³	1szt	Jajko gotowane ³	1szt
Pomidor	50g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane (pszenne, razowe) ¹	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Jabłko	100g	Płatki owsiane na mleku ^{1,7}	250ml	Jabłko	100g
Płatki owsiane na mleku ^{1,7}	250ml			Płatki owsiane na mleku ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,7,9}	400ml	Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,7,9}	400ml	Zupa pomidorowa z ryżem ^{1,7,9}	400ml
Filet panierowany smażony ^{1,3,7}	90g	Filet drobiowy duszony ¹	90g	Filet drobiowy duszony ¹	90g
Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g
Fasolka z wody z olejem	100g	Fasolka z wody z olejem	100g	Fasolka z wody z olejem	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek	
				Wędlina ¹ -30g	
				Pieczywo ¹ – 30g	
				Masło ⁷ -10g	
				Ogórek kisz-30g	
Dla dzieci: podwieczorek: biszkopty ^{1,3}					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Twarożek z ziołami ⁷	70g	Twarożek z ziołami ⁷	70g	Twarożek z ziołami ⁷	70g
Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Pomidor	40g	Pomidor	40g	Pomidor	40g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata	200ml
Wartości odżywcze: E: 2017 kcal; B: 90,6 g; T: 70,8g; Kw. tł. nasy.: 18,3 g; W: 260 g; W tym cukry: 55,6 g; Bł.: 25,5g; Sól: 7 g;		Wartości odżywcze: E: 1888 kcal; B: 82 g; T: 56 g; Kw. tł. nasy.: 15,20 g; W: 260 g; W tym cukry: 52g; Bł.: 21,4g; Sól: 6,13 g;		Wartości odżywcze: E: 2133kcal; B: 89 g; T: 73. g; Kw. tł. nasy.: 21 g; W: 271 g; W tym cukry: 57 g; Bł.: 26g; 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					

26.05.2026

26.05.2026					
Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Ser żółty ⁷	30g	Serek puszysty ⁷	50g	Serek puszysty ⁷	50g
Ogórek św.	50g	Pomidor	50g	Ogórek św.	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Pomarańcza	100g	Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	250ml	Pomarańcza	100g
Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	250ml			Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	250ml
<u>Obiad</u>		<u>Obiad</u>		<u>Obiad</u>	
Zupa brokułowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa brokułowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa brokułowa ^{1,7,9}	400ml
Bitki wieprzowe (duszone) w sosie ¹	80/30g	Schab duszony z jabłkami ¹	80/30g	Schab duszony z jabłkami ¹	80/30g
Kasza jęczmienna z soczewicą ¹	150g	Kasza jęczmienna ¹	150g	Kasza jęczmienna z soczewicą ¹	150g
Buraczki puree	100g	Buraczki puree	100g	Buraczki puree	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek	
				Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt	
				Masło ⁷ -10g	
				Szcypiorek – 10g	
				Pieczywo ¹ – 40g	
Dla dzieci: podwieczorek: herbatniki ^{1,7}					
<u>Kolacja</u>		<u>Kolacja</u>		<u>Kolacja</u>	
Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g
Serek śmietankowy ⁷	20g	Serek śmietankowy ⁷	20g	Serek śmietankowy ⁷	20g
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Rzodkiewka	40g	Rzodkiewka	40g	Rzodkiewka	40g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2303 kcal; B: 89 g; T: 76 g; Kw. tł. nasy.: 19 g; W: 321 g; W tym cukry: 62 g; Bł.: 31g; Sól: 6,56 g;		Wartości odżywcze: E: 2156 kcal; B: 88,6 g; T: 65,9g; Kw. tł. nasy.: 17,4g; W: 306g; W tym cukry: 60g; Bł.: 27g; Sól: 6,56 g;		Wartości odżywcze: E: 2328 kcal; B: 95g; T: 73 g; Kw. tł. nasy.: 19,3 g; W: 323 g; W tym cukry: 63 g; Bł.: 29 g; Sól: 6,62g;	
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					

27.05.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	45g	Wędlina ¹	45g	Wędlina ¹	45g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Pomidor ze szczypiorkiem	45/5g	Pomidor	50g	Pomidor ze szczypiorkiem	45/5g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Gruszka	100g	Kasza manna na mleku ^{1,7}	250ml	Gruszka	100g
Kasza manna na mleku ^{1,7}	250ml			Kasza manna na mleku ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Rosół z makaronem ^{1,7,9}	400ml	Rosół z makaronem ^{1,7,9}	400ml	Rosół z makaronem ^{1,7,9}	400ml
Udko pieczone	1szt	Udko duszone	1szt	Udko duszone	1szt
Ziemniaki gotowane	150g	Ziemniaki gotowane	150g	Ziemniaki gotowane	150g
Sur. z marchewki i pora ⁷	100g	Sur. z marchewki ⁷	100g	Sur. z marchewki ⁷	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek Jogurt naturalny ⁷ – 1 szt	
Dla dzieci: podwieczorek: jogurt owocowy ⁷					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Ser twarogowy plastry ⁷	2szt	Ser twarogowy plastry ⁷	2szt	Ser twarogowy plastry ⁷	2szt
Pasta z groszku ⁷	40g	Jajko gotowane ³	1szt	Pasta z groszku ⁷	40g
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Pomidor	50g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2312.40 kcal; B: 97g; T: 74,5 g; Kw. tł. nasy.: 26 g; W: 338g; W tym cukry: 51g; Bł.: 23,4 g; Sól: 7.6 g;		Wartości odżywcze: E: 2200 kcal; B: 87 g; T: 69 g; Kw. tł. nasy.: 24,5g; W: 330g; W tym cukry: 50 g; Bł.: 20 g; Sól: 6,6 g;		Wartości odżywcze: E: 2358 kcal; B: 98 g; T: 72 g; Kw. tł. nasy.: 26,1 g; W: 339 g; W tym cukry: 51g; Bł.: 23,4g; Sól: 7.8g;	
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-gorzycza, 11-sezam					

28.05.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Pomidor	50g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Ser topiony ⁷	1szt	Ser biały ⁷	40g	Ser biały ⁷	40g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Banan	100g	Kasza jaglana na mleku ^{1,7}	250ml	Jabłko	100g
Kasza jaglana na mleku ^{1,7}	250ml			Kasza jaglana na mleku ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Zupa pieczarkowa z ziemniakami ^{1,7,9}	400ml	Zupa grysikowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa grysikowa ^{1,7,9}	400ml
Kotlet schabowy (smażony) ^{1,3}	90g	Schab duszony w sosie warz. ^{1,9}	80/20 g	Schab duszony w sosie warz. ^{1,9}	80/20 g
Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g
Sur. z kapusty pekińskiej	100g	Sur. z kapusty pekińskiej	100g	Sur. z kapusty pekińskiej	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek	
				Wędlina ¹ -30g	
				Pieczywo ¹ – 30g	
				Masło ⁷ -10g	
				Ogórek kisz-30g	
Dla dzieci: podwieczorek: jogurt naturalny ⁷					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Pasta z tuńczyka i jajka ^{3,4,7}	70g	Pasta z tuńczyka i jajka ^{3,4,7}	70g	Pasta z tuńczyka i jajka ^{3,4,7}	70g
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Papryka św.	40g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2238 kcal; B: 94,6g; T: 72,3 g; Kw. tł. nasy.: 28g; W: 325 g; W tym cukry: 49 g; Bł.: 22,3 g; Sól: 8g		Wartości odżywcze: E: 2100 kcal; B: 94 g; T: 61.90 g; Kw. tł. nasy.: 26,5 g; W: 298 g; W tym cukry: 46.86 g; Bł.: 20 g; Sól: 8g;		Wartości odżywcze: E: 2163 kcal; B: 95 g; T: 71 g; Kw. tł. nasy.: 28,6g; W: 329 g; W tym cukry: 48.86 g; Bł.: 23 g; Sól: 9 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-gorzyczka, 11-sezam					

29.05.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	45g	Wędlina ¹	45g	Wędlina ¹	45g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Pomidor ze szczypiorkiem	45/5g	Pomidor	50g	Pomidor ze szczypiorkiem	45/5g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Grejpfрут	100g	Ryż na mleku ^{1,7}	250ml	Grejpfрут	100g
Ryż na mleku ^{1,7}	250ml			Ryż na mleku ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Barszcz czerwony zabieleny ^{1,7,9}	400ml	Barszcz czerwony zabieleny ^{1,7,9}	400ml	Barszcz czerwony zabieleny ^{1,7,9}	400ml
Ryba smażona ^{1,4}	100g	Ryba gotowana w sosie zioł. ^{1,4}	80/20 g	Ryba gotowana w sosie zioł. ^{1,4}	80/20 g
Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g
Sur. z kapusty kiszonej	100g	Sur. z selera i jabłka ⁹	100g	Sur. z selera i jabłka ⁹	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek	
				Ser biały ⁷ -30g	
				Pieczywo ¹ - 30g	
				Masło ⁷ -10g	
				Papryka św.-30g	
Dla dzieci: podwieczorek: jogurt naturalny ⁷					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Ser żółty ⁷	30g	Ser biały ⁷	30g	Ser żółty ⁷	30g
Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Ogórek św.	40g	Pomidor	50g	Ogórek św.	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2227 kcal; B: 79 g; T: 73 g; Kw. tł. nasy.: 30,1 g; W: 307 g; W tym cukry: 51 g; Bł.: 24 g; Sól: 8.04g		Wartości odżywcze: E: 2110kcal; B: 78 g; T: 62 g; Kw. tł. nasy.: 28,5,1 g; W: 300g; W tym cukry:48 g; Bł.: 21g; Sól: 8 g;		Wartości odżywcze: E: 2280 kcal; B: 84 g; T: 72 g; Kw. tł. nasy.: 31g; W: 313 g; W tym cukry: 54g; Bł.: 28 g; Sól: 8,4g;	
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					

30.05.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
Śniadanie		Śniadanie		Śniadanie	
Parówka drobiowa ¹	70g	Parówka drobiowa ¹	70g	Parówka drobiowa ¹	70g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Pomidor z kukurydzą	40/10	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Keczap ¹	10g	Keczap ¹	10g	Keczap ¹	10g
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Jabłko	100g	Kakao na mleku ^{1,7}	250ml	Jabłko	100g
Kakao na mleku ^{1,7}	250ml			Kakao na mleku ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Zupa z zielonego groszku ^{1,7,9}	400ml	Zupa z zielonego groszku ^{1,7,9}	400ml	Zupa z zielonego groszku ^{1,7,9}	400ml
Kotlet pożarski (duszony) ^{1,3,7}	80g	Pulpet drobiowy (gotowany) w sosie koperkowym ^{1,3,7}	70/20g	Pulpet drobiowy (gotowany) w sosie koperkowym ^{1,3,7}	70/20g
Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g
Sur. z rzodkwi i marchewki ⁷	100g	Sur. z rzodkwi i marchewki ⁷	100g	Sur. z rzodkwi i marchewki ⁷	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek	
				Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt	
				Masło-10g	
				Sałata- 10g	
				Pieczywo ¹ - 40g	
Dla dzieci: podwieczorek: jogurt naturalny ⁷ ,					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Jajko z sosem jogurtowym ^{3,7}	1szt/ 20g	Jajko z sosem jogurtowym ^{3,7}	1szt/ 20g	Jajko z sosem jogurtowym ^{3,7}	1szt/ 20g
Ser topiony ⁷	1szt	Ser śmietankowy ⁷	20g	Ser topiony ⁷	1szt
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Rzodkiewka	40g	Rzodkiewka	40g	Rzodkiewka	40g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2278 kcal; B: 81,1 g; T: 86,0 g; Kw. tł. nasy.: 27 g; W: 307g; W tym cukry: 60,3g; Bł.: 29 g; Sól: 7.01 g		Wartości odżywcze: E: 2128 kcal; B: 80,8g; T: 76g; Kw. tł. nasy.: 25,5 g; W: 293 g; W tym cukry: 50 g; Bł.: 21g; Sól: 6,4g;		Wartości odżywcze: E: 2298 kcal; B: 86g; T: 86,2 g; Kw. tł. nasy.: 28g; W: 302.91 g; W tym cukry: 48.86 g; Bł.: 29 g; Sól: 8 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					

31.05.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Papryka św.	40g	Pomidor	40g	Pomidor	40g
Ser żółty ⁷	30g	Serek puszysty ⁷	40g	Serek puszysty ⁷	40g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Pomarańcza	100g	Jogurt naturalny ⁷	1szt	Pomarańcza	100g
Jogurt naturalny ⁷	1szt			Jogurt naturalny ⁷	1szt
Obiad		Obiad		Obiad	
Zupa selerowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa selerowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa selerowa ^{1,7,9}	400ml
Stek wieprzowy z cebulą ¹ (duszony)	80/20 g	Schab duszony w sosie naturalnym ^{1,7}	80/20 g	Schab duszony w sosie naturalnym ^{1,7}	80/20 g
Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g
Bukiet warzyw	100g	Bukiet warzyw	100g	Bukiet warzyw	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek	
				Wędlina ¹ – 30g	
				Masło-10g	
				Pomidor – 20g	
				Pieczywo ¹ – 40g	
Dla dzieci: podwieczorek: biszkopty ^{1,3}					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Pasztet krojony ¹	50g	Wędlina ¹	45g	Wędlina ¹	45g
Maślanka ⁷	150ml	Maślanka ⁷	150ml	Maślanka ⁷	150ml
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Ogórek kisz.	40g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2279 kcal; B: 83 g; T: 91 g; Kw. tł. nasy.: 21 g; W: 289 g; W tym cukry: 54 g; Bł.: 31g; Sól: 7.01 g		Wartości odżywcze: E: 2129 kcal; B: 82,3 g; T: 81 g; Kw. tł. nasy.: 19g; W: 274 g; W tym cukry: 44 g; Bł.: 22 g; Sól: 7 g;		Wartości odżywcze: E: 2300 kcal; B: 88 g; T: 91 g; Kw. tł. nasy.: 26 g; W: 290 g; W tym cukry: 51 g; Bł.: 24g; Sól: 7.8 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					

1.06.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Jajko gotowane ³	1szt	Jajko gotowane ³	1szt	Jajko gotowane ³	1szt
Pomidor	50g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane (pszenne, razowe) ¹	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Gruszka	100g	Płatki owsiane na mleku ^{1,7}	250ml	Gruszka	100g
Płatki owsiane na mleku ^{1,7}	250ml			Płatki owsiane na mleku ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Zupa pomidorowa z makaronem ^{1,7,9}	400ml	Zupa pomidorowa z makaronem ^{1,7,9}	400ml	Zupa pomidorowa z makaronem ^{1,7,9}	400ml
Kotlet mielony (pieczony) ^{1,3,7}	90g	Pulpet wieprzowy (gotowany) w sosie ^{1,3,7}	90/10g	Pulpet wieprzowy (gotowany) w sosie ^{1,3,7}	90/10g
Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g
Sur. z buraczków	100g	Sur. z buraczków	100g	Sur. z buraczków	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek	
				Wędlina ¹ -30g	
				Pieczywo ¹ - 30g	
				Masło ⁷ -10g	
				Ogórek kisz-30g	
Dla dzieci: podwieczorek: jogurt naturalny ⁷					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Pasta rybna ^{4,9}	50g	Pasta rybna ^{4,9}	70g	Pasta rybna ^{4,9}	70g
Ser twarogowy plaster ⁷	1szt	Ser twarogowy plaster ⁷	1szt	Ser twarogowy plaster ⁷	1szt
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Ogórek konserwowy	70g	Pomidor	50g	Ogórek konserwowy	70g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Wartości odżywcze: E: 2013 kcal; B: 91g; T: 70,2g; Kw. tł. nasy.: 18,0 g; W: 250 g; W tym cukry: 55,1 g; Bł.: 25,1g; Sól: 7 g;		Wartości odżywcze: E: 1893 kcal; B: 84 g; T: 55 g; Kw. tł. nasy.: 16,30 g; W: 250 g; W tym cukry: 51g; Bł.: 21,8g; Sól: 6,1 g;		Wartości odżywcze: E: 2135kcal; B: 90g; T: 73. g; Kw. tł. nasy.: 21 g; W: 271 g; W tym cukry: 57 g; Bł.: 26g; 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					

2.06.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
Śniadanie		Śniadanie		Śniadanie	
Twarożek na słodko ⁷	60g	Twarożek na słodko ⁷	60g	Twarożek z zioł. ⁷	60g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Rzodkiewka	40g	Rzodkiewka	40g	Rzodkiewka	40g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Pomarańcza	100g	Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	250ml	Pomarańcza	100g
Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	250ml			Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Zupa jarzynowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa jarzynowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa jarzynowa ^{1,7,9}	400ml
Filet (duszony) w sosie serowym ^{1,7}	70/30g	Filet (duszony) w sosie potrawkowym ^{1,7}	70/20g	Filet (duszony) w sosie potrawkowym ^{1,7}	70/30g
Ryż brązowy	150g	Ryż biały	150g	Ryż brązowy	150g
Brokuł z wody z olejem	100g	Brokuł z wody z olejem	100g	Brokuł z wody z olejem	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt Masło ⁷ -10g Szcypiorek – 10g Pieczywo ¹ – 40g	
Dla dzieci: podwieczorek: herbatniki ^{1,7}					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Wędlina ¹	40g	Wędlina ¹	50g	Wędlina ¹	40g
Pasta z ciecierzycy	20g	Masło ⁷	15g	Pasta z ciecierzycy	20g
Masło ⁷	15g	Pomidor	40g	Masło ⁷	15g
Rzodkiew biała plastry	70g	Herbata	200ml	Rzodkiew biała plastry	70g
Herbata	200ml	Pieczywo mieszane ¹	100g	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g			Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2300kcal; B: 89,1 g; T: 75 g; Kw. tł. nasy.: 18 g; W: 321 g; W tym cukry: 87 g; Bł.: 29g; Sól: 7g;		Wartości odżywcze: E: 2158 kcal; B: 88,2 g; T: 64,9g; Kw. tł. nasy.: 17,3g; W: 306g; W tym cukry: 88 g; Bł.: 27g; Sól: 6,56 g;		Wartości odżywcze: E: 2320 kcal; B: 96g; T: 72 g; Kw. tł. nasy.: 19,9 g; W: 322 g; W tym cukry: 90 g; Bł.: 29 g; Sól: 6,8g;	
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					

3.06.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	45g	Wędlina ¹	45g	Wędlina ¹	45g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Pomidor ze szczypiorkiem	45/5g	Pomidor	50g	Pomidor ze szczypiorkiem	45/5g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Banan	100g	Kasza manna na mleku ^{1,7}	250ml	Jabłko	100g
Kasza manna na mleku ^{1,7}	250ml			Kasza manna na mleku ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Zupa na smaku ogórka z ziemniakami ^{1,7,9}	400ml	Zupa na smaku ogórka z ziemniakami ^{1,7,9}	400ml	Zupa na smaku ogórka z ziemniakami ^{1,7,9}	400ml
Klops (duszony) w sosie koperkowym ^{1,7}	80/20g	Klops (duszony) w sosie koperkowym ^{1,7}	80/20g	Klops(duszony) w sosie koperkowym ^{1,7}	80/20g
Kasza jęczmienna ¹	150g	Kasza jęczmienna ¹	150g	Kasza jęczmienna ¹	150g
Sur. jarzynowa ⁹	100g	Sur. jarzynowa ⁹	100g	Sur. jarzynowa ⁹	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek Jogurt naturalny ⁷ – 1 szt	
Dla dzieci: podwieczorek: jogurt owocowy ⁷					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Ser twarogowy plastry ⁷	2szt	Ser twarogowy plastry ⁷	2szt	Ser twarogowy plastry ⁷	2szt
Wędlina ¹	20g	Wędlina ¹	20g	Wędlina ¹	20g
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Pomidor	50g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2299 kcal; B: 94g; T: 71g; Kw. tł. nasy.: 26 g; W: 338g; W tym cukry: 52g; Bł.: 25,4 g; Sól: 7.2 g;		Wartości odżywcze: E: 2230 kcal; B: 88 g; T: 66 g; Kw. tł. nasy.: 23,5g; W: 330g; W tym cukry: 50 g; Bł.: 20 g; Sól: 6,7 g;		Wartości odżywcze: E: 2300 kcal; B: 98 g; T: 70 g; Kw. tł. nasy.: 25,1 g; W: 336 g; W tym cukry: 51g; Bł.: 23,4g; Sól: 7,1g;	
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-gorzycza, 11-sezam					

4.06.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Pomidor	50g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Ser topiony ⁷	1szt	Ser biały ⁷	40g	Ser biały ⁷	40g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Grejpfrut	100g	Kasza jaglana na mleku ^{1,7}	250ml	Grejpfrut	100g
Kasza jaglana na mleku ^{1,7}	250ml			Kasza jaglana na mleku ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Barszcz czerwony zabieleny ^{1,7,9}	400ml	Barszcz czerwony zabieleny ^{1,7,9}	400ml	Barszcz czerwony zabieleny ^{1,7,9}	400ml
Filet panierowany (smażony) ^{1,3}	90g	Filet drobiowy duszony w sosie własnym ¹	80/10 g	Filet drobiowy duszony w sosie własnym ¹	80/10 g
Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g
Bukiet warzyw	100g	Bukiet warzyw	100g	Bukiet warzyw	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek	
				Wędlina ¹ -30g	
				Pieczywo ¹ - 30g	
				Masło ⁷ -10g	
				Ogórek kisz-30g	
Dla dzieci: podwieczorek: jogurt naturalny ⁷					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Pasta jajeczna ^{3,7}	60g	Pasta jajeczna ^{3,7}	60g	Pasta jajeczna ^{3,7}	60g
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Papryka św.	40g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2238 kcal; B: 94,3g; T: 72,1 g; Kw. tł. nasy.: 27g; W: 324 g; W tym cukry: 50 g; Bł.: 25,3 g; Sól: 7g		Wartości odżywcze: E: 2104 kcal; B: 94 g; T: 61.90 g; Kw. tł. nasy.: 26,5 g; W: 298 g; W tym cukry: 46.86 g; Bł.: 21 g; Sól: 7g;		Wartości odżywcze: E: 2166 kcal; B: 95 g; T: 71 g; Kw. tł. nasy.: 28,6g; W: 329 g; W tym cukry: 48.86 g; Bł.: 21,6 g; Sól: 7,1 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-gorzycza, 11-sezam					

5.06.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	45g	Wędlina ¹	45g	Wędlina ¹	45g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Pomidor ze szczypiorkiem	45/5g	Pomidor	40g	Pomidor ze szczypiorkiem	45/5g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Jabłko	100g	Ryż na mleku ^{1,7}	250ml	Jabłko	100g
Ryż na mleku ^{1,7}	250ml			Ryż na mleku ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Zupa kalafiorowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9}	400ml
Kotlet rybny (pieczony) ^{1,4}	100g	Pulpet rybny (gotowany) ^{1,4}	100g	Pulpet rybny (gotowany) ^{1,4}	100g
Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g
Szpinak zasmażany ⁷	100g	Szpinak zasmażany ⁷	100g	Szpinak zasmażany ⁷	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek	
				Ser biały ⁷ -30g	
				Pieczywo ¹ - 30g	
				Masło ⁷ -10g	
				Papryka św.-30g	
Dla dzieci: podwieczorek: jogurt naturalny ⁷					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Ser żółty ⁷	40g	Ser biały ⁷	40g	Ser żółty ⁷	40g
Pasztet krojony ¹	30g	Wędlina ¹	30g	Pasztet krojony ¹	30g
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Ogórek św.	40g	Pomidor	50g	Ogórek św.	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2220 kcal; B: 79 g; T: 73 g; Kw. tł. nasy.: 30,6 g; W: 308 g; W tym cukry: 54 g; Bł.: 24 g; Sól: 7,04g		Wartości odżywcze: E: 2089kcal; B: 78 g; T: 64 g; Kw. tł. nasy.: 27,5, g; W: 300g; W tym cukry:48 g; Bł.: 21,5g; Sól: 6,8 g;		Wartości odżywcze: E: 2284 kcal; B: 84 g; T: 71,9 g; Kw. tł. nasy.: 31g; W: 313 g; W tym cukry: 54g; Bł.: 26 g; Sól: 7,4g;	
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-gorzyczka, 11-sezam					

6.06.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Parówka drobiowa ¹	70g	Parówka drobiowa ¹	70g	Parówka drobiowa ¹	70g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Pomidor z kukurydzą	40/10	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Keczap ¹	10g	Keczap ¹	10g	Keczap ¹	10g
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Jabłko	100g	Kakao na mleku ^{1,7}	250ml	Jabłko	100g
Kakao na mleku ^{1,7}	250ml			Kakao na mleku ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Zupa koperkowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa koperkowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa koperkowa ^{1,7,9}	400ml
Schab (duszony) w sosie pomidorowym ¹	80/10g	Schab (duszony) w sosie pomidorowym ¹	80/10g	Schab (duszony) w sosie pomidorowym ¹	80/10g
Kasza gryczana	150g	Kasza gryczana	150g	Kasza gryczana	150g
Fasolka z wody z olejem	100g	Fasolka z wody z olejem	100g	Fasolka z wody z olejem	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek	
				Wędlina ¹ – 30g	
				Masło-10g	
				Sałata- 10g	
				Pieczywo ¹ – 40g	
Dla dzieci: podwieczorek: biszkopty ^{1,3}					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Twarożek z ziołami ⁷	60g	Twarożek z ziołami ⁷	60g	Twarożek z ziołami ⁷	60g
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Rzodkiewka	40g	Rzodkiewka	40g	Rzodkiewka	40g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2270 kcal; B: 80,1 g; T: 86,0 g; Kw. tł. nasy.: 27 g; W: 304g; W tym cukry: 59,3g; Bł.: 26 g; Sól: 7.01 g		Wartości odżywcze: E: 2128 kcal; B: 80,8g; T: 76g; Kw. tł. nasy.: 25,5 g; W: 293 g; W tym cukry: 50 g; Bł.: 22,4g; Sól: 6,4g;		Wartości odżywcze: E: 2298 kcal; B: 86g; T: 86,2 g; Kw. tł. nasy.: 28g; W: 303 g; W tym cukry: 50,1 g; Bł.: 26,1 g; Sól: 7,7 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					

7.06.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Papryka św.	40g	Pomidor	40g	Pomidor	40g
Ser żółty ⁷	30g	Serek puszysty ⁷	40g	Serek puszysty ⁷	40g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Gruszka	100g	Jogurt naturalny ⁷	1szt	Gruszka	100g
Jogurt naturalny ⁷	1szt			Jogurt naturalny ⁷	1szt
Obiad		Obiad		Obiad	
Rosolnik ^{1,7,9}	400ml	Rosolnik ^{1,7,9}	400ml	Rosolnik ^{1,7,9}	400ml
Udko pieczone	1szt	Udko duszone	1szt	Udko duszone	1szt
Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g
Mizeria ⁷	100g	Marchew gotowana z wody	100g	Mizeria ⁷	100g
Kompot	200ml	z olejem	200ml	Kompot	200ml
		Kompot		Podwieczorek	
				Wędlina ¹ – 30g	
				Masło-10g	
				Pomidor – 20g	
				Pieczywo ¹ – 40g	
Dla dzieci: podwieczorek: herbatniki ^{1,7}					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Pasztet krojony ¹	50g	Wędlina ¹	45g	Wędlina ¹	45g
Maślanka ⁷	150ml	Maślanka ⁷	150ml	Maślanka ⁷	150ml
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Ogórek kisz.	40g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2271 kcal; B: 82 g; T: 91 g; Kw. tł. nasy.: 22,1 g; W: 289 g; W tym cukry: 54 g; Bł.: 26,2g; Sól: 7.01 g		Wartości odżywcze: E: 2123 kcal; B: 81,3 g; T: 80 g; Kw. tł. nasy.: 20g; W: 274 g; W tym cukry: 44 g; Bł.: 22 g; Sól: 7 g;		Wartości odżywcze: E: 2300 kcal; B: 88 g; T: 91 g; Kw. tł. nasy.: 26 g; W: 290 g; W tym cukry: 51 g; Bł.: 24g; Sól: 7.7 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					

8.06.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Jajko gotowane ³	1szt	Jajko gotowane ³	1szt	Jajko gotowane ³	1szt
Pomidor	50g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane (pszenne, razowe) ¹	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Jabłko	100g	Płatki owsiane na mleku ^{1,7}	250ml	Jabłko	100g
Płatki owsiane na mleku ^{1,7}	250ml			Płatki owsiane na mleku ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Zupa szpinakowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa szpinakowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa szpinakowa ^{1,7,9}	400ml
Gołąbek w sosie pomidorowym ^{1,3}	100/20g	Kotlet z ryżu i mięsa w sosie pomidorowym ^{1,3}	100/10g	Gołąbek w sosie pomidorowym ^{1,3}	100/20g
Ogórek súpki	50g	Ziemniaki gotowane	200g	Ogórek súpki	50g
Ziemniaki gotowane	200g	Kalafior z wody z olejem	100g	Ziemniaki gotowane	200g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek	
				Wędlina ¹ -30g	
				Pieczywo ¹ -30g	
				Masło ⁷ -10g	
				Ogórek kisz-30g	
Dla dzieci: podwieczorek: jogurt owocowy ⁷					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Pasta rybna ^{4,9}	50g	Pasta rybna ^{4,9}	70g	Pasta rybna ^{4,9}	70g
Ser twarogowy plaster ⁷	1szt	Ser twarogowy plaster ⁷	1szt	Ser twarogowy plaster ⁷	1szt
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Rzodkiew biała plastry	70g	Pomidor	50g	Rzodkiew biała plastry	70g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Wartości odżywcze: E: 2019 kcal; B: 87 g; T: 70,01g; Kw. tł. nasy.: 18,1 g; W: 267 g; W tym cukry: 54,6 g; Bł.: 25,9g; Sól: 7 g;		Wartości odżywcze: E: 1902 kcal; B: 81,9 g; T: 58 g; Kw. tł. nasy.: 16,20 g; W: 260 g; W tym cukry: 52g; Bł.: 21,4g; Sól: 6,8 g;		Wartości odżywcze: E: 2139kcal; B: 89 g; T: 73.1 g; Kw. tł. nasy.: 21,2 g; W: 272 g; W tym cukry: 57 g; Bł.: 26 g; Sól: 7 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					

9.06.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Twarożek na słodko ⁷	60g	Twarożek na słodko ⁷	60g	Twarożek z zioł. ⁷	60g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Rzodkiewka	40g	Rzodkiewka	40g	Rzodkiewka	40g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Pomarańcza	100g	Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	250ml	Pomarańcza	100g
Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	250ml			Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Krupnik z kaszą jaglaną ^{1,7,9}	400ml	Krupnik z kaszą jaglaną ^{1,7,9}	400ml	Krupnik z kaszą jaglaną ^{1,7,9}	400ml
Schab duszony z jabłkiem ^{1,3}	80/20g	Schab duszony z jabłkiem ^{1,3}	80/20g	Schab duszony z jabłkiem ^{1,3}	80/20g
Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g
Sur. z kapusty białej	100g	Sur. z marchewki	100g	Sur. z kapusty białej	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek	
				Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt	
				Masło ⁷ -10g	
				Szczypiorek – 10g	
				Pieczywo ¹ – 40g	
Dla dzieci: podwieczorek: biszkopty ^{1,3}					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Wędlina ¹	50g	Wędlina ¹	50g	Wędlina ¹	50g
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Ogórek kiszony	50g	Salata	10g	Ogórek kiszony	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2290 kcal; B: 87 g; T: 76,2 g; Kw. tł. nasy.: 19,1 g; W: 321 g; W tym cukry: 61 g; Bł.: 30g; Sól: 6,56 g;		Wartości odżywcze: E: 2290 kcal; B: 87g; T: 72g; Kw. tł. nasy.: 18,9 g; W: 321g; W tym cukry: 61 g; Bł.: 27g; Sól: 6,59 g;		Wartości odżywcze: E: 2300 kcal; B: 90g; T: 78 g; Kw. tł. nasy.: 19,3 g; W: 325 g; W tym cukry: 62 g; Bł.: 31g; Sól: 7,2g;	
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					

10.06.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	45g	Wędlina ¹	45g	Wędlina ¹	45g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Pomidor ze szczypiorkiem	45/5g	Pomidor	50g	Pomidor ze szczypiorkiem	45/5g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Grejpfrut	100g	Kasza manna na mleku ^{1,7}	250ml	Grejpfrut	100g
Kasza manna na mleku ^{1,7}	250ml			Kasza manna na mleku ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Zupa brokułowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa brokułowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa brokułowa ^{1,7,9}	400ml
Roladka drobiowa duszona z warzywami ^{1,7}	90g	Roladka drobiowa duszona z warzywami ^{1,7}	90g	Roladka drobiowa duszona z warzywami ^{1,7}	90g
Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g
Sur. z rzodkwi i marchewki	100g	Sur. z rzodkwi i marchewki	100g	Sur. z rzodkwi i marchewki	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczerek	
				Jogurt naturalny ⁷ – 1 szt	
Dla dzieci: podwieczerek: jogurt naturalny ⁷					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Ser twarogowy plastry ⁷	2szt	Ser twarogowy plastry ⁷	2szt	Ser twarogowy plastry ⁷	2szt
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Pomidor	50g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2312 kcal; B: 97g; T: 74,5 g; Kw. tł. nasy.: 26 g; W: 338g; W tym cukry: 51g; Bł.: 26,4 g; Sól: 7.6 g;		Wartości odżywcze: E: 2312 kcal; B: 97g; T: 72,5 g; Kw. tł. nasy.: 26 g; W: 338g; W tym cukry: 51g; Bł.: 23,4 g; Sól: 7.4 g;		Wartości odżywcze: E: 2350 kcal; B: 99 g; T: 72 g; Kw. tł. nasy.: 26,1 g; W: 339 g; W tym cukry: 51g; Bł.: 26,4g; Sól: 7.8g;	
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					

11.06.2026

11.06.2026					
Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Pomidor	50g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Ser topiony ⁷	1szt	Ser biały ⁷	40g	Ser biały ⁷	40g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Gruszka	100g	Kasza jaglana na mleku ^{1,7}	250ml	Gruszka	100g
Kasza jaglana na mleku ^{1,7}	250ml			Kasza jaglana na mleku ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Zupa koperkowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa koperkowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa koperkowa ^{1,7,9}	400ml
Befsztyk mielony (smażony)z cebulą ^{1,3}	90g	Klops wieprzowy gotowanyw sosie ^{1,3}	80/20 g	Klops wieprzowy gotowanyw sosie ^{1,3}	80/20 g
Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g
Sur. z buraczków z olejem	100g	Sur. z buraczków z olejem	100g	Sur. z buraczków z olejem	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek Wędlina ¹ -30g Pieczywo ¹ - 30g Masło ⁷ -10g Ogórek kisz-30g	
Dla dzieci: podwieczorek: jogurt owocowy ⁷					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Pasta jajeczna ^{3,7}	60g	Pasta jajeczna ^{3,7}	60g	Pasta jajeczna ^{3,7}	60g
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Papryka św.	40g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2237,8 kcal; B: 92g; T: 71 g; Kw. tł. nasy.: 27g; W: 324 g; W tym cukry: 50 g; Bł.: 25,3 g; Sól: 7g		Wartości odżywcze: E: 2108 kcal; B: 91 g; T: 62 g; Kw. tł. nasy.: 25 g; W: 298 g; W tym cukry: 47 g; Bł.: 21 g; Sól: 7g;		Wartości odżywcze: E: 2167 kcal; B: 93 g; T: 71 g; Kw. tł. nasy.: 28,6g; W: 329 g; W tym cukry: 48.86 g; Bł.: 26g; Sól: 7,1 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					

12.06.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	45g	Wędlina ¹	45g	Wędlina ¹	45g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Pomidor ze szczypiorkiem	45/5g	Pomidor	40g	Pomidor ze szczypiorkiem	45/5g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Jabłko	100g	Ryż na mleku ^{1,7}	250ml	Jabłko	100g
Ryż na mleku ^{1,7}	250ml			Ryż na mleku ^{1,7}	250ml
Obiad		Obiad		Obiad	
Zupa szpinakowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa szpinakowa ^{1,7,9}	400ml	Zupa kalafiorowa ^{1,7,9}	400ml
Ryba smażona ^{1,4}	100g	Ryba gotowana ^{1,4}	100g	Ryba gotowana ^{1,4}	100g
Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g
Sur. z selera i jabłka ⁹	100g	Sur. z selera i jabłka ⁹	100g	Sur. z selera i jabłka ⁹	100g
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek	
				Ser biały ⁷ -30g	
				Pieczywo ¹ -30g	
				Masło ⁷ -10g	
				Papryka św.-30g	
Dla dzieci: podwieczorek: jogurt naturalny ⁷					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Ser żółty ⁷	50g	Ser biały ⁷	50g	Ser żółty ⁷	50g
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Ogórek św.	40g	Pomidor	50g	Ogórek św.	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2220 kcal; B: 80 g; T: 73 g; Kw. tł. nasy.: 30 g; W: 307 g; W tym cukry: 51 g; Bł.: 24 g; Sól: 7g		Wartości odżywcze: E: 2109kcal; B: 78 g; T: 62 g; Kw. tł. nasy.: 28,5 g; W: 300g; W tym cukry:48 g; Bł.: 21g; Sól: 6,8 g;		Wartości odżywcze: E: 2281 kcal; B: 84 g; T: 72 g; Kw. tł. nasy.: 31g; W: 313 g; W tym cukry: 54g; Bł.: 27,6 g; Sól: 7,9g;	
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-szescian					

13.06.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u> Parówka drobiowa ¹ 70g Masło na sałacie ⁷ 15g Pomidor z kukurydzą 40/10 Herbata 200ml Ketchup ¹ 10g Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe) 100g II śniadanie Pomarańcza 100g Kakao na mleku ^{1,7} 250ml		<u>Śniadanie</u> Parówka drobiowa ¹ 70g Masło na sałacie ⁷ 15g Pomidor 50g Herbata 200ml Ketchup ¹ 10g Pieczywo mieszane ¹ 100g II śniadanie Kakao na mleku ^{1,7} 250ml		<u>Śniadanie</u> Parówka drobiowa ¹ 70g Masło na sałacie ⁷ 15g Pomidor 50g Herbata b/c 200ml Ketchup ¹ 10g Pieczywo razowe ¹ 80g II śniadanie Pomarańcza 100g Kakao na mleku ^{1,7} 250ml	
Obiad Zupa z fasolki szparagowej. ^{1,7,9} 400ml Potrawka wieprzowa ^{1,9} 80/10g gotowana Ziemniaki gotowane 200g Sur.z ogórka kiszzonego z cebulą 100g 200ml Kompot		Obiad Zupa z fasolki szparagowej. ^{1,7,9} 400ml Potrawka wieprzowa ^{1,9} 80/10g gotowana Ziemniaki gotowane 200g Sur. z jarzyn ⁹ 100g 200ml Kompot		Obiad Zupa z fasolki szparagowej. ^{1,7,9} 400ml Potrawka wieprzowa ^{1,9} 80/10g gotowana Ziemniaki gotowane 200g Sur.z ogórka kiszzonego z cebulą 100g 200ml Kompot Podwieczorek Wędlina ¹ – 30g Masło-10g Sałata- 10g Pieczywo ¹ – 40g	
Dla dzieci: podwieczorek: herbatniki ¹					
Kolacja Jajko gotowane z majonezem ^{3,10} 1szt/20g Masło ⁷ 15g Rzodkiewka 40g Herbata 200ml Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe) 100g		Kolacja Jajko z sosem jogurtowym ^{3,7} 1szt/20g Masło ⁷ 15g Rzodkiewka 40g Herbata 200ml Pieczywo mieszane ¹ 100g		Kolacja Jajko gotowane z majonezem ^{3,10} 1szt/20g Masło ⁷ 15g Rzodkiewka 40g Herbata b/c 200ml Pieczywo razowe ¹ 100g	
Wartości odżywcze: E: 2270 kcal; B: 82 g; T: 85,4 g; Kw. tł. nasy.: 27,4 g; W: 309g; W tym cukry: 60,3g; Bł.: 29 g; Sól: 7.14 g		Wartości odżywcze: E: 2132 kcal; B: 82g; T: 76g; Kw. tł. nasy.: 25,5 g; W: 293 g; W tym cukry: 50 g; Bł.: 21g; Sól: 6,9g;		Wartości odżywcze: E: 2302 kcal; B: 89g; T: 86,9 g; Kw. tł. nasy.: 28g; W: 302.91 g; W tym cukry: 54 g; Bł.: 29 g; Sól: 8 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					

14.06.2026

Dieta podstawowa		Dieta łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>		<u>Śniadanie</u>	
Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g	Wędlina ¹	30g
Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g	Masło na sałacie ⁷	15g
Papryka św.	40g	Pomidor	40g	Pomidor	40g
Ser żółty ⁷	30g	Serek puszysty ⁷	40g	Serek puszysty ⁷	40g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	80g
II śniadanie		II śniadanie		II śniadanie	
Jabłko	100g	Jogurt naturalny ⁷	1szt	Jabłko	100g
Jogurt naturalny ⁷	1szt			Jogurt naturalny ⁷	1szt
Obiad		Obiad		Obiad	
Zupa na smaku ogórka z ryżem ^{1,7,9}	400ml	Zupa na smaku ogórka z ryżem ^{1,7,9}	400ml	Zupa na smaku ogórka z ryżem ^{1,7,9}	400ml
Kotlet pożarski (smażony) ^{1,3,7}	80g	Pulpet drobiowy gotowany w sosie koperkowym ^{1,3,7}	70/20g	Kotlet pożarski (smażony) ^{1,3,7}	80g
Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g	Ziemniaki gotowane	200g
Sur. z kap. pekińskiej	100g	Sur. z kap. pekińskiej	100g	Sur. z kap. pekińskiej	200ml
Kompot	200ml	Kompot	200ml	Kompot	200ml
				Podwieczorek	
				Wędlina ¹ – 30g	
				Masło-10g	
				Pomidor – 20g	
				Pieczywo ¹ – 40g	
Dla dzieci: podwieczorek: biszkopty ^{1,3}					
Kolacja		Kolacja		Kolacja	
Pasztet krojony ¹	50g	Wędlina ¹	45g	Wędlina ¹	45g
Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g	Masło ⁷	15g
Ogórek kisz.	40g	Pomidor	50g	Pomidor	50g
Herbata	200ml	Herbata	200ml	Herbata b/c	200ml
Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	100g	Pieczywo mieszane ¹	100g	Pieczywo razowe ¹	100g
Wartości odżywcze: E: 2288 kcal; B: 86 g; T: 90,7 g; Kw. tł. nasy.: 21 g; W: 290,4 g; W tym cukry: 54 g; Bł.:29g; Sól: 8g		Wartości odżywcze: E: 2122 kcal; B: 84g; T: 80 g; Kw. tł. nasy.: 19g; W: 274 g; W tym cukry: 48 g; Bł.: 22 g; Sól: 7 g;		Wartości odżywcze: E: 2302 kcal; B: 89 g; T: 91 g; Kw. tł. nasy.: 26 g; W: 290 g; W tym cukry: 51 g; Bł.: 30g; Sól: 8 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					