

19.10.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<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	
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	50g	Pomidor	40g	Pomidor	50g
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; Sód: 2,7mg;		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; Sód: 2,2mg;		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; Sód: 2,7mg;	
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, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

20.10.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Pieczona pierś z kurczaka Masło na sałacie ⁷ Ser żółty ⁷ Ogórek św. Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	30g 15g 30g 50g 200ml 100g	<u>Śniadanie</u> Pieczona pierś z kurczaka Masło na sałacie ⁷ Serek puszysty ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	30g 15g 50g 50g 200ml 100g	<u>Śniadanie</u> Pieczona pierś z kurczaka Masło na sałacie ⁷ Serek puszysty ⁷ Ogórek św. Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	30g 15g 50g 50g 200ml 80g
II śniadanie Pomarańcza Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	100g 250ml	II śniadanie Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	250ml	II śniadanie Pomarańcza Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	100g 250ml
Obiad Zupa brokułowa ^{1,7,9} Bitki wieprzowe (duszone) w sosie ¹ Kasza jęczmienna z soczewicą ¹ Buraczki puree Kompot	400ml 80/30g 150g 100g 200ml	Obiad Zupa brokułowa ^{1,7,9} Schab duszony z jabłkami ¹ Kasza jęczmienna ¹ Buraczki puree Kompot	400ml 80/30g 150g 100g 200ml	Obiad Zupa brokułowa ^{1,7,9} Schab duszony z jabłkami ¹ Kasza jęczmienna z soczewicą ¹ Buraczki puree Kompot Podwieczorek Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt Masło ⁷ -10g Szcypiorek – 10g Pieczywo ¹ – 40g	400ml 80/30g 150g 100g 200ml
Kolacja Wędlina ¹ Serek śmietankowy ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	30g 20g 15g 40g 200ml 100g	Kolacja Wędlina ¹ Serek śmietankowy ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹	30g 20g 15g 40g 200ml 100g	Kolacja Wędlina ¹ Serek śmietankowy ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo razowe ¹	30g 20g 15g 40g 200ml 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; Sód: 2,5mg;		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; Sód: 2,3mg;		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; Sód: 2,5mg;	
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. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

21.10.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe) II śniadanie Gruszka Kasza manna na mleku ^{1,7}	45g 15g 45/5g 200ml 100g 100g 250ml	<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹ II śniadanie Kasza manna na mleku ^{1,7}	45g 15g 50g 200ml 100g 250ml	<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata b/c Pieczywo razowe ¹ II śniadanie Gruszka Kasza manna na mleku ^{1,7}	45g 15g 45/5g 200ml 80g 100g 250ml
<u>Obiad</u> Rosół z makaronem ^{1,7,9} Udko pieczone Ryż brązowy Sur. z marchewki i pora ⁷ Kompot	400ml 1szt 150g 100g 200ml	<u>Obiad</u> Rosół z makaronem ^{1,7,9} Udko duszone Ryż biały Sur. z marchewki ⁷ Kompot	400ml 1szt 150g 100g 200ml	<u>Obiad</u> Rosół z makaronem ^{1,7,9} Udko duszone Ryż brązowy Sur. z marchewki ⁷ Kompot Podwieczorek Jogurt naturalny ⁷ – 1 szt	400ml 1szt 150g 100g 200ml
<u>Kolacja</u> Ser twarogowy plastry ⁷ Pasta z groszku ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	2szt 40g 15g 50g 200ml 100g	<u>Kolacja</u> Ser twarogowy plastry ⁷ Jajko gotowane ³ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	2szt 1szt 15g 50g 200ml 100g	<u>Kolacja</u> Ser twarogowy plastry ⁷ Pasta z groszku ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	2szt 40g 15g 50g 200ml 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; Sód: 2,8 mg;		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; Sód: 2,3 mg;		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; Sód: 2,3 mg;	
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, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

22.10.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Pieczona szynka wieprz. Masło na sałacie ⁷ Pomidor Ser topiony ⁷ Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)		<u>Śniadanie</u> Pieczona szynka wieprz. Masło na sałacie ⁷ Pomidor Ser biały ⁷ Herbata Pieczywo mieszane ¹		<u>Śniadanie</u> Pieczona szynka wieprz. Masło na sałacie ⁷ Pomidor Ser biały ⁷ Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	
II śniadanie Banan Kasza jaglana na mleku ^{1,7}		II śniadanie Kasza jaglana na mleku ^{1,7}		II śniadanie Jabłko Kasza jaglana na mleku ^{1,7}	
Obiad Zupa krem z soczewicy ⁹ Kotlet schabowy (smażony) ^{1,3} Ziemniaki gotowane Sur. z kapusty pekińskiej Kompot		Obiad Zupa grysikowa ^{1,7,9} Schab duszony w sosie warz. ^{1,9} Ziemniaki gotowane Sur. z kapusty pekińskiej Kompot		Obiad Zupa grysikowa ^{1,7,9} Schab duszony w sosie warz. ^{1,9} Ziemniaki gotowane Sur. z kapusty pekińskiej Kompot Podwieczorek Wędlina ¹ -30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Ogórek kisz-30g	
Kolacja Pasta z tuńczyka i jajka ^{3,4,7} Masło ⁷ Papryka św. Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)		Kolacja Pasta z tuńczyka i jajka ^{3,4,7} Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹		Kolacja Pasta z tuńczyka i jajka ^{3,4,7} Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	
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; Sód: 2,1 mg		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; Sód: 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; Sód: 2,2 mg;	
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, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

23.10.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe) II śniadanie Grejpfrut Ryż na mleku ^{1,7}		45g 15g 45/5g 200ml 100g 100g 250ml	<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹ II śniadanie Ryż na mleku ^{1,7}		45g 15g 50g 200ml 100g 250ml
Obiad Barszcz czerwony zabielany ^{1,7,9} Ryba smażona ^{1,4} Ziemniaki gotowane Sur. z kapusty kiszonej Kompot		400ml 100g 200g 100g 200ml	Obiad Barszcz czerwony zabielany ^{1,7,9} Ryba gotowana w sosie zioł. ^{1,4} Ziemniaki gotowane Sur. z selera i jabłka ⁹ Kompot		400ml 80/20 g 200g 100g 200ml
			Podwieczorek Ser biały ⁷ -30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Papryka św.-30g		
Kolacja Ser żółty ⁷ Wędlina ¹ Masło ⁷ Ogórek św. Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)		30g 30g 15g 40g 200ml 100g	Kolacja Ser biały ⁷ Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹		30g 30g 15g 50g 200ml 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.: 25 g; Sód: 2,9 mg		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; Sód: 2,8 mg;		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; Sód: 2,9 mg;	
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. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

24.10.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Parówka drobiowa ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor z kukurydzą Herbata Kecsup ¹ Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe) II śniadanie Jabłko Kakao na mleku ^{1,7}		70g 15g 40/10 200ml 10g 100g 100g 250ml	<u>Śniadanie</u> Parówka drobiowa ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor Herbata Kecsup ¹ Pieczywo mieszane ¹ II śniadanie Kakao na mleku ^{1,7}		70g 15g 50g 200ml 10g 100g 250ml
Obiad Zupa z zielonego groszku ^{1,7,9} Kotlet pożarski (duszony) ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z rzodkwi i marchewki ⁷ Kompot		400ml 80g 200g 100g 200ml	Obiad Zupa z zielonego groszku ^{1,7,9} Pulpet drobiowy (gotowany) w sosie koperkowym ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z rzodkwi i marchewki ⁷ Kompot		400ml 70/20 g 200g 100g 200ml
			Podwieczorek Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt Masło-10g Sałata– 10g Pieczywo ¹ – 40g		400ml 70/20 g 200g 100g 200ml
Kolacja Jajko z sosem jogurtowym ^{3,7} Ser topiony ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)		1szt/ 20g 1szt 15g 40g 200ml 100g	Kolacja Jajko z sosem jogurtowym ^{3,7} Ser śmietankowy ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹		1szt/ 20g 20g 15g 40g 200ml 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; Sód: 2,8 mg		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; Sód: 2,7 mg;		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; Sód: 2,8 mg;	
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. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

25.10.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<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.	50g	Pomidor	40g	Pomidor	50g
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	
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.	50g	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; Sód: 2,1 mg		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; Sód: 2 mg;		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; Sód: 2,1 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. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

26.10.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Jajko gotowane ³ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane (pszenne, razowe) ¹	30g 15g 1szt 50g 200ml 100g	<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Jajko gotowane ³ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	30g 15g 1szt 50g 200ml 100g	<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Jajko gotowane ³ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	30g 15g 1szt 50g 200ml 80g
II śniadanie Gruszka Płatki owsiane na mleku ^{1,7}	100g 250ml	II śniadanie Płatki owsiane na mleku ^{1,7}	250ml	II śniadanie Gruszka Płatki owsiane na mleku ^{1,7}	100g 250ml
Obiad Zupa pomidorowa z makaronem ^{1,7,9} Kotlet mielony (pieczony) ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z buraczków Kompot	400ml 90g 200g 100g 200ml	Obiad Zupa pomidorowa z makaronem ^{1,7,9} Pulpet wieprzowy (gotowany) w sosie ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z buraczków Kompot	400ml 90/10 g 200g 100g 200ml	Obiad Zupa pomidorowa z makaronem ^{1,7,9} Pulpet wieprzowy (gotowany) w sosie ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z buraczków Kompot Podwieczorek Wędlina ¹ -30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Ogórek kisz-30g	400ml 90/10 g 200g 100g 200ml
Kolacja Pasta rybna ^{4,9} Ser twarogowy plaster ⁷ Masło ⁷ Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe) Ogórek konserwowy Herbata	50g 1szt 15g 100g 70g 200ml	Kolacja Pasta rybna ^{4,9} Ser twarogowy plaster ⁷ Masło ⁷ Pieczywo mieszane ¹ Pomidor Herbata	70g 1szt 15g 100g 50g 200ml	Kolacja Pasta rybna ^{4,9} Ser twarogowy plaster ⁷ Masło ⁷ Pieczywo razowe ¹ Ogórek konserwowy Herbata b/c	70g 1szt 15g 100g 70g 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; Sód: 2,5 mg;		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; Sód: 2,4 mg;		Wartości odżywcze: E: 2135kcal; B: 90g; T: 73. g; Kw. tł. nasy.: 21 g; W: 271 g; W tym cukry: 57 g; Bł.: 26g; Sód: 2,5 mg;	
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. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

27.10.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Twarożek z zioł. ⁷ Masło na sałacie ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	60g 15g 40g 200ml 100g	<u>Śniadanie</u> Twarożek z zioł. ⁷ Masło na sałacie ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹	60g 15g 40g 200ml 100g	<u>Śniadanie</u> Twarożek z zioł. ⁷ Masło na sałacie ⁷ Rzodkiewka Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	60g 15g 40g 200ml 80g
II śniadanie Pomarańcza Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	100g 250ml	II śniadanie Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	250ml	II śniadanie Pomarańcza Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	100g 250ml
Obiad Zupa jarzynowa ^{1,7,9} Filet (duszony) w sosie potrawkowym ^{1,7} Ryż brązowy Brokuł z wody z olejem Kompot	400ml 70/30g 150g 100g 200ml	Obiad Zupa jarzynowa ^{1,7,9} Filet (duszony) w sosie potrawkowym ^{1,7} Ryż biały Brokuł z wody z olejem Kompot	400ml 70/20g 150g 100g 200ml	Obiad Zupa jarzynowa ^{1,7,9} Filet (duszony) w sosie potrawkowym ^{1,7} Ryż brązowy Brokuł z wody z olejem Kompot Podwieczorek Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt Masło ⁷ -10g Szczypiorek – 10g Pieczywo ¹ – 40g	400ml 70/30g 150g 100g 200ml
Kolacja Wędlina ¹ Pasta z ciecierzycy Masło ⁷ Rzodkiew biała plastry Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	40g 20g 15g 70g 200ml 100g	Kolacja Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	50g 15g 40g 200ml 100g	Kolacja Wędlina ¹ Pasta z ciecierzycy Masło ⁷ Rzodkiew biała plastry Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	40g 20g 15g 70g 200ml 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; Sód: 2,1g;		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; Sód: 2,1 mg;		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; Sód: 2,1mg;	
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. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

28.10.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Pieczona pierś z kurczaka Masło na sałacie ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe) II śniadanie Banan Kasza manna na mleku ^{1,7}	45g 15g 45/5g 200ml 100g 100g 250ml	<u>Śniadanie</u> Pieczona pierś z kurczaka Masło na sałacie ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹ II śniadanie Kasza manna na mleku ^{1,7}	45g 15g 50g 200ml 100g 250ml	<u>Śniadanie</u> Pieczona pierś z kurczaka Masło na sałacie ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata b/c Pieczywo razowe ¹ II śniadanie Jabłko Kasza manna na mleku ^{1,7}	45g 15g 45/5g 200ml 80g 100g 250ml
Obiad Zupa na smaku ogórka z ziemniakami ^{1,7,9} Klops (duszony) w sosie koperkowym ^{1,7} Kasza jęczmienna ¹ Sur. jarzynowa ⁹ Kompot	400ml 80/20 g 150g 100g 200ml	Obiad Zupa na smaku ogórka z ziemniakami ^{1,7,9} Klops (duszony) w sosie koperkowym ^{1,7} Kasza jęczmienna ¹ Sur. jarzynowa ⁹ Kompot	400ml 80/20 g 150g 100g 200ml	Obiad Zupa na smaku ogórka z ziemniakami ^{1,7,9} Klops(duszony) w sosie koperkowym ^{1,7} Kasza jęczmienna ¹ Sur. jarzynowa ⁹ Kompot Podwieczorek Jogurt naturalny ⁷ – 1 szt	400ml 80/20 g 150g 100g 200ml
Kolacja Ser twarogowy plastry ⁷ Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	2szt 20g 15g 50g 200ml 100g	Kolacja Ser twarogowy plastry ⁷ Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	2szt 20g 15g 50g 200ml 100g	Kolacja Ser twarogowy plastry ⁷ Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	2szt 20g 15g 50g 200ml 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; Sód: 2,0 mg;		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; Sód: 2,0 mg;		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; Sód: 2,0 mg;	
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. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

29.10.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Pieczona szynka wieprz. Masło na sałacie ⁷ Pomidor Ser topiony ⁷ Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe) II śniadanie Grejpfrut Kasza jaglana na mleku ^{1,7}	34g 15g 50g 1szt 200ml 100g 100g 250ml	<u>Śniadanie</u> Pieczona szynka wieprz. Masło na sałacie ⁷ Pomidor Ser biały ⁷ Herbata Pieczywo mieszane ¹ II śniadanie Kasza jaglana na mleku ^{1,7}	30g 15g 50g 40g 200ml 100g 250ml	<u>Śniadanie</u> Pieczona szynka wieprz. Masło na sałacie ⁷ Pomidor Ser biały ⁷ Herbata b/c Pieczywo razowe ¹ II śniadanie Grejpfrut Kasza jaglana na mleku ^{1,7}	40g 15g 50g 40g 200ml 80g 100g 250ml
Obiad Barszcz czerwony zabieleny ^{1,7,9} Filet panierowany (smażony) ^{1,3} Ziemniaki gotowane Bukiet warzyw Kompot	400ml 90g 200g 100g 200ml	Obiad Barszcz czerwony zabieleny ^{1,7,9} Filet drobiowy duszony w sosie własnym ¹ Ziemniaki gotowane Bukiet warzyw Kompot	400ml 80/10g 200g 100g 200ml	Obiad Barszcz czerwony zabieleny ^{1,7,9} Filet drobiowy duszony w sosie własnym ¹ Ziemniaki gotowane Bukiet warzyw Kompot Podwieczorek Wędlina ¹ -30g Pieczywo ¹ - 30g Masło ⁷ -10g Ogórek kisz-30g	400ml 80/10g 200g 100g 200ml
Kolacja Pasta jajeczna ^{3,7} Masło ⁷ Papryka św. Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	60g 15g 40g 200ml 100g	Kolacja Pasta jajeczna ^{3,7} Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	60g 15g 50g 200ml 100g	Kolacja Pasta jajeczna ^{3,7} Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	60g 15g 50g 200ml 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; Sód: 2,3 mg		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; Sód: 2,25mg;		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; Sód: 2,3 mg;	
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, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

30.10.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)		<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹		<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	
II śniadanie Jabłko Ryż na mleku ^{1,7}		II śniadanie Ryż na mleku ^{1,7}		II śniadanie Jabłko Ryż na mleku ^{1,7}	
Obiad Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} Kotlet rybny (pieczony) ^{1,4} Ziemniaki gotowane Szpinak zasmażany ⁷ Kompot		Obiad Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} Pulpet rybny (gotowany) ^{1,4} Ziemniaki gotowane Szpinak zasmażany ⁷ Kompot		Obiad Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} Pulpet rybny (gotowany) ^{1,4} Ziemniaki gotowane Szpinak zasmażany ⁷ Kompot Podwieczorek Ser biały ⁷ -30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Papryka św.-30g	
Kolacja Ser żółty ⁷ Pasztet krojony ¹ Masło ⁷ Ogórek św. Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)		Kolacja Ser biały ⁷ Wędlina ¹ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹		Kolacja Ser żółty ⁷ Pasztet krojony ¹ Masło ⁷ Ogórek św. Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	
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; Sód: 2,4 mg		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; Sód: 2,05 mg;		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; Sód: 2,3 mg;	
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-gorzyczka, 11- sezam, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

31.10.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Parówka drobiowa ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor z kukurydzą Herbata Kecup ¹ Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe) II śniadanie Jabłko Kakao na mleku ^{1,7}	70g 15g 40/10 200ml 10g 100g 100g 250ml	<u>Śniadanie</u> Parówka drobiowa ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor Herbata Kecup ¹ Pieczywo mieszane ¹ II śniadanie Kakao na mleku ^{1,7}	70g 15g 50g 200ml 10g 100g 250ml	<u>Śniadanie</u> Parówka drobiowa ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor Herbata b/c Kecup ¹ Pieczywo razowe ¹ II śniadanie Jabłko Kakao na mleku ^{1,7}	70g 15g 50g 200ml 10g 80g 100g 250ml
Obiad Zupa koperkowa ^{1,7,9} Schab (duszony) w sosie pomidorowym ¹ Kasza gryczana Fasolka z wody z olejem Kompot	400ml 80/10 g 150g 100g 200ml	Obiad Zupa koperkowa ^{1,7,9} Schab (duszony) w sosie pomidorowym ¹ Kasza gryczana Fasolka z wody z olejem Kompot	400ml 80/10 g 150g 100g 200ml	Obiad Zupa koperkowa ^{1,7,9} Schab (duszony) w sosie pomidorowym ¹ Kasza gryczana Fasolka z wody z olejem Kompot Podwieczorek Wędlina ¹ – 30g Masło-10g Sałata– 10g Pieczywo ¹ – 40g	400ml 80/10 g 150g 100g 200ml
Kolacja Twarożek z ziołami ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	60g 15g 40g 200ml 100g	Kolacja Twarożek z ziołami ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹	60g 15g 40g 200ml 100g	Kolacja Twarożek z ziołami ⁷ Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	60g 15g 40g 200ml 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; Sód: 2,45 mg		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; Sód: 2,4 mg;		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; Sód:2,4mg;	
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. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

1.11.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<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.	50g	Pomidor	40g	Pomidor	50g
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	
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.	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: 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; Sód: 2.2 mg		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; Sód: 2,1 mg;		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; Sód: 2,3 mg;	
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, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

2.11.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Jajko gotowane ³ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane (pszenne, razowe) ¹		<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Jajko gotowane ³ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹		<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Jajko gotowane ³ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	
II śniadanie Jabłko Płatki owsiane na mleku ^{1,7}		II śniadanie Płatki owsiane na mleku ^{1,7}		II śniadanie Jabłko Płatki owsiane na mleku ^{1,7}	
<u>Obiad</u> Zupa z cukinii ¹ Gołąbek w sosie pomidorowym ^{1,3} Ogórek słupki Ziemniaki gotowane Kompot		<u>Obiad</u> Zupa z cukinii ¹ Kotlet z ryżu i mięsa w sosie pomidorowym ^{1,3} Ziemniaki gotowane Kalafior z wody z olejem Kompot		<u>Obiad</u> Zupa z cukinii ¹ Gołąbek w sosie pomidorowym ^{1,3} Ogórek słupki Ziemniaki gotowane Kompot	
				Podwieczorek Wędlina ¹ -30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Ogórek kisz-30g	
<u>Kolacja</u> Pasta rybna ^{4,9} Ser twarogowy plaster ⁷ Masło ⁷ Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe) Rzodkiew biała plastry Herbata		<u>Kolacja</u> Pasta rybna ^{4,9} Ser twarogowy plaster ⁷ Masło ⁷ Pieczywo mieszane ¹ Pomidor Herbata		<u>Kolacja</u> Pasta rybna ^{4,9} Ser twarogowy plaster ⁷ Masło ⁷ Pieczywo razowe ¹ Rzodkiew biała plastry Herbata b/c	
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; Sód: 2,1 mg;		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; Sód: 2,0 mg;		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; Sód: 2,1 mg;	
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, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

3.11.2026

3.11.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Twarożek na słodko ⁷ Masło na sałacie ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)		<u>Śniadanie</u> Twarożek na słodko ⁷ Masło na sałacie ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹		<u>Śniadanie</u> Twarożek z zioł. ⁷ Masło na sałacie ⁷ Rzodkiewka Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	
II śniadanie Pomarańcza Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}		II śniadanie Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}		II śniadanie Pomarańcza Zupa mleczna z makaronem ^{1,7}	
Obiad Krupnik z kaszą jaglaną ^{1,7,9} Schab duszony z jabłkiem ^{1,3} Ryż brązowy Sur. z kapusty białej Kompot		Obiad Krupnik z kaszą jaglaną ^{1,7,9} Schab duszony z jabłkiem ^{1,3} Ryż biały Sur. z marchewki Kompot		Obiad Krupnik z kaszą jaglaną ^{1,7,9} Schab duszony z jabłkiem ^{1,3} Ryż brązowy Sur. z kapusty białej Kompot Podwieczorek Ser twarogowy plaster ⁷ – 1 szt Masło ⁷ -10g Szczypiorek – 10g Pieczywo ¹ – 40g	
Kolacja Wędlina ¹ Masło ⁷ Ogórek kiszony Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)		Kolacja Wędlina ¹ Masło ⁷ Sałata Herbata Pieczywo mieszane ¹		Kolacja Wędlina ¹ Masło ⁷ Ogórek kiszony Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	
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; Sód: 2,4 mg;		Wartości odżywcze: E: 2290 kcal; B: 87g; T: 72g; Kw. tł. nasy.: 18,9 g; W: 321g; W tym cukry: 61 g; Bł.: 27g; Sód: 2,3 mg;		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; Sód: 2,4 mg;	
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, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

4.11.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe) II śniadanie Grejpfrut Kasza manna na mleku ^{1,7}		<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹ II śniadanie Kasza manna na mleku ^{1,7}		<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata b/c Pieczywo razowe ¹ II śniadanie Grejpfrut Kasza manna na mleku ^{1,7}	
45g 15g 45/5g 200ml 100g	250ml	45g 15g 50g 200ml 100g	250ml	45g 15g 45/5g 200ml 80g	250ml
<u>Obiad</u> Zupa brokułowa ^{1,7,9} Kotlet jajeczny z serem ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z rzodkwi i marchewki Kompot		<u>Obiad</u> Zupa brokułowa ^{1,7,9} Kotlet jajeczny z koperkiem ^{3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z rzodkwi i marchewki Kompot		<u>Obiad</u> Zupa brokułowa ^{1,7,9} Kotlet jajeczny z serem ^{1,3,7} Ziemniaki gotowane Sur. z rzodkwi i marchewki Kompot Podwieczorek Jogurt naturalny ⁷ – 1 szt	
400ml 90g 200g 100g 200ml		400ml 90g 200g 100g 200ml		400ml 90g 200g 100g 200ml	
<u>Kolacja</u> Ser twarogowy plastry ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)		<u>Kolacja</u> Ser twarogowy plastry ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹		<u>Kolacja</u> Ser twarogowy plastry ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	
2szt 15g 50g 200ml 100g		2szt 15g 50g 200ml 100g		2szt 15g 50g 200ml 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; Sód: 2,5mg;		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; Sód: 2,3 mg;		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; Sód: 2,5mg;	
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. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

5.11.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Pieczona szynka wieprz. Masło na sałacie ⁷ Pomidor Ser topiony ⁷ Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	40g 15g 50g 1szt 200ml 100g	<u>Śniadanie</u> Pieczona szynka wieprzowa Masło na sałacie ⁷ Pomidor Ser biały ⁷ Herbata Pieczywo mieszane ¹	30g 15g 50g 40g 200ml 100g	<u>Śniadanie</u> Pieczona szynka wieprz. Masło na sałacie ⁷ Pomidor Ser biały ⁷ Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	40g 15g 50g 40g 200ml 80g
II śniadanie Gruszka Kasza jagłana na mleku ^{1,7}	100g 250ml	II śniadanie Kasza jagłana na mleku ^{1,7}	250ml	II śniadanie Gruszka Kasza jagłana na mleku ^{1,7}	100g 250ml
Obiad Zupa koperkowa ^{1,7,9} Befsztyk mielony (smażony)z cebulą ^{1,3} Ziemniaki gotowane Sur. z buraczków z olejem Kompot	400ml 90g 200g 100g 200ml	Obiad Zupa koperkowa ^{1,7,9} Klops wieprzowy gotowanyw sosie ^{1,3} Ziemniaki gotowane Sur. z buraczków z olejem Kompot	400ml 80/20 g 200g 100g 200ml	Obiad Zupa koperkowa ^{1,7,9} Klops wieprzowy gotowanyw sosie ^{1,3} Ziemniaki gotowane Sur. z buraczków z olejem Kompot Podwieczorek Wędlina ¹ -30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Ogórek kisz-30g	400ml 80/20 g 200g 100g 200ml
Kolacja Pasta jajeczna ^{3,7} Masło ⁷ Papryka św. Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	60g 15g 50g 200ml 100g	Kolacja Pasta jajeczna ^{3,7} Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	60g 15g 50g 200ml 100g	Kolacja Pasta jajeczna ^{3,7} Masło ⁷ Pomidor Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	60g 15g 50g 200ml 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; Sód: 2,3 mg		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; Sód: 2,25 mg;		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; Sód: 2,4 mg;	
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. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

6.11.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	45g 15g 45/5g 200ml 100g	<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	45g 15g 40g 200ml 100g	<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor ze szczypiorkiem Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	45g 15g 45/5g 200ml 80g
II śniadanie Jabłko Ryż na mleku ^{1,7}	100g 250ml	II śniadanie Ryż na mleku ^{1,7}	250ml	II śniadanie Jabłko Ryż na mleku ^{1,7}	100g 250ml
Obiad Zupa szpinakowa ^{1,7,9} Ryba smażona ^{1,4} Ziemniaki gotowane Sur. z selera i jabłka ⁹ Kompot	400ml 100g 200g 100g 200ml	Obiad Zupa szpinakowa ^{1,7,9} Ryba gotowana ^{1,4} Ziemniaki gotowane Sur. z selera i jabłka ⁹ Kompot	400ml 100g 200g 100g 200ml	Obiad Zupa kalafiorowa ^{1,7,9} Ryba gotowana ^{1,4} Ziemniaki gotowane Sur. z selera i jabłka ⁹ Kompot Podwieczorek Ser biały ⁷ -30g Pieczywo ¹ – 30g Masło ⁷ -10g Papryka św.-30g	400ml 100g 200g 100g 200ml
Kolacja Ser żółty ⁷ Masło ⁷ Ogórek św. Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)	50g 15g 50g 200ml 100g	Kolacja Ser biały ⁷ Masło ⁷ Pomidor Herbata Pieczywo mieszane ¹	50g 15g 50g 200ml 100g	Kolacja Ser żółty ⁷ Masło ⁷ Ogórek św. Herbata b/c Pieczywo razowe ¹	50g 15g 50g 200ml 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; Sód: 2,1mg		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; Sód: 2,0 mg;		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; Sód: 2,2mg;	
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. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

7.11.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Parówka drobiowa ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor z kukurydzą Herbata Kecsup ¹ Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe) II śniadanie Pomarańcza Kakao na mleku ^{1,7}		70g 15g 40/10 200ml 10g 100g 100g 250ml	<u>Śniadanie</u> Parówka drobiowa ¹ Masło na sałacie ⁷ Pomidor Herbata Kecsup ¹ Pieczywo mieszane ¹ II śniadanie Kakao na mleku ^{1,7}		70g 15g 50g 200ml 10g 100g 250ml
Obiad Zupa z fasolki szparagowej. ^{1,7,9} Potrawka wieprzowa ^{1,9} gotowana Kasza gryczana Sur.z ogórka kiszzonego z cebulą Kompot		400ml 80/10 g 200g 100g 200ml	Obiad Zupa z fasolki szparagowej. ^{1,7,9} Potrawka wieprzowa ^{1,9} gotowana Kasza jęczmienna ¹ Sur. z jarzyn ⁹ Kompot		400ml 80/10 g 200g 100g 200ml
			Obiad Zupa z fasolki szparagowej. ^{1,7,9} Potrawka wieprzowa ^{1,9} gotowana Kasza gryczana Sur.z ogórka kiszzonego z cebulą Kompot Podwieczorek Wędlina ¹ – 30g Masło-10g Sałata– 10g Pieczywo ¹ – 40g		400ml 80/10 g 200g 100g 200ml
Kolacja Jajko gotowane z majonezem ^{3,10} Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe)		1szt/2 0g 15g 40g 200ml 100g	Kolacja Jajko z sosem jogurtowym ^{3,7} Masło ⁷ Rzodkiewka Herbata Pieczywo mieszane ¹		1szt/2 0g 15g 40g 200ml 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; Sód: 2,5 mg		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; Sód: 2,4 mg;		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; Sód: 2,45 mg;	
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-gorzyczka, 11- sezam, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					

8.11.2026					
Dieta podstawowa D01		Dieta łatwostrawna D02		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	
<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ 30g Masło na sałacie ⁷ 15g Papryka św. 40g Ser żółty ⁷ 30g Herbata 200ml Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe) 100g II śniadanie Jabłko 100g Jogurt naturalny ⁷ 1szt		<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ 30g Masło na sałacie ⁷ 15g Pomidor 40g Serek puszysty ⁷ 40g Herbata 200ml Pieczywo mieszane ¹ 100g II śniadanie Jogurt naturalny ⁷ 1szt		<u>Śniadanie</u> Wędlina ¹ 30g Masło na sałacie ⁷ 15g Pomidor 40g Serek puszysty ⁷ 40g Herbata b/c 200ml Pieczywo razowe ¹ 80g II śniadanie Jabłko 100g Jogurt naturalny ⁷ 1szt	
Obiad Zupa na smaku ogórka z ryżem ^{1,7,9} 400ml Kotlet pożarski (smażony) ^{1,3,7} 80g Ziemniaki gotowane 200g Sur. z kap. pekińskiej 100g Kompot 200ml		Obiad Zupa na smaku ogórka z ryżem ^{1,7,9} 400ml Pulpet drobiowy gotowany w sosie koperkowym ^{1,3,7} 70/20 g Ziemniaki gotowane 200g Sur. z kap. pekińskiej 100g Kompot 200ml		Obiad Zupa na smaku ogórka z ryżem ^{1,7,9} 400ml Kotlet pożarski (smażony) ^{1,3,7} 80g Ziemniaki gotowane 200g Sur. z kap. pekińskiej 100g Kompot 200ml Podwieczorek Wędlina ¹ – 30g Masło-10g Pomidor – 20g Pieczywo ¹ – 40g	
Kolacja Paszтет krojony ¹ 50g Masło ⁷ 15g Ogórek kisz. 40g Herbata 200ml Pieczywo mieszane ¹ (pszenne, razowe) 100g		Kolacja Wędlina ¹ 45g Masło ⁷ 15g Pomidor 50g Herbata 200ml Pieczywo mieszane ¹ 100g		Kolacja Wędlina ¹ 45g Masło ⁷ 15g Pomidor 50g Herbata b/c 200ml 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; Sód: 2,5mg		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; Sód: 2,4 mg;		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; Sód: 2,45 mg;	
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. Dwutlenek siarki i siarczyny; 13. Łubin i produkty pochodne; 14. Mięczaki i produkty pochodne.					