

**JADŁOSPIS 8-29.03.2024**  
**DIETA PODSTAWOWA**

<b>8.03.2024 (piątek)</b>	
ŚNIADANIE	-
II ŚNIADANIE	Chleb pszenno-żytni 50g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), ser żółty 30 g ( <b>MLEKO</b> ), ogórek 50 g, mandarynka 100 g
OBIAD	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml ( <b>SELER, GORCZYCA, MLEKO</b> ), gulasz z gotowanym mięsem drobiowym 120 g ( <b>GLUTEN</b> ), kasza jęczmienna 150 g ( <b>GLUTEN</b> ), brokuły 150 g, kompot z jabłkami lub innymi owocami sezonowymi 200ml
KOLACJA	Makarony z twarogiem 200 g ( <b>GLUTEN, MLEKO</b> ), słupki marchewki 100 g, chleb razowy 40 g ( <b>GLUTEN</b> ), dżem niskosłodzony 30 g, masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Koktajl z kefiru naturalnego i owoców (truskawki, banan – 100 g) 250 ml ( <b>MLEKO</b> )
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 1695kcal, białko ogółem 69g, tłuszcz ogółem 66g, tłuszcze nasycone ogółem 24 g, węglowodany ogółem 217g, węglowodany przyswajalne 132 g, błonnik 34g, sól 3,23 g, laktoza 8,78 g, fruktoza 10,24g, sacharoza 15,6 g, glukoza 10,6 g
<b>9.03.2024 (sobota)</b>	
ŚNIADANIE	Szynka drobiowa gotowana 30 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), pomidor 50 g, ogórek zielony 50 g, ser żółty 30 g ( <b>MLEKO</b> ), pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), pieczywo razowe 40 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), kawa zbożowa na mleku 200 ml ( <b>GLUTEN, MLEKO</b> ), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Drożdżówka z owocami 130 g ( <b>GLUTEN</b> ), mleko 150 ml ( <b>MLEKO</b> )
OBIAD	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem 300 ml ( <b>SELER, MLEKO, GORCZYCA</b> ), sos strogonow z mięsem drobiowym 120 g ( <b>GLUTEN</b> ) z kaszą gryczaną 150 g, ogórki kiszane 150 g, kompot z jabłkami lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Kiełbaski drobiowe 60 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), pomidor 50 g, ogórek 50 g, pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), pieczywo razowe 30 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Koktajl z maślanki naturalnej i owoców (owoce leśne, banan) 200 ml ( <b>MLEKO</b> ), wafle ryżowe 30 g
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2780 kcal, białko ogółem 112 g, tłuszcz ogółem 79 g, sól 4,2 g, węglowodany ogółem 377 g, błonnik 41 g, tłuszcze nasycone ogółem 29g, laktoza 18 g, fruktoza 30g, glukoza 18g, sacharoza 23g, węglowodany przyswajalne 203 g
<b>10.03.2024 (niedziela)</b>	
ŚNIADANIE	Chleb pszenno-żytni 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), razowy 40 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), pasta jajeczna szczypiorkiem 50 g ( <b>JAJA</b> ), kiełbasa żywiecka 30 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), rzodkiewki 50 g, kakao na mleku 200 ml ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Chleb pszenno-żytni 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), pieczeń rzymska 40 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), ogórek 50 g, sałata 10 g, sok owocowy 150 ml

OBIAD	Zupa pomidorowa z ciecierzycą i ryżem 300 ml ( <b>SELER, GORCZYCA</b> ), pieczony filet z mięsa drobiowego 100 g ( <b>JAJA, GLUTEN</b> ), ziemniaki 300 g, fasolka szparagowa 150 g, kompot z owocami leśnymi lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Makrela w pomidorach 80 g ( <b>RYBY</b> ), ogórek kiszony 50 g, sałata 5g, pieczywo pszenno-żytnie 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Jogurt naturalny ( <b>MLEKO</b> ) 150 g, jabłko
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2517 kcal, białko ogółem 115g, tłuszcz ogółem 78 g, sól 3,7g, węglowodany ogółem 327g, błonnik 31g, tłuszcze nasycone ogółem 30 g, laktoza 26 g, fruktoza 32g, glukoza 23 g, sacharoza 23g, węglowodany przyswajalne 203g
<b>11.03.2024 (poniedziałek)</b>	
ŚNIADANIE	Ogonówka parzona 30 g ( <b>GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), ser żółty 30 g ( <b>MLEKO</b> ), pomidor 50 g, sałata 10 g, chleb pszenno-żytni 35 g ( <b>GLUTEN</b> ), razowe 35 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), owsianka na mleku 200 ml ( <b>GLUTEN, MLEKO</b> ), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Bułka pszenna 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), miód naturalny 30 g, mandarynki 150 g
OBIAD	Zupa brokułowa 300 ml ( <b>MLEKO, SELER</b> ), gołąbek z mięsem drobiowym w sosie pomidorowym 150 g, ziemniaki 200 g, kompot z jabłkami lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Szynka drobiowa gotowana ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ) 40 g, jajko gotowane ( <b>JAJA</b> ) 1 szt, ogórek 50 g, sałata 5g, pieczywo pszenno-żytnie 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Serek homogenizowany naturalny 150 g ( <b>MLEKO</b> ) z musem jabłkowym 100 ml
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2731kcal, białko ogółem 105g, tłuszcz ogółem 98 g, sól 4,9g, węglowodany ogółem 358g, błonnik 38g, tłuszcze nasycone ogółem 32g, laktoza 14g, fruktoza 17g, glukoza 19g, sacharoza 16g, węglowodany przyswajalne 171g
<b>12.03.2024 (wtorek)</b>	
ŚNIADANIE	Zacierka na mleku 200 ml ( <b>MLEKO, JAJA, GLUTEN</b> ), szynka pieczona 30 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), pomidor 50 g, ogórek 50 g, twarożek ze szczypiorkiem 30 g ( <b>MLEKO</b> ), pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), pieczywo razowe 40 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Chleb pszenno-żytni 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), pasztet drobiowy pieczony 40 g ( <b>GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), rzodkiewki 50 g, sałata 5 g, galaretki z owocami leśnymi 250 ml
OBIAD	Krupnik z kaszą pęczak 300 ml ( <b>SELER, GLUTEN, GORCZYCA</b> ), pieczony kotlet rybny 120 g ( <b>JAJA, RYBY, GLUTEN</b> ), ziemniaki 200 g, modra kapusta 150 g, kompot z jabłkami lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Bułka pszenna typu hot dog 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), keczup 10 g ( <b>SELER</b> ), gotowana kiełbaska drobiowa 60 g ( <b>GLUTEN, SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), surówka z kapusty pekińskiej i marchewki 100 g, chleb pszenno-żytni 35 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml

PRZEKĄSKA	Sałátka owocowa (banan, jabłko, gruszka) 150 g z jogurtem naturalnym ( <b>MLEKO</b> ) 150 g
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2633kcal, białko ogółem 107g, tłuszcz ogółem 84g, sól 3,2 g, węglowodany ogółem 370g, błonnik 29 g, tłuszcze nasycone ogółem 30 g, laktoza 15g, fruktoza 29g, glukoza 21g, sacharoza 44g, węglowodany przyswajalne 254g
<b>13.03.2024 (środa)</b>	
ŚNIADANIE	Jaglanka na mleku 200 ml ( <b>MLEKO</b> ), ser żółty 40 g ( <b>MLEKO</b> ), dżem jagodowy niskosłodzony 30 g, chleb pszenno-żytni 35 g ( <b>GLUTEN</b> ), razowy 35 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Chleb pszenno-żytni 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), kiełbasa krakowska 40 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), rzodkiewki 50 g, kakao na mleku ( <b>MLEKO</b> ) 150 ml
OBIAD	Grochówka 300 ml ( <b>SELER, GORCZYCA</b> ), spaghetti z gotowanym mięsem mielonym drobiowym w sosie pomidorowym z marchewką i papryką 350 g ( <b>GLUTEN, JAJA</b> ), kompot z jabłkami lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Sałátka „gyros” z kurczakiem 150 g ( <b>GLUTEN, SELER, GORCZYCA</b> ), chleb pszenno-żytni 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Budyń śmietankowy na mleku 150 ml ( <b>MLEKO</b> ) z sosem truskawkowym– 100 ml
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2606 kcal, białko ogółem 120g, tłuszcz ogółem 78g, sól 3,1g, węglowodany ogółem 362g, błonnik 33 g, tłuszcze nasycone ogółem 27g, laktoza 11g, fruktoza 38g, glukoza 24g, sacharoza 34g, węglowodany przyswajalne 182 g
<b>14.03.2024 (czwartek)</b>	
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku 200 ml ( <b>GLUTEN, MLEKO</b> ), kiełbasa żywiecka 30 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), pasztet pieczony 40 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), ogórek 50 g, sałata 10 g, pieczywo pszenno-żytnie 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), pieczywo razowe 40 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Chleb pszenno-żytni 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), dżem truskawkowy niskosłodzony (40 g), jabłko (100 g), mleko ( <b>MLEKO</b> ) 150 ml
OBIAD	Zupa koperkowa z ryżem 300 ml ( <b>SELER, GORCZYCA, MLEKO</b> ), bigos z mięsem z szynki wieprzowej i kiełbasą śląską 250 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), ziemniaki 200 g, kompot z jabłkami lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Sałátka jarzynowa z jajkiem i zielonym groszkiem 150 g ( <b>MLEKO, JAJA, SELER</b> ), chleb pszenno-żytni 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Mandarynki 150 g, kefir naturalny 150 ml ( <b>MLEKO</b> )
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2757 kcal, białko ogółem 129g, tłuszcz ogółem 72g, sól 4,4g, węglowodany ogółem 400 g, błonnik 40g, tłuszcze nasycone ogółem 23 g, laktoza 22g, fruktoza 28 g, glukoza 20 g, sacharoza 28g, węglowodany przyswajalne 301 g
<b>15.03.2024 (piątek)</b>	
ŚNIADANIE	Twarożek 40 g ( <b>MLEKO</b> ), miód naturalny 30 g, chleb pszenno-żytni 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), razowe 40 g ( <b>GLUTEN</b> ), jabłko 100 g, sałata 10 g,

	masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), kaszka kukurydziana na mleku 200 ml ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Bułka grahamka 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), ser żółty 30 g ( <b>MLEKO</b> ), papryka 50 g, sok pomarańczowy 200 ml
OBIAD	Zupa z czerwonej soczewicy 300 ml ( <b>SELER, GORCZYCA</b> ), naleśniki z twarogiem i dżemem truskawkowym niskosłodzonym 250 g ( <b>GLUTEN, JAJA, MLEKO</b> ), súpki marchewki 150 g, kompot z jabłkami lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Pasta z makreli ze szczypiorkiem 60 g ( <b>RYBY, JAJA, GORCZYCA</b> ), chleb pszenno-żytni 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), ogórek kiszony 50 g, herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Wafle ryżowe 30 g, galaretką z owocami 250 ml
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2732 kcal, białko ogółem 110g, tłuszcz ogółem 76g, sól 4,4g, węglowodany ogółem 404 g, błonnik 40g, tłuszcze nasycone ogółem 31 g, laktoza 13g, fruktoza 37 g, glukoza 24 g, sacharoza 35g, węglowodany przyswajalne 196 g
<b>16.03.2024 (sobota)</b>	
ŚNIADANIE	Kakao na mleku 200 ml ( <b>MLEKO</b> ), szynka drobiowa gotowana 20 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), jajko gotowane 50 g ( <b>JAJA</b> ), ogórek zielony 50 g, pomidor 50 g, pieczywo pszenno-żytnie 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), pieczywo razowe 40 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Drożdźówka ze śliwkami lub innymi owocami sezonowymi 130 g ( <b>GLUTEN</b> ), maślanka naturalna 150 ml ( <b>MLEKO</b> )
OBIAD	Kapuśniak z kiszonej kapusty z marchewką 300 ml ( <b>SELER, GORCZYCA, JAJA, GLUTEN</b> ), pieczony kotlet z mielonego mięsa drobiowego 120 g ( <b>JAJA, GLUTEN</b> ), ziemniaki 200 g, surówka colesław 150 g ( <b>JAJA, GORCZYCA</b> ), kompot z owocami leśnymi lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Plaster twarogu 50 g ( <b>MLEKO</b> ), szczypiorek 3g kielbasa krakowska 30 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), pomidor 50 g, sałata 10 g, pieczywo pszenno-żytnie 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), chleb razowy 40g ( <b>GLUTEN</b> ) masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Chrupki kukurydziane (40 g), banan (150 g)
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2518 kcal, białko ogółem 98g, tłuszcz ogółem 83g, sól 4,09g, węglowodany ogółem 393 g, błonnik 25g, tłuszcze nasycone ogółem 29 g, laktoza 18g, fruktoza 20 g, glukoza 12 g, sacharoza 21g, węglowodany przyswajalne 210 g
<b>17.03.2024 (niedziela)</b>	
ŚNIADANIE	Kiełbaski drobiowe gotowane 60 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), keczup 10 g ( <b>SELER</b> ), ogórek kiszony 50 g, pieczywo pszenno-żytnie 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), pieczywo razowe 40 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), kawa zbożowa na mleku 200 ml ( <b>GLUTEN, MLEKO</b> ), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Chleb pszenno-żytni 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), ser żółty 30 g ( <b>MLEKO</b> ), sałata 20 g, gruszka 100g
OBIAD	Rosół z makaronem 300 ml ( <b>JAJA, GLUTEN</b> ), potrawka z kurczaka 120 g ( <b>GLUTEN</b> ), ryż 150 g, marchewka z groszkiem 150 g, kompot z jabłkami lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Dżem jagodowy niskosłodzony 30 g, twarożek grani 50 g ( <b>MLEKO</b> ), súpki marchewki i ogórka 100 g, chleb pszenno-żytni 50 g

	( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Jogurt naturalny 150 g ( <b>MLEKO</b> ), jabłko 150 g
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2428 kcal, białko ogółem 121g, tłuszcz ogółem 89g, sól 2,27g, węglowodany ogółem 267 g, błonnik 16g, tłuszcze nasycone ogółem 30 g, laktoza 12g, fruktoza 17 g, glukoza 9 g, sacharoza 11g, węglowodany przyswajalne 109 g
<b>18.03.2024 (poniedziałek)</b>	
ŚNIADANIE	Szynka pieczona 30 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), pomidor 50 g, ser żółty 30 g ( <b>MLEKO</b> ), pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), pieczywo razowe 40 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), owsianka na mleku 200 ml ( <b>MLEKO, GLUTEN</b> ), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Bułka grahamka 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), miód naturalny 30 g, mandarynka 100 g
OBIAD	Zupa nylonowa z koperkiem 300 ml ( <b>GORCZYCA, MLEKO, SELER</b> ), fasolka po bretońsku z włoszczyzną 200 g ( <b>GLUTEN</b> ), ziemniaki 200 g, kompot z jabłkami lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Makaron z twarogiem 200 g ( <b>MLEKO, JAJA, GLUTEN</b> ), surówka z marchewki ananasa z pestkami słonecznika 100 g, chleb pszenno-żytni 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Budyń czekoladowy na mleku 150 ml ( <b>MLEKO</b> ), mus owocowy 100 g
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2657 kcal, białko ogółem 121g, tłuszcz ogółem 72g, sól 4,1g, węglowodany ogółem 400 g, błonnik 40g, tłuszcze nasycone ogółem 23 g, laktoza 22g, fruktoza 28 g, glukoza 20 g, sacharoza 28g, węglowodany przyswajalne 301 g
<b>19.03.2024 (wtorek)</b>	
ŚNIADANIE	Jaglanka na mleku 200 ml ( <b>MLEKO</b> ), pieczeń „rzymska 30 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), pasta jajeczna i koperkiem 50 g ( <b>JAJA</b> ), sałata 10 g, ogórek zielony 50 g, pieczywo pszenno-żytnie 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), pieczywo razowe 40 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Ser żółty 40 g ( <b>MLEKO</b> ), sałata 10 g, papryka 50 g, pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), kisiel owocowy (200 ml)
OBIAD	Barszcz czerwony 300 ml ( <b>SELER, GORCZYCA</b> ), pieczony filec z miruny 120 g ( <b>RYBY, JAJA, GLUTEN</b> ), ziemniaki 200 g, mizeria z ogórków z koperkiem 150 g ( <b>MLEKO</b> ), kompot z jabłkami lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Bułka pszenna typu hot dog 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), kiełbaska drobiowa gotowana 60 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), surówka z kapusty pekińskiej i marchewki 100 g, masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), chleb pszenno-żytni ( <b>GLUTEN</b> ) 40 g, herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Koktajl z kefiru naturalnego banana i truskawek 300 ml ( <b>MLEKO</b> )
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2634 kcal, białko ogółem 107g, tłuszcz ogółem 76g, sól 3,2g, węglowodany ogółem 370 g, błonnik 29g, tłuszcze nasycone ogółem 30,4 g, laktoza 15g, fruktoza 29 g, glukoza 22 g, sacharoza 44g, węglowodany przyswajalne 254 g
<b>20.03.2024 (środa)</b>	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 200 ml ( <b>MLEKO</b> ), jajko sadzone 50 g ( <b>JAJA</b> ), pomidor 50 g, szczypiorek 3g, polędwica sopocka 30

	g (SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA), pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLUTEN), pieczywo razowe 35 g (GLUTEN), masło 10 g (MLEKO), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Chleb pszenno-żytni 80 g (GLUTEN), masło 10 g (MLEKO), pasta rybno-twarogowa z koperkiem 60 g (RYBY, MLEKO, GORCZYCA), sałata 15 g, gruszka lub inny owoc sezonowy 100 g
OBIAD	Zupa szczawiowa z jajkiem 300 ml (GORCZYCA, SELER, JAJA), kopytka 250 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO), gotowana kiszona kapusta z marchewką 150 g, kompot z owocami leśnymi lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Sałatka „gyros” z pieczonym kurczakiem 150 g (SELER, GORCZYCA), chleb pszenno-żytni 60 g (GLUTEN), chleb razowy 35g (GLUTEN), masło 10 g (MLEKO), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Serek homogenizowany naturalny 150 g (MLEKO), słupki warzyw 100 g
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2442kcal, białko ogółem 85g, tłuszcz ogółem 98g, sól 3,7g, węglowodany ogółem 355g, błonnik 27g, tłuszcze nasycone ogółem 34g, laktoza 8g, fruktoza 20g, glukoza 11g, sacharoza 32g, węglowodany przyswajalne 236g

#### 21.03.2024 (czwartek)

ŚNIADANIE	Ryż na mleku 200 ml (GLUTEN, MLEKO), szynka pieczona 30 g (SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA), pasztet drobiowy pieczony (SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) 40 g, pomidor 50 g, chleb pszenno-żytni 60 g (GLUTEN), pieczywo razowe 40 g (GLUTEN), masło 10 g (MLEKO), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Chleb pszenno-żytni 80 g (GLUTEN), masło 10 g (MLEKO), polędwica sopocka 40 g (SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA), sałata 3 g, papryka lub inne warzywo sezonowe 50 g, pomarańcza lub inny owoc sezonowy 100 g
OBIAD	Barszcz ukraiński z czerwoną fasolą 300 ml (MLEKO, SELER), pierogi ruskie 250 g (GLUTEN, MLEKO, JAJA), surówka z marchewki i jabłka z pestkami słonecznika 150 g, kompot z owocami leśnymi lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Sałatka z brokułem, gotowanym kurczakiem i ryżem 150 g, chleb pszenno-żytni 50 g (GLUTEN), masło 10 g (MLEKO), herbata
PRZEKĄSKA	Jogurt naturalny (MLEKO) 150 g z owocami (banan, truskawki) – 100 g
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2727 kcal, białko ogółem 125g, tłuszcz ogółem 75g, sól 4,2g, węglowodany ogółem 377 g, błonnik 40g, tłuszcze nasycone ogółem 26 g, laktoza 19g, fruktoza 31 g, glukoza 18 g, sacharoza 23g, węglowodany przyswajalne 203 g

#### 22.03.2024 (piątek)

ŚNIADANIE	Szynka pieczona 40 g (SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA), pomidor 50 g, ser żółty 30 g (MLEKO), szczypiorek 2g, pieczywo pszenno-żytnie 60g (GLUTEN), pieczywo razowe 35 g (GLUTEN), masło 10 g (MLEKO), kasza kukurydziana na mleku 200 ml (GLUTEM, MLEKO), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Bułka grahamka 60 g (GLUTEN), masło 10 g (MLEKO), dżem niskosłodzony 30 g, gruszka 100 g
OBIAD	Zupa jarzynowa z zielonym groszkiem zabelana 300 ml (SELER, GORCZYCA, MLEKO), gotowana ryba po grecku 200 g (RYBA,

	<b>GLUTEN</b> ), ziemniaki z koperkiem 200 g, kompot z jabłkami lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Gotowana kiełbaska drobiowa 60 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), keczup 5 g ( <b>SELER</b> ), bułka pszenna 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), chleb razowy 35 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), surówka z kapusty pekińskiej, marchewki, zielonego ogórka i pora 100 g, herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Kefir naturalny 150g ( <b>MLEKO</b> ), mandarynka 100 g
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2417kcal, białko ogółem 101g, tłuszcz ogółem 81g, węglowodany ogółem 336g, błonnik 40g, sól 5,6 g, tłuszcz ogółem 86 g, tłuszcze nasycone 25 g, węglowodany przyswajalne 240 g
<b>23.03.2024 (sobota)</b>	
ŚNIADANIE	Chleb pszenno-żytni 60g ( <b>GLUTEN</b> ), razowy 35 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), jajko gotowane 50 g ( <b>JAJA</b> ), kiełbasa żywiecka 20 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), papryka 50 g, sałata 10g, kakao na mleku 200 ml ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Bułka pszenna ( <b>GLUTEN</b> ) 60 g, masło ( <b>MLEKO</b> ) 10 g, miód naturalny (30 g), słupki marchewki (100 g), mleko 1,5% 200 ml ( <b>MLEKO</b> )
OBIAD	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i koperkiem 300 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> ), pieczeń wieprzowa z szynki w sosie własnym 120 g ( <b>GLUTEN</b> ), kasza gryczana 150 g, surówka z buraczków 150 g, kompot z owocami leśnymi lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Makrela w pomidorach 80 g ( <b>RYBY</b> ), ogórek kiszony 60 g, sałata 15g, pieczywo pszenno-żytnie 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Sok pomarańczowy lub innych owoców 200 ml, jogurt naturalny ( <b>MLEKO</b> ) 150g
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2466kcal, białko ogółem 111g, tłuszcz ogółem 79g, tłuszcze nasycone 27 g, węglowodany ogółem 340g, błonnik 28g, sól 3,62 g, węglowodany przyswajalne 170 g
<b>24.03.2024 (niedziela)</b>	
ŚNIADANIE	Kawa zbożowa na mleku 200 ml ( <b>GLUTEN, MLEKO</b> ), chleb pszenno-żytni 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), razowy 35 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), ogonówka parzona 30 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), plaster twarogu 30 g ( <b>MLEKO</b> ), pomidor 50 g, szczypiorek 3g, herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Chleb pszenno-żytni 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), ser żółty 30 g ( <b>MLEKO</b> ), ogórek zielony 50 g, jabłko 100g
OBIAD	Zupa ogórkowa z ziemniakami 300 ml ( <b>SELER, MLEKO, GORCZYCA</b> ), udko pieczone w ziołach 120 g, ziemniaki z koperkiem 200 g, marchewka z groszkiem 150 g, kompot z jabłkami lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Jajko gotowane ( <b>JAJA</b> ) 1 szt, szynka drobiowa gotowana ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ) 30 g, ogórek kiszony 60 g, sałata 15g, pieczywo pszenno-żytnie 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Wafle kukurydziane 40 g, mleko 2% 200 ml ( <b>MLEKO</b> ), banan 100 g
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2418kcal, białko ogółem 124g, tłuszcz ogółem 90g, tłuszcze nasycone 29 g, węglowodany ogółem 277g, węglowodany przyswajalne 140 g, błonnik 24g, sól 3,4 g

25.03.2024 (poniedziałek)	
ŚNIADANIE	Zupa mleczna z kaszą jaglaną 200 ml (MLEKO), serek grani 30 g (MLEKO), rzodkiewki 50 g, szczypiorek 3g, polędwica sopocka 30 g, pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLUTEN), pieczywo razowe 35 g (GLUTEN), masło 10 g (MLEKO), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Bułka grahamka 60 g (GLUTEN), masło 10 g (MLEKO), pasta z rybna z koperkiem 60 g (JAJA, RYBY, MLEKO), sałata 10 g, pomarańcza lub inny owoc sezonowy 100 g
OBIAD	Zupa krem z pomidorów z ciecierzycą 300 ml (SELER, GORCZYCA, JAJA), pierogi leniwe 300 g (GLUTEN, JAJA, MLEKO), surówka z marchewki i ananasa z pestkami dyni 150 g, kompot z owocami leśnymi lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Ser żółty 30 g (MLEKO), kiełbasa żywiecka 30 g (SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA), ogórek 30 g, papryka czerwona 30g, pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLUTEN), chleb razowy 35g (GLUTEN) masło 10 g (MLEKO), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Serek homogenizowany naturalny 150 g (MLEKO) z musem truskawkowym 100g
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2485kcal, białko ogółem 129g, tłuszcz ogółem 95g, tłuszcze nasycone 32 g, węglowodany ogółem 257g, węglowodany przyswajalne 140 g, sól, 4,7g , błonnik 24g
26.03.2024 (wtorek)	
ŚNIADANIE	Chleb pszenno-żytni 60 g (GLUTEN), razowy 40 g (GLUTEN), masło 10 g (MLEKO), jajko gotowane 50 g (JAJA), szynka drobiowa gotowana 20 g (SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA), papryka 50 g, płatki owsiane na mleku 200 ml (MLEKO), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Chleb pszenno-żytni 60 g (GLUTEN), masło 10 g (MLEKO), kiełbasa krakowska 40 g (SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA), rzodkiewki 50 g, kakao na mleku (MLEKO) 150 ml
OBIAD	Zupa z soczewicy z ziemniakami 300 ml (SELER, GORCZYCA), leczy warzywne z kiełbasą drobiową i gotowanym filetem z kurczaka 200 g (SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA) , ryż 150 g, kompot z owocami leśnymi lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	Sałatka z makreli 100 g (RYBY, SELER), ogórek kiszony 50 g, sałata 30 g, pieczywo pszenno-żytnie 50 g (GLUTEN), masło 10 g (MLEKO), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Kisiel owocowy 200 ml, jabłko 150 g
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2604 kcal, białko ogółem 120g, tłuszcz ogółem 76g, sól 3,1g, węglowodany ogółem 361 g, błonnik 33g, tłuszcze nasycone ogółem 27 g, laktoza 11g, fruktoza 38 g, glukoza 24 g, sacharoza 34g, węglowodany przyswajalne 182 g
27.03.2024 (środa)	
ŚNIADANIE	Kakao na mleku 250 ml (MLEKO), chleb pszenno-żytni 50g (GLUTEN), chleb razowy 40g (GLUTEN), masło 10g (MLEKO), jajko gotowane 50 g (JAJA), polędwica sopocka 30 g (SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA), pomidor 85g, sałata 15g
II ŚNIADANIE	Chleb pszenno-żytni 50g (GLUTEN), masło 10g (MLEKO), pasztet drobiowy pieczony 40 g (SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA), ogórek kiszony 60g, sałata 15g
OBIAD	Zupa krem z brokułów 300 ml (SELER, MLEKO, GORCZYCA), łazanki z kiełbasą śląska i białą kapustą 300 g (SOJA, MLEKO, SELER,



	<b>GORCZYCA</b> ), kompot z jabłkami 200 ml
KOLACJA	Plaster twarogu 50 g ( <b>MLEKO</b> ), szczypiorek 3g, kiełbasa krakowska 30 g( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ) , pomidor 85 g, sałata 15 g, pieczywo pszenno-żytnie 50 g ( <b>GLUTEN</b> ), chleb razowy 40g ( <b>GLUTEN</b> ) masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Kaszka manna na mleku 150 g ( <b>MLEKO</b> ) z musem jabłkowym 100 ml
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2518 kcal, białko ogółem 98g, tłuszcz ogółem 83g, sól 4,09g, węglowodany ogółem 393 g, błonnik 25g, tłuszcze nasycone ogółem 29 g, laktoza 18g, fruktoza 20 g, glukoza 12 g, sacharoza 21g, węglowodany przyswajalne 210 g

#### 28.03.2024 (czwartek)

ŚNIADANIE	Kaszka kukurydziana na mleku 200 ml ( <b>GLUTEN, MLEKO</b> ), chleb pszenno- żytni 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), razowy 40 g ( <b>GLUTEN</b> ), plaster twarogu 50 g ( <b>MLEKO</b> ), sałata 3 g, rzodkiewki 50 g, miód naturalny 30 g, masło 10g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	Bułka pszenna 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), dżem truskawkowy niskosłodzony 40 g, surówka z selera z rodzynekami 100 g ( <b>SELER, MLEKO, JAJA</b> ), kakao na mleku 150 ml ( <b>MLEKO</b> )
OBIAD	Zupa kalafiorowa z makaronem i koperkiem 300 ml ( <b>GLUTEN, SELER, MLEKO, JAJA</b> ), pieczony filet z miruny 120 g ( <b>JAJA, RYBY, GLUTEN</b> ), ziemniaki 200 g, mizeria ze szczypiorkiem 150 g ( <b>MLEKO</b> ), kompot z jabłkami lub innymi owocami sezonowymi 200 ml
KOLACJA	2 jajka gotowane ( <b>JAJA</b> ), pomidor (50 g), sałata 5 g, chleb pszenno-żytni 80 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), herbata 200 ml
PRZEKĄSKA	Galaretka z owocami 200 ml, chrupki kukurydziane 30 g
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 2703 kcal, białko ogółem 124 g, tłuszcz ogółem 77 g, sól 4,2g, węglowodany ogółem 377g, błonnik 39g, tłuszcze nasycone ogółem 29 g, laktoza 18g, fruktoza 30g, glukoza 18 g, sacharoza 23 g, węglowodany przyswajalne 203 g

#### 29.03.2024 (piątek)

ŚNIADANIE	Ryż na mleku z cynamonem 200 ml ( <b>MLEKO</b> ), pieczeń rzymska 40 g ( <b>SOJA, MLEKO, SELER, GORCZYCA</b> ), pomidor 50 g, pieczywo pszenno-żytnie 60 g ( <b>GLUTEN</b> ), pieczywo razowe 40 g ( <b>GLUTEN</b> ), masło 10 g ( <b>MLEKO</b> ), sałata 10 g, herbata 200 ml
II ŚNIADANIE	-
OBIAD	-
KOLACJA	-
PRZEKĄSKA	-
<b>Wartości odżywcze:</b>	Wartość energetyczna 735kcal, białko ogółem 26g, tłuszcz ogółem 28g, sól 0,85g, węglowodany ogółem 96g, błonnik 5g, tłuszcze nasycone ogółem 9g, laktoza 8g, fruktoza 0,8g, glukoza 0,7g, sacharoza 1,3g, węglowodany przyswajalne 59g

\*Rodzaj warzyw i owoców w posiłkach może ulec zmianie w zależności od dostępności na rynku