

**Data: 11.02.2026, środa**

**\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie**

DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA KOBIETY W CIĄŻY / MATKI KARMiąCEJ	DIETA PODSTAWOWA DZIECIĘCA	DIETA ŁATWOSTRAWNA NISKOTŁUSZCZOWA
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>
Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) wędlina – 50g twarożek z warzywami – 50g (7) sałata – 5g pomidor – 20g ogórek – 40g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) twarożek z warzywami – 50g (7) wędlina – 50g sałata – 5g pomidor bez skórki – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) wędlina – 50g twarożek z warzywami – 50g (7) sałata – 5g pomidor – 20g ogórek – 40g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) wędlina – 50g twarożek z warzywami – 50g (7) sałata – 5g pomidor – 20g ogórek – 40g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) wędlina – 50g twarożek z warzywami – 50g (7) sałata – 5g pomidor – 20g ogórek – 40g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło - 10g (7) twarożek z warzywami – 50g (7) wędlina – 50g sałata – 5g pomidor bez skórki – 50g
<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>
banan – 100g	banan – 100g	Sałotka ze świeżych warzyw z serem feta – 200g (7)	banan – 100g	banan – 100g	banan – 100g
<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>
Zupa jarzynowa z soczewicą – 300g (7,9) G Duszony gulasz wieprzowy z pieczarkami – 120g (1,7,9) D Kasza gryczana – 200g G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G	Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G Gotowany gulasz wieprzowy w sosie pietruszkowym – 120g (1,7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowane buraczki – 200g G	Zupa jarzynowa z soczewicą – 300g (7,9) G Duszony gulasz wieprzowy z pieczarkami – 120g (1,7,9) D Kasza gryczana – 150g G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G	Zupa jarzynowa z soczewicą – 300g (7,9) G Duszony gulasz wieprzowy z pieczarkami – 120g (1,7,9) D Kasza gryczana – 200g G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G	Zupa jarzynowa z soczewicą – 300g (7,9) G Duszony gulasz wieprzowy z pieczarkami – 120g (1,7,9) D Kasza gryczana – 200g G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G	Zupa ziemniaczana – 300g (7,9) G Gotowany gulasz wieprzowy w sosie pietruszkowym – 120g (1,7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowane buraczki – 200g G
<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>
Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) serek kanapkowy – 50g (7) wędlina – 50g pomidor – 30g; papryka – 30g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) wędlina – 50g serek kanapkowy – 50g (7) pomidor – 60g(bez skórki)	Herbata – 250g pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) serek kanapkowy – 50g (7) wędlina – 30g pomidor – 30g papryka – 30g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) serek kanapkowy – 50g (7) wędlina – 50g pomidor – 30g; papryka – 30g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) serek kanapkowy – 50g (7) wędlina – 50g pomidor – 30g; papryka – 30g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło – 10g (7) wędlina – 50g serek kanapkowy – 50g (7) pomidor – 60g(bez skórki)
				<b>Podwieczorek</b>	
				Jogurt – 100g (7)	
<u>Posumowanie dnia:</u>	<u>Posumowanie dnia:</u>	<u>Posumowanie dnia:</u>	<u>Posumowanie dnia:</u>	<u>Posumowanie dnia:</u>	<u>Posumowanie dnia:</u>
Wartość energetyczna [kcal] – 2312 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2293,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 64,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 35	Wartość energetyczna [kcal] – 2312 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 49,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 51	Wartość energetyczna [kcal] – 2412 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2412 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2193,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 57,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 35

**W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.**

**Wykaz alergenów:** 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzeszki ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

**Sposób obróbki termicznej:** P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

**Data: 12.02.2026, czwartek**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA KOBIETY W CIĄŻY / MATKI KARMiąCEJ	DIETA PODSTAWOWA DZIECIĘCA	DIETA ŁATWOSTRAWNA NISKOTŁUSZCZOWA
<b>Śniadanie</b> Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło – 20g (7) serek topiony - 35g (7) parówka – 80g rzodkiewka – 10g pomidor – 45g	<b>Śniadanie</b> Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło – 20g (7) serek grani - 35g (7) parówka – 80g sałata – 5g pomidor bez skórki – 50g	<b>Śniadanie</b> Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) pieczywo razowe – 80g (1) masło – 20g (7) serek topiony - 35g (7) parówka – 80g rzodkiewka – 10g pomidor – 45g	<b>Śniadanie</b> Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło – 20g (7) serek topiony - 35g (7) parówka – 80g rzodkiewka – 10g pomidor – 45g	<b>Śniadanie</b> Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) serek grani - 35g (7) dżem – 25g wędlina – 40g rzodkiewka – 10g pomidor – 45g	<b>Śniadanie</b> Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło – 10g (7) serek grani - 35g (7) wędlina – 70g sałata – 5g pomidor bez skórki – 50g
<b>II Śniadanie</b> banan – 100g	<b>II Śniadanie</b> banan – 100g	<b>II Śniadanie</b> Jogurt naturalny – 100g (7)	<b>II Śniadanie</b> banan – 100g	<b>II Śniadanie</b> banan – 100g	<b>II Śniadanie</b> banan – 100g
<b>Obiad</b> Zupa cebulowa– 300ml (7,9) G Pieczona sztuka kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (7,9) P Ziemniaki z wody – 200g G Gotowana marchewka z jabłkiem z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G	<b>Obiad</b> Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie szpinakowym – 120g (7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowana marchewka – 200g G	<b>Obiad</b> Zupa cebulowa– 300ml (7,9) G Pieczona sztuka kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (7,9) P Ziemniaki z wody – 150g G Surówka z marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g	<b>Obiad</b> Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G Pieczona sztuka kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (7,9) P Ziemniaki z wody – 200g G Gotowana marchewka z jabłkiem z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G	<b>Obiad</b> Zupa cebulowa– 300ml (7,9) G Pieczona sztuka kurczaka w sosie szpinakowym – 120g (7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowana marchewka z jabłkiem z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G	<b>Obiad</b> Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie szpinakowym – 120g (7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowana marchewka – 200g G
<b>Kolacja</b> Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) wędlina – 50g pomidor – 30g papryka – 30g	<b>Kolacja</b> Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) serek kanapkowy – 50g (7) wędlina – 60g pomidor – 60g(bez skórki)	<b>Kolacja</b> Herbata – 250g pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) wędlina – 50g pomidor – 30g papryka – 30g	<b>Kolacja</b> Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) wędlina – 50g pomidor – 30g papryka – 30g	<b>Kolacja</b> Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) twarożek ze szczypiorkiem – 60g (7) wędlina – 50g pomidor – 30g papryka – 30g	<b>Kolacja</b> Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 10g (7) serek kanapkowy – 50g (7) wędlina – 60g pomidor – 60g(bez skórki)
				<b>Podwieczorek</b> Serek homo – 150g (7)	
<b>Posumowanie dnia:</b> Wartość energetyczna [kcal] – 2274,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,9 Cukry proste [g] – 61,3 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 47	<b>Posumowanie dnia:</b> Wartość energetyczna [kcal] – 2303,7 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 332,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 35	<b>Posumowanie dnia:</b> Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 252,9 Cukry proste [g] – 57,3 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 53	<b>Posumowanie dnia:</b> Wartość energetyczna [kcal] – 2250 Białko [g] – 110,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,9 Cukry proste [g] – 61,3 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	<b>Posumowanie dnia:</b> Wartość energetyczna [kcal] – 2305 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 289 Cukry proste [g] – 62 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 47	<b>Posumowanie dnia:</b> Wartość energetyczna [kcal] – 2203,7 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 52,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 332,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 35

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

**Wykaz alergenów:** 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzeszki ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

**Sposób obróbki termicznej:** P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

**Data: 13.02.2026, piątek**

**\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie**

DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA KOBIETY W CIĄŻY / MATKI KARMiąCEJ	DIETA PODSTAWOWA DZIECIĘCA	DIETA ŁATWOSTRAWNA NISKOTŁUSZCZOWA
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>
Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło – 20g (7) serek żółty – 50g (7) jajko gotowane – 50g (3,G) sałata – 5g papryka – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło – 20g (7) serek wiejski – 50g (7) jajko gotowane – 50g (3,G) sałata – 5g pomidor – 50g (bez skórki)	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) pieczywo razowe – 80g (1) masło – 20g (7) serek żółty – 50g (7) jajko gotowane – 50g (3,G) sałata – 5g papryka – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło – 20g (7) serek żółty – 50g (7) jajko gotowane – 50g (3,G) sałata – 5g papryka – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło – 20g (7) serek żółty – 50g (7) jajko gotowane – 50g (3,G) sałata – 5g papryka – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło – 10g (7) serek wiejski – 50g (7) pasta z białek jaj z koperkiem – 50g (3,7) sałata – 5g pomidor – 50g (bez skórki)
<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>
jabłko – 100g	jabłko pieczone – 100g P	Kefir naturalny – 100g (7)	jabłko – 100g	jabłko – 100g	jabłko pieczone – 100g P
<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>
Zupa kalafiorowa – 300g (7,9) G Ryba smażona – 120g (4) S Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g	Zupa kalafiorowa – 300g (7,9) G Ryba gotowana w sosie warzywnym – 120g (1,4,7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowane warzywno – 200g G	Zupa kalafiorowa – 300g (7,9) G Ryba smażona – 120g (4) S Ziemniaki z wody – 150g G Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g	Zupa kalafiorowa – 300g (7,9) G Ryba smażona – 120g (4) S Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g	Zupa kalafiorowa – 300g (7,9) G Ryba smażona – 120g (4) S Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g	Zupa marchewkowa – 300g (7,9) G Ryba gotowana w sosie warzywnym – 120g (1,4,7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowane warzywno – 200g G
<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>
Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło – 20g (7) dżem – 25g twarożek – 70g (7) sałata – 5g ogórek – 55g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło – 20g (7) wędlina – 50g twarożek – 70g (7) pomidor – 60g (bez skórki)	Herbata – 250g pieczywo razowe – 80g (1) masło – 20g (7) wędlina – 50g twarożek – 70g (7) sałata – 5g ogórek – 55g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło – 20g (7) dżem – 25g twarożek – 70g (7) sałata – 5g ogórek – 55g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło – 20g (7) miód – 25g twarożek – 70g (7) sałata – 5g ogórek – 55g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło – 10g (7) wędlina – 50g twarożek z pietruszką – 70g (7) pomidor – 60g (bez skórki)
				<b>Podwieczorek</b>	
				Jogurt owocowy – 100g (7)	
<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>
Wartość energetyczna [kcal] – 2301,6 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 281,4 Cukry proste [g] – 62 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2104,7 Białko [g] – 118,7 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 329,5 Cukry proste [g] – 62 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 36	Wartość energetyczna [kcal] – 2151,6 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 259,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 52	Wartość energetyczna [kcal] – 2301,8 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 281,3 Cukry proste [g] – 60,2 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2301,8 Białko [g] – 112,9 Tłuszcz [g] – 72,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 281,3 Cukry proste [g] – 60,2 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2004,7 Białko [g] – 118,7 Tłuszcz [g] – 52,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 329,5 Cukry proste [g] – 62 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 36

**W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.**

**Wykaz alergenów:** 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzeszki ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

**Sposób obróbki termicznej:** P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

**Data: 14.02.2026, sobota**

**\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie**

DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA KOBIETY W CIĄŻY / MATKI KARMiąCEJ	DIETA PODSTAWOWA DZIECIĘCA	DIETA ŁATWOSTRAWNA NISKOTŁUSZCZOWA
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>
Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) wędlina – 50g serek kanapkowy – 50g (7) sałata – 5g papryka – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) wędlina – 50g serek kanapkowy – 50g (7) sałata – 5g pomidor bez skórki – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) wędlina – 50g serek kanapkowy – 50g (7) sałata – 5g papryka – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) wędlina – 50g serek kanapkowy – 50g (7) sałata – 5g papryka – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) wędlina – 50g serek kanapkowy – 50g (7) sałata – 5g papryka – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło - 10g (7) wędlina – 50g serek kanapkowy – 50g (7) sałata – 5g pomidor bez skórki – 50g
<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>
Jabłko – 100g	Jabłko pieczone – 100g P	Serek homo naturalny z warzywami – 150g (7)	Jabłko – 100g	Jabłko – 100g	Jabłko pieczone – 100g P
<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>
Zupa pieczarkowa – 300ml (7,9) G Duszona sztuka mięsa wieprzowego z kapustą – 120g D Ziemniaki z wody – 200g G Gotowane buraczki – 200g G	Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowane buraczki – 200g G	Zupa pieczarkowa – 300ml (7,9) G Duszona sztuka mięsa wieprzowego z kapustą – 120g D Ziemniaki z wody – 150g G Gotowane buraczki – 200g G	Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G Duszona sztuka mięsa wieprzowego z kapustą – 120g D Ziemniaki z wody – 200g G Gotowane buraczki – 200g G	Zupa pieczarkowa – 300ml (7,9) G Duszona sztuka mięsa wieprzowego z kapustą – 120g D Ziemniaki z wody – 200g G Gotowane buraczki – 200g G	Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowane buraczki – 200g G
<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>
Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) wędlina – 70g kanapkowa pasta z fasoli – 30g ogórek – 40g papryka – 10g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) jajko gotowane – 50g (7) wędlina – 50g sałata z pomidorkami bez skórki – 60g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) wędlina – 70g kanapkowa pasta z fasoli – 30g papryka – 50g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) wędlina – 70g kanapkowa pasta z fasoli – 30g ogórek – 40g papryka – 10g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) wędlina – 70g kanapkowa pasta z fasoli – 30g ogórek – 40g papryka – 10g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 10g (7) pasta z białek jaj z warzywami – 50g (3,7) wędlina – 50g sałata z pomidorkami bez skórki – 60g
				<b>Podwieczorek</b>	
				Kisiel – 150g	
<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>
Wartość energetyczna [kcal] – 2269,7 Białko [g] – 114,9 Tłuszcz [g] – 71,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 281,9 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 47	Wartość energetyczna [kcal] – 2274,7 Białko [g] – 117,4 Tłuszcz [g] – 48,4 NKT [g] – 15,1 Węglowodany [g] – 327,2 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 33	Wartość energetyczna [kcal] – 2269,7 Białko [g] – 114,9 Tłuszcz [g] – 71,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 261,9 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 52	Wartość energetyczna [kcal] – 3050,45 Białko [g] – 114,9 Tłuszcz [g] – 71,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 300 Cukry proste [g] – 62 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 50	Wartość energetyczna [kcal] – 3050,45 Białko [g] – 114,9 Tłuszcz [g] – 71,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 300 Cukry proste [g] – 62 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 50	Wartość energetyczna [kcal] – 2174,7 Białko [g] – 117,4 Tłuszcz [g] – 42,4 NKT [g] – 15,1 Węglowodany [g] – 327,2 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 33

**W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.**

**Wykaz alergenów:** 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzechy ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

**Sposób obróbki termicznej:** P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

**Data: 15.02.2026, niedziela**

**\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie**

DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA KOBIETY W CIĄŻY / MATKI KARMiąCEJ	DIETA PODSTAWOWA DZIECIĘCA	DIETA ŁATWOSTRAWNA NISKOTŁUSZCZOWA
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>
Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7) serek topiony – 20g (7) wędlna – 30g sałata – 5g papryka – 60g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi – 200g (7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7) wędlna – 50g sałata – 5g pomidor bez skórki – 60g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7) serek topiony – 20g (7) wędlna – 30g sałata – 5g papryka – 60g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7) serek topiony – 20g (7) wędlna – 30g sałata – 5g papryka – 60g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna ze szczypiorkiem – 50g (3,7) wędlna – 50g sałata – 5g papryka – 60g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 10g (7) miód – 50g wędlna – 50g sałata – 5g pomidor bez skórki – 60g
<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>
banan – 100g	banan – 100g	Salatka z mixem sałat z sosem vinegret – 150g	banan – 100g	banan – 100g	banan – 100g
<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>
Rosół z makaronem – 300g (1,9) G Pieczona sztuka kurczaka z warzywami – 120g P Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z białej kapusty i kukurydzy z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g	Rosół z makaronem – 300g (1,9) G Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie śmietanowym – 120g (1,7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowana marchewka – 200g G	Rosół z makaronem brązowym – 300g (1,9) G Pieczona sztuka kurczaka z warzywami – 120g P Ziemniaki z wody – 150g G Surówka z białej kapusty i kukurydzy z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g	Rosół z makaronem – 300g (1,9) G Pieczona sztuka kurczaka z warzywami – 120g P Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z białej kapusty i kukurydzy z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g	Rosół z makaronem – 300g (1,9) G Pieczona sztuka kurczaka z warzywami – 120g P Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z białej kapusty i kukurydzy z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g	Rosół z makaronem – 300g (1,9) G Gotowana sztuka kurczaka w lekkim sosie śmietanowym – 120g (1,7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowana marchewka – 200g G
<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>
Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) wędlna – 50g ser żółty – 50g (7) pomidor – 60g; sałata – 5g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) wędlna – 50g serek kanapkowy – 50g (7) pomidor bez skórki – 60g sałata – 5g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) wędlna – 50g ser żółty – 50g (7) pomidor – 60g sałata – 5g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) wędlna – 50g ser żółty – 50g (7) pomidor – 60g; sałata – 5g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) wędlna – 50g ser żółty – 50g (7) pomidor – 60g; sałata – 5g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 10g (7) wędlna – 50g serek kanapkowy – 50g (7) pomidor bez skórki – 60g sałata – 5g
				<b>Podwieczorek</b>	
				Serek wiejski – 150g (7)	
<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>
Wartość energetyczna [kcal] – 2312 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2293,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 64,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 35	Wartość energetyczna [kcal] – 2312 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 49,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 51	Wartość energetyczna [kcal] – 2412 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2412 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 69,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 282,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2193,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 58,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 35

**W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.**

**Wykaz alergenów:** 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzeszki ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

**Sposób obróbki termicznej:** P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

**Data: 16.02.2026, poniedziałek**

\*zastępuje się prawo do zmian w jadłospisie

DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA KOBIETY W CIĄŻY / MATKI KARMIĄCEJ	DIETA PODSTAWOWA DZIECIĘCA	DIETA ŁATWOSTRAWNA NISKOTŁUSZCZOWA
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>
Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) wędlna – 40g dżem – 25g serek topiony - 35g (7) pomidor –40g ogórek – 20g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) wędlna – 70g dżem – 25g sałata – 5g pomidor bez skórki – 60g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) wędlna – 70g serek topiony - 35g (7) pomidor –40g ogórek – 20g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) wędlna – 50g dżem – 25g serek topiony - 35g (7) pomidor –40g ogórek – 20g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) wędlna – 70g dżem – 25g pomidor –40g ogórek – 20g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło - 10g (7) wędlna – 70g dżem – 25g sałata – 5g pomidor bez skórki – 60g
<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>
banan – 100g	banan – 100g	Serek wiejski z warzywami – 200g (7)	banan – 100g	banan – 100g	banan – 100g
<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>
Zupa ogórkowa – 300ml (7,9) G Warzywny pilaw – 120g (9) G Ryż – 200g G	Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie bazyliowym – 120g (1,7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowane warzywa – 200g G	Zupa ogórkowa – 300ml (7,9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie bazyliowym – 120g (1,7,9) G Ryż brązowy – 150g G Gotowane warzywa – 200g G	Zupa ogórkowa – 300ml (7,9) G Warzywny pilaw – 120g (9) G Ryż – 200g G	Zupa ogórkowa – 300ml (7,9) G Warzywny pilaw – 120g (9) G Ryż – 200g G	Zupa grysikowa – 300ml (1,7,9) G Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie bazyliowym – 120g (1,7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowane warzywa – 200g G
<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>
Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 70g (3,7,10) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 5g papryka – 60g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) serek grani – 70g (7) wędlna – 30g sałata – 5g pomidor – 40g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 70g (3,7,10) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 5g papryka – 60g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 70g (3,7,10) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 5g papryka – 60g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) sałatka jarzynowa z ciecierzycą – 70g (3,7,10) serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 5g papryka – 60g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 10g (7) serek grani – 70g (7) wędlna – 30g sałata – 5g pomidor – 40g
				<b>Podwieczorek</b>	
				Herbatniki bebe – 40g (1,3,7)	
<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>
Wartość energetyczna [kcal] – 2229,1 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 68,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 271,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2253,6 Białko [g] – 117,5 Tłuszcz [g] – 69,4 NKT [g] – 16,8 Węglowodany [g] – 317,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 35	Wartość energetyczna [kcal] – 2229,1 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 68,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 251,4 Cukry proste [g] – 56,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 51	Wartość energetyczna [kcal] – 2929,1 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 68,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 271,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2929,1 Białko [g] – 112,4 Tłuszcz [g] – 68,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 271,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2153,6 Białko [g] – 117,5 Tłuszcz [g] – 61,4 NKT [g] – 16,8 Węglowodany [g] – 317,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 35

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

**Wykaz alergenów:** 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzechy ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

**Sposób obróbki termicznej:** P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

**Data: 17.02.2026, wtorek**  
\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA KOBIETY W CIĄŻY / MATKI KARMIĄCEJ	DIETA PODSTAWOWA DZIECIĘCA	DIETA ŁATWOSTRAWNA NISKOTŁUSZCZOWA
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>
Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi– 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) twarożek z rzodkiewką – 50g (7) wędlina – 50g papryka – 60g rzodkiewka – 10g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi– 200g (7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) twarożek z rzodkiewką – 50g (7) wędlina – 50g sałata – 5g pomidor – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) twarożek z rzodkiewką – 50g (7) wędlina – 50g papryka – 60g rzodkiewka – 10g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi– 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) twarożek z rzodkiewką – 50g (7) wędlina – 50g papryka – 60g rzodkiewka – 10g;	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi– 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) twarożek z rzodkiewką – 50g (7) wędlina – 50g papryka – 60g rzodkiewka – 10g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi– 200g (7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło - 10g (7) twarożek z koperkiem – 50g (7) wędlina – 50g sałata – 5g pomidor – 50g
<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>
jabłko – 100g	jabłko gotowane – 100g G	Serek homo naturalny – 150g (7)	jabłko – 100g	jabłko – 100g	jabłko gotowane – 100g G
<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>
Zupa pietruszkowa – 300ml (7,9) G Kasza jęczmienna – 200g (1) G Gotowany gulasz z indyka w sosie warzywnym– 120g (7,9) G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G ;	Zupa pietruszkowa – 300ml (7,9) G Kasza jęczmienna – 200g (1) G Gotowany gulasz z indyka w sosie warzywnym– 120g (7,9) G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G .	Zupa pietruszkowa – 300ml (7,9) G Kasza jęczmienna – 150g (1) G Gotowany gulasz z indyka w sosie warzywnym– 120g (7,9) G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G	Zupa pietruszkowa – 300ml (7,9) G Kasza jęczmienna – 200g (1) G Gotowany gulasz z indyka w sosie warzywnym– 120g (7,9) G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G ;	Zupa pietruszkowa – 300ml (7,9) G Kasza jęczmienna – 200g (1) G Gotowany gulasz z indyka w sosie warzywnym– 120g (7,9) G Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego – 200g G ;	Zupa pietruszkowa – 300ml (7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowany gulasz z indyka w sosie warzywnym– 120g (7,9) G Gotowane buraczki – 200g G .
<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>
Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) pasztet – 50g ser żółty – 50g (7) pomidor – 60g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) wędlina – 50g twarożek słodki – 50g (7) pomidor bez skórki – 60g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) pasztet – 50g ser żółty – 50g (7) pomidor – 60g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) pasztet – 50g ser żółty – 50g (7) pomidor – 60g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) wędlina – 50g twarożek słodki – 50g (7) pomidor – 60g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 10g (7) wędlina – 50g twarożek słodki – 50g (7) pomidor bez skórki – 60g
				<b>Podwieczorek</b>	
				Serek homo owocowy – 150g (7)	
<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>
Wartość energetyczna [kcal] – 2274,6 Białko [g] – 92,3 Tłuszcz [g] – 67,5 NKT [g] – 19,7 Węglowodany [g] – 281,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,4 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2274,7 Białko [g] – 114,4 Tłuszcz [g] – 48,4 NKT [g] – 15,1 Węglowodany [g] – 329,2 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 34	Wartość energetyczna [kcal] – 2244,6 Białko [g] – 121,3 Tłuszcz [g] – 67,5 NKT [g] – 19,7 Węglowodany [g] – 281,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,4 Błonnik [g] – 50	Wartość energetyczna [kcal] – 2590 Białko [g] – 92,3 Tłuszcz [g] – 67,5 NKT [g] – 19,7 Węglowodany [g] – 281,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,4 Błonnik [g] – 49	Wartość energetyczna [kcal] – 2590 Białko [g] – 92,3 Tłuszcz [g] – 67,5 NKT [g] – 19,7 Węglowodany [g] – 281,4 Cukry proste [g] – 58,8 Sól [g] – 4,4 Błonnik [g] – 49	Wartość energetyczna [kcal] – 2174,7 Białko [g] – 114,4 Tłuszcz [g] – 42,4 NKT [g] – 15,1 Węglowodany [g] – 329,2 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 34

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

**Wykaz alergenów:** 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzechy ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

**Sposób obróbki termicznej:** P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

**Data: 18.02.2026, Środa**

\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie

DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA KOBIETY W CIĄŻY / MATKI KARMIĄCEJ	DIETA PODSTAWOWA DZIECIĘCA	DIETA ŁATWOSTRAWNA NISKOTŁUSZCZOWA
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>
Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g wędlina – 30g rzodkiewka – 10g pomidor – 45g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) miód – 25g wędlina – 70g pomidor – 60g (bez skórki)	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g wędlina – 30g rzodkiewka – 10g pomidor – 45g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g wędlina – 30g rzodkiewka – 10g pomidor – 45g;	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) miód – 25g wędlina – 70g rzodkiewka – 10g pomidor – 45g;	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z kaszą manną – 200g (1,7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło - 10g (7) miód – 25g wędlina – 70g pomidor – 60g (bez skórki)
<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>
jabłko – 100g	jabłko pieczone – 100g P	Maślanka naturalna – 100g (7)	jabłko – 100g	jabłko – 100g	jabłko pieczone – 100g P
<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>
Zupa ziemniaczana – 300ml (7,9) G Sos boloński na mielonym mięsie wieprzowym – 120g G Makaron – 200g (1) G	Zupa ziemniaczana – 300ml (7,9) G Gotowany lekki sos pomidorowy z mięsem mielonym wieprzowym – 120g G Makaron – 200g (1) G	Zupa ziemniaczana – 300ml (7,9) G Sos boloński na mielonym mięsie wieprzowym – 120g G Makaron brązowy – 150g (1) G	Zupa ziemniaczana – 300ml (7,9) G Sos boloński na mielonym mięsie wieprzowym – 120g G Makaron – 200g (1) G	Zupa ziemniaczana – 300ml (7,9) G Sos boloński na mielonym mięsie wieprzowym – 120g G Makaron – 200g (1) G	Zupa ziemniaczana – 300ml (7,9) G Gotowany lekki sos pomidorowy z mięsem mielonym wieprzowym – 120g G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowana marchewka – 200g G
<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>
Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) kanapkowa pasta z ciecierzycy – 30g wędlina – 70g papryka – 50g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) twaróg – 60g (7) wędlina – 40g pomidor – 50g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) kanapkowa pasta z ciecierzycy – 30g wędlina – 70g papryka – 50g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) kanapkowa pasta z ciecierzycy – 30g wędlina – 70g papryka – 50g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) kanapkowa pasta z ciecierzycy – 30g wędlina – 70g papryka – 50g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 10g (7) twaróg – 60g (7) wędlina – 40g pomidor – 50g
				<b>Podwieczorek</b>	
				Jogurt owocowy – 100g (7)	
<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>
Wartość energetyczna [kcal] – 2215,6 Białko [g] – 109,8 Tłuszcz [g] – 71,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 262,9 Cukry proste [g] – 57,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 46	Wartość energetyczna [kcal] – 2273,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 55,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 37	Wartość energetyczna [kcal] – 2305,6 Białko [g] – 110 Tłuszcz [g] – 71,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 242,9 Cukry proste [g] – 57,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 51	Wartość energetyczna [kcal] – 2375,6 Białko [g] – 109,8 Tłuszcz [g] – 71,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 262,9 Cukry proste [g] – 57,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 46	Wartość energetyczna [kcal] – 2375,6 Białko [g] – 109,8 Tłuszcz [g] – 71,2 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 262,9 Cukry proste [g] – 57,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 46	Wartość energetyczna [kcal] – 2173,6 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 48,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 37

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

**Wykaz alergenów:** 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzechy ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

**Sposób obróbki termicznej:** P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

**Data: 19.02.2026, czwartek**

**\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie**

DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA KOBIETY W CIĄŻY / MATKI KARMiąCEJ	DIETA PODSTAWOWA DZIECIĘCA	DIETA ŁATWOSTRAWNA NISKOTŁUSZCZOWA
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>
Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi– 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 5g papryka konserwowa – 30g pomidorki – 30g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi– 200g (7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) wędlina – 50g serek kanapkowy – 50g (7) sałata – 5g pomidor – 50g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 5g papryka konserwowa – 30g pomidorki – 30g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi– 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) parówka – 70g serek kanapkowy – 30g (7) sałata – 5g papryka konserwowa – 30g pomidorki – 30g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi– 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) wędlina – 50g serek kanapkowy – 50g (7) sałata – 5g papryka konserwowa – 30g pomidorki – 30g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi– 200g (7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło - 10g (7) wędlina – 50g serek kanapkowy – 50g (7) sałata – 5g pomidor – 50g
<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>
jabłko – 100g	jabłko pieczone – 100g P	Mix sałat z sosem vinegret i serem– 100g (7) Pieczywo razowe – 35g (1)	jabłko – 100g	jabłko – 100g	jabłko pieczone – 100g P
<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>
Grochówka – 300g (1,7,9) G Pieczona sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) P Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g G	Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G Gotowana sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Warzywa gotowane – 200g G	Grochówka – 300g (1,7,9) G Pieczona sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) P Ziemniaki z wody – 150g G Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g G	Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G Pieczona sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) P Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g G	Grochówka – 300g (1,7,9) G Pieczona sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) P Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z czerwonej kapusty z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g G	Zupa ryżowa – 300ml (7,9) G Gotowana sztuka kurczaka w sosie koperkowym – 120g (1,7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Warzywa gotowane – 200g G
<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>
Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 60g pomidor – 30g ogórek – 35g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) delikatna pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 60g pomidor – 60g (bez skórki)	Herbata – 250g pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 60g pomidor – 30g ogórek – 35g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 60g pomidor – 30g ogórek – 35g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 60g pomidor – 30g ogórek – 35g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 10g (7) delikatna pasta rybna – 40g (1,4,7) wędlina – 60g pomidor – 60g (bez skórki)
				<b>Podwieczorek</b>	
				Jogurt owocowy – 100g (7)	
<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>
Wartość energetyczna [kcal] – 2174,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,9 Cukry proste [g] – 61,3 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 47	Wartość energetyczna [kcal] – 2203,7 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 60,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 35	Wartość energetyczna [kcal] – 2154,8 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 252,9 Cukry proste [g] – 57,3 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 53	Wartość energetyczna [kcal] – 2250 Białko [g] – 110,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 272,9 Cukry proste [g] – 61,3 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 48	Wartość energetyczna [kcal] – 2305 Białko [g] – 108,5 Tłuszcz [g] – 71,4 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 289 Cukry proste [g] – 62 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 47	Wartość energetyczna [kcal] – 2103,7 Białko [g] – 118,5 Tłuszcz [g] – 51,1 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 327,6 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7 Błonnik [g] – 35

**W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.**

**Wykaz alergenów:** 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzechy ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

**Sposób obróbki termicznej:** P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

**Data: 20.02.2026, piątek**

**\*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie**

DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIA ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA KOBIETY W CIĄŻY / MATKI KARMiąCEJ	DIETA PODSTAWOWA DZIECIĘCA	DIETA ŁATWOSTRAWNA NISKOTŁUSZCZOWA
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>
Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 70g (7) miód – 25g pomidor – 50g sałata – 5g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) miód – 25g wędlina – 70g (7) pomidor – 50g (bez skórki) sałata – 5g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 50g (7) wędlina – 50g pomidor – 50g sałata – 5g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 70g (7) miód – 25g pomidor – 50g sałata – 5g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb zwykły – 80g (1) masło - 20g (7) ser żółty – 70g (7) miód – 25g pomidor – 50g sałata – 5g	Kawa zbożowa z mlekiem – 250g (1,7) Zupa mleczna z ryżem – 200g (7) G Chleb pszenny – 80g (1) masło - 10g (7) miód – 25g wędlina – 70g (7) pomidor – 50g (bez skórki) sałata – 5g
<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>	<b>II Śniadanie</b>
banan – 100g	banan – 100g	Sałotka warzywna z mozzarellą – 150g (7)	banan – 100g	banan – 100g	banan – 100g
<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>
Zupa koperkowa – 300g (7,9) G Ryba pieczona – 120g (4,9) P Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g	Zupa koperkowa – 300g (7,9) G Gotowana ryba w sosie ziołowym – 120g (1,4,7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowana marchewka – 200g G	Zupa koperkowa – 300g (7,9) G Ryba pieczona – 120g (4,9) P Ziemniaki z wody – 150g G Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g	Zupa koperkowa – 300g (7,9) G Ryba pieczona – 120g (4,9) P Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g	Zupa koperkowa – 300g (7,9) G Ryba pieczona – 120g (4,9) P Ziemniaki z wody – 200g G Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego – 200g	Zupa koperkowa – 300g (7,9) G Gotowana ryba w sosie ziołowym – 120g (1,4,7,9) G Ziemniaki z wody – 200g G Gotowana marchewka – 200g G
<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>
Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna – 50g (3,7) serek kanapkowy – 50g (7) serek kanapkowy – 50g (7) ogórek kiszony – 60g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna – 50g (3,7) serek kanapkowy – 50g (7) pomidor bez skórki – 60g	Herbata – 250g pieczywo razowe – 80g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna – 50g (3,7) serek kanapkowy – 50g (7) ogórek kiszony – 60g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna – 50g (3,7) serek kanapkowy – 50g (7) ogórek kiszony – 60g	Herbata – 250g Chleb zwykły – 40g (1) Chleb razowy – 40g (1) masło - 20g (7) pasta jajeczna – 50g (3,7) serek kanapkowy – 50g (7) ogórek kiszony – 60g	Herbata – 250g Chleb pszenny – 80g (1) masło - 10g (7) pasta z białek jaj z pietruszką – 50g (3,7) serek kanapkowy – 50g (7) pomidor bez skórki – 60g
				<b>Podwieczorek</b>	
				Jogurt owocowy – 100g (7)	
<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>	<b>Posumowanie dnia:</b>
Wartość energetyczna [kcal] – 2259,8 Białko [g] – 109,1 Tłuszcz [g] – 70,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 49	Wartość energetyczna [kcal] – 2281,4 Białko [g] – 99,3 Tłuszcz [g] – 52,7 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 337,3 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7Błonnik [g] – 36	Wartość energetyczna [kcal] – 2204 Białko [g] – 117,1 Tłuszcz [g] – 70,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 229,1 Cukry proste [g] – 51,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 50	Wartość energetyczna [kcal] – 2359,8 Białko [g] – 109,1 Tłuszcz [g] – 70,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 49	Wartość energetyczna [kcal] – 2359,8 Białko [g] – 109,1 Tłuszcz [g] – 70,8 NKT [g] – 19,8 Węglowodany [g] – 279,4 Cukry proste [g] – 59,8 Sól [g] – 4,5 Błonnik [g] – 49	Wartość energetyczna [kcal] – 2181,4 Białko [g] – 99,3 Tłuszcz [g] – 47,7 NKT [g] – 14,9 Węglowodany [g] – 337,3 Cukry proste [g] – 59 Sól [g] – 7Błonnik [g] – 36

**W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.**

**Wykaz alergenów:** 1. Zboża zawierające gluten 2. Skorupiaki i produkty pochodne 3. Jaja i produkty pochodne 4. Ryby i produkty pochodne 5. Orzeszki ziemne 6. Soja i produkty pochodne 7. Mleko i produkty pochodne 8. Orzechy 9. Seler i produkty pochodne 10. Gorczyca i produkty pochodne 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

**Sposób obróbki termicznej:** P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie