

Jadłospis 01.05-10.05.2026

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Piątek 1.05.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, sałatka jarzynowa ze śledziem 120g, <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, ryba</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka jarzynowa z tuńczykiem 120g, <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, ryba</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka jarzynowa z tuńczykiem 120g, <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, ryba</u>
	Obiad	Kapuśniak z ziemniakami 350ml, chleb 50g, filet rybny w sosie pomidorowym 100g, ziemniaki 250g, surówka wielowarzywna 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, ryba</u>	Kapuśniak z ziemniakami 350ml, chleb 50g, filet rybny w sosie pomidorowym 100g, ziemniaki 250g, surówka wielowarzywna 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, ryba</u>	Kapuśniak z ziemniakami 350ml, chleb 50g, filet rybny w sosie pomidorowym 100g, ziemniaki 250g, surówka wielowarzywna 120g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, ryba</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, dżem 50g, płatki na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, dżem 50g, płatki na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, jajko 1szt, serek topiony 17,5g, surówka z kapusty pekińskiej 120g, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler</u>
	Posilek nocny	Serek ziarnisty 200g	Serek ziarnisty 200g	Serek ziarnisty 200g
Wartość odżywcza:		E: 2223 kcal, B: 102g, T: 69gw tym NKT25g, W: 312g w tym cukry 20g błonnik: 31g, sól: 18g	E: 2108kcal, B:102g, T: 64gw tym NKT24g, W:298g w tym cukry 20g, błonnik: 36g, sól: 6g	E: 1960kcal, B: 103g, T: 70gw tym NKT25g, W: 246g w tym cukry 16g błonnik: 36g, sól: 7g

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Sobota 2.05.2026	Śniadanie	Kawa z mlekiem 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, 2szt jajko, kalafior z jarzynami i ogórkiem św. 150g. <u>Alergeny: gluten, jajko, seler</u>	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, 2szt jajko, kalafior z jarzynami i ogórkiem św. 150g <u>Alergeny: gluten, jajko, seler</u>	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, 2szt jajko, kalafior z jarzynami i ogórkiem św. 150g <u>Alergeny: gluten, jajko, seler</u>
	Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml, chleb 50g, bitka schabowa 80g w sosie curry 100g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty pekińskiej z olejem 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml, chleb 50g, bitka schabowa 80g w sosie curry 100g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty pekińskiej 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml, chleb 50g, bitka schabowa 80g w sosie curry 100g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty pekińskiej z olejem 120g, kompot owocowy b/c 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, ser biały 70g ze śmietaną, rzodkiewką i szczypiorkiem. <u>Alergeny: gluten, mleko</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 70g ze śmietaną, rzodkiewką i szczypiorkiem. <u>Alergeny: gluten, mleko</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 70g ze śmietaną, rzodkiewką i szczypiorkiem. <u>Alergeny: gluten, mleko</u>
	Posilek nocny	Jabłko pieczone 150g	Jabłko pieczone	Jabłko pieczone 150g
Wartość odżywcza:		E: 2047kcal, B: 75g, T: 75g w tym NKT29g, W 290g w tym cukry 13g, błonnik: 24g, sól: 4g	E: 2000kcal, B: 80g, T: 71g w tym NKT29g, W: 273g w tym cukry 13g, błonnik: 29g, sól: 4g	E:1960kcal, B:80g, T: 71gw tym NKT29g, W: 263g w tym cukry 13g, błonnik: 29g, sól: 4g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Niedziela 3.05.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, baleron 50g, ser biały 50g ze śmietaną i ogórkiem św., sos jogurtowo-chrzanowy 100g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, kakao</u>	Kakao 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, baleron 50g, ser biały 50g ze śmietaną i ogórkiem św., sos jogurtowo-chrzanowy 100g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, kakao</u>	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, baleron 50g, ser biały 50g ze śmietaną i ogórkiem św., sos jogurtowo-chrzanowy 100g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, kakao</u>
	Obiad	Zupa brokułowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, pieczeń wieprzowa 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, mix салат z sosem winegret 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	Zupa brokułowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, pieczeń wieprzowa 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, mix салат z sosem winegret 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	Zupa brokułowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, pieczeń wieprzowa 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, mix салат z sosem winegret 120g, kompot owocowy b/c 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, sałatka makaronowa z wędliną i ogórkiem św. 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, siarczyn</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka makaronowa z wędliną i ogórkiem św. 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, siarczyn</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka makaronowa z wędliną i ogórkiem św.120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, siarczyn</u>
	Posiłek nocny	Chrupki 10p	Chrupki 10p	Chrupki 10p
Wartość odżywcza:		E: 2142kcal, B: 80g, T: 75g w tym NKT28g, W298g w tym cukry 3g, błonnik: 23g, sól: 4g	E: 2119kcal, B: 86g, T: 76g w tym NKT28g, W: 287g w tym cukry 3g, błonnik: 29g, sól: 4g	E: 2047kcal, B: 86g, T:76gw tym NKT28g, W: 269g w tym cukry 3g, błonnik: 29g, sól: 5g

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Poniedziałek 4.05.2026	Śniadanie	Kawa z mlekiem 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa swojska 100g, sałatka jarzynowa 200g. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, gorczyca</u>	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa swojska 100g sałatka jarzynowa 200g. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, gorczyca</u>	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa swojska 100g, sałatka jarzynowa 200g. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, gorczyca</u>
	Obiad	Barszcz z ziemniakami i jajkiem 350ml, chleb 50g, łazanki z kapustą i kielbasą 300g,surówka warzywna 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Barszcz z ziemniakami i jajkiem 350ml, chleb 50g, makaron z serem i kielbasą 300g, surówka warzywna 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Barszcz z ziemniakami i jajkiem 350ml, chleb 50g, makaron z serem i kielbasą 300g, surówka warzywna 120g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pieczeń cesarska 100g, keczup 30g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pieczeń cesarska 100g, keczup 30g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ryż z jabłkiem 400g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn</u>
	Posiłek nocny	Jabłko 150g	Jabłko gotowane 150g	Jabłko gotowane 150g
Wartość odżywcza:		E: 2307kcal, B: 79g, T: 94g w tym NKT33g, W299g w tym cukry14g, błonnik: 29g, sól: 7g	E: 2297kcal, B: 93g, T: 92g w tym NKT34g, W287g w tym cukry11g, błonnik: 28g, sól: 7g	E: 2277kcal, B: 81g, T: 82g w tym NKT30g, W: 315g w tym cukry15g, błonnik: 30g, sól: 5g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Wtorek 5.05.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, miód 50g, lane ciasto na mleku 400ml, jabłko 150g. Alergeny: gluten, mleko, jajko	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, miód 50g, lane ciasto na mleku 400ml jabłko 150g. Alergeny: gluten, mleko, jajko	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka drobiowa 100g, pomidor 60g, jabłko 150g. Alergeny: gluten, mleko, siarczyn
	Obiad	Zupa grysikowa 350ml, gulasz wieprzowy 150g, ziemniaki 250g, salata zielona z sosem winegret 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: seler, mleko, gluten	Zupa grysikowa 350ml, gulasz wieprzowy 150g, ziemniaki 250g, salata zielona z sosem winegret 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: seler, mleko, gluten	Zupa grysikowa 350ml, gulasz wieprzowy 150g, ziemniaki 250g, salata zielona z sosem winegret 150g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: seler, mleko, gluten
	Kolacja	Kawa z mlekiem 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, ser biały 80g z jogurtem, pomidor 100g. Alergeny: gluten, mleko.	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, ser biały 80g z jogurtem, pomidor 100g. Alergeny: gluten, mleko.	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, ser biały 80g z jogurtem, pomidor 100g. Alergeny: gluten, mleko.
	Posiłek nocny	Mandarynki	Mandarynki	Mandarynki
Wartość odżywcza:		E: 2143 kcal, B: 72g, T: 57g w tym NKT24g, W: 347g w tym cukry 12g, błonnik: 24g, sól: 3g	E: 2099kcal, B:76g, T: 58g w tym NKT25g, W331g w tym cukry 12g, błonnik: 28g, sól: 3g	E: 2027kcal, B:76g, T: 58g w tym NKT25g, W: 341g w tym cukry12g, błonnik: 28g, sól: 3g

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Środa 6.05.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, bulka graham 80g, masło 10g, jajecznicza z wędliną 150g, rzodkiewka ze szczypiorkiem 50g. Alergeny: gluten, mleko, jajko, siarczyn	Herbata z cytryną 250ml, bulka graham 80g, masło 10g, jajecznicza z wędliną 150g, rzodkiewka ze szczypiorkiem 50g. Alergeny: gluten, mleko, jajko, siarczyn	Herbata z cytryną b/c 250ml, bulka graham 80g, masło 10g, jajecznicza z wędliną 150g, rzodkiewka ze szczypiorkiem 50g. Alergeny: gluten, mleko, jajko, siarczyn
	Obiad	Zupa z kminku 350ml, chleb 50g, kotlet schabowy 100g, ziemniaki 250g, kapusta gotowana z marchewką 150g, kompot owocowy 250ml, Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie. Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko	Zupa z kminku 350ml, chleb 50g, bitki schabowe 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, kapusta gotowana z marchewką 150g, kompot owocowy 250ml, Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, mleko,	Zupa z kminku 350ml, chleb 50g, bitki schabowe 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, kapusta gotowana z marchewką 150g, kompot owocowy b/c 250ml, Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, mleko,
	Kolacja	Herbata 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, parówka 1szt, żurek z ziemniakami 400ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, siarczyn, mleko	Herbata 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, parówka 1szt, żurek z ziemniakami 400ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, siarczyn, mleko	Herbata b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, parówka 1szt, żurek z ziemniakami 400ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, siarczyn, mleko
	Posiłek nocny	Jogurt owocowy 1szt	Jogurt owocowy 1szt	Jogurt naturalny 1szt
Wartość odżywcza:		E: 2280kcal, B: 76g, T: 86g w tym NKT34g, W: 310g w tym cukry 5g, błonnik: 24g, sól: 4,6g	E: 2165kcal, B: 81g, T: 87g w tym NKT35g, W: 276g w tym cukry 5g, błonnik: 27g, sól: 4,5g	E: 2092kcal, B: 82g, T: 88g w tym NKT 35g, W: 255g w tym cukry 5g, błonnik: 35g, sól: 4,6g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03
Czwartek 7.05.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, szynka laurowa 60g, jajko 1szt, pomidor 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, siarczyn</u>	Kakao 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka laurowa 60g, jajko 1szt, pomidor 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, siarczyn</u>	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka laurowa 60g, jajko 1szt, pomidor 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, siarczyn</u>
	Obiad	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, zrazy wołowo-wieprzowe 80g w sosie pomidorowym 120g, kasza mieszana 250g, surówka z kapusty pekińskiej z olejem 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, siarczyn</u>	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, zrazy wołowo-wieprzowe 80g w sosie pomidorowym 120g, kasza mieszana 250g, surówka z kapusty pekińskiej z olejem 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, siarczyn</u>	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, zrazy wołowo-wieprzowe 80g w sosie pomidorowym 120g, kasza mieszana 250g, surówka z kapusty pekińskiej z olejem 120g, kompot owocowy b/c 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, siarczyn</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, ser biały 80g z jogurtem, sałatka jarzynowa 200g. <u>Alergeny: gluten, seler, mleko</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 80g z jogurtem, sałatka jarzynowa 200g. <u>Alergeny: gluten, seler, mleko</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 80g z jogurtem, sałatka jarzynowa 200g. <u>Alergeny: gluten, seler, mleko</u>
	Posiłek nocny	Jogurt naturalny 1szt	Jogurt naturalny 1szt	Jogurt naturalny 1szt
Wartość odżywcza:		E: 2403 kcal, B: 98g, T: 79g w tym NKT33g, W: 340g w tym cukry 10g, błonnik: 3g, sól: 5,6g	E: 2354kcal, B:102g, T: 80g w tym NKT 33g, W: 323g w tym cukry 10g, błonnik: 35g, sól: 5,8g	E: 2243kcal, B:102g, T: 80g w tym NKT 33g, W: 295g w tym cukry 10g, błonnik: 35g, sól: 5,8g

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03
Piątek 8.05.2026	Śniadanie	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajka i tuńczyka z ogórkiem kiszonym i ziel. pietruszką. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, ryba</u>	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajka i tuńczyka z ogórkiem kiszonym i ziel. pietruszką. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, ryba</u>	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajka i tuńczyka z ogórkiem kiszonym i ziel. pietruszką. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, ryba</u>
	Obiad	Zupa rybna 350ml, chleb 50g, makaron z jarzynami i serem białym 300g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, ryba</u>	Zupa rybna 350ml, chleb 50g, makaron z jarzynami i serem białym 300g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, ryba</u>	Zupa rybna 350ml, chleb 50g, makaron z jarzynami i serem białym 300g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, ryba</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser topiony 50g, ryż na mleku 350ml. <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser topiony 50g, ryż na mleku 350ml. <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser topiony 50g, surówka z kapusty pekińskiej 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>
	Posiłek nocny	Jablko pieczone 150g	Jablko pieczone 150g	Jablko pieczone 150g
Wartość odżywcza:		E: 2255 kcal, B: 93g, T: 71g w tym NKT33g, W: 322g w tym cukry 14g, błonnik: 25g, sól: 5g	E: 2211kcal, B: 99g, T: 72g w tym NKT 33g, W: 305g w tym cukry 14g, błonnik: 31g, sól: 5g	E: 2060 kcal, B: 92g, T: 70g w tym NKT20g, W: 278g w tym cukry 15g, błonnik: 30g, sól: 5g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Sobota 9.05.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, powidło 50g, kasza manna na mleku 350g, jabłko 150g Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, mleko</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, powidło 50g, kasza manna na mleku 350g, jabłko 150g Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, mleko</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka z tuńczykiem 200g. <u>Alergeny: gluten, mleko, ryba, seler</u>
	Obiad	Krupnik 350ml, chleb 50g, sznycel wieprzowo-drobiowy 80g, ziemniaki 250g, marchewka z groszkiem 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Krupnik 350ml, chleb 50g, klopsiki wieprzowo-drobiowe 80g, sos jarzynowy 100g, ziemniaki 250g, marchewka z groszkiem 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Krupnik 350ml, chleb 50g, klopsiki wieprzowo-drobiowe 80g, sos jarzynowy 100g, ziemniaki 250g, marchewka z groszkiem 150g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>
	Kolacja	Herbata 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, ser twardy 60g, jajko 1szt, pomidor 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, jajko</u>	Herbata 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser twardy 60g, jajko 1szt, pomidor 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, jajko</u>	Herbata b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser twardy 60g, jajko 1szt, pomidor 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, jajko</u>
	Posiłek nocny	Ciastka zbożowe 50g	Ciastka zbożowe 50g	Ciastka zbożowe 50g
Wartość odżywcza:		E: 2250kcal, B: 98g, T: 74gw tym NKT32g, W: 309g w tym cukry 12g, błonnik: 29g, sól: 7g	E: 2177kcal, B: 102g, T: 75gw tym NKT32g, W: 288g w tym cukry 12g, błonnik: 33g, sól: 7g	E: 2105kcal, B: 102g, T: 75gw tym NKT 32g, W: 270g w tym cukry 12g, błonnik: 33g, sól: 7g

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Niedziela 10.05.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, szynka konserwowa 50g, ser biały 60g z jogurtem, rzodkiewką i szczypiorkiem 60g <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, kakao</u>	Kakao 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka konserwowa 50g, ser biały 60g z jogurtem, rzodkiewką i szczypiorkiem 60g <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, kakao</u>	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka konserwowa 50g, ser biały 60g z jogurtem, rzodkiewką i szczypiorkiem 60g <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, kakao</u>
	Obiad	Zupa kalafiorowa 350ml, chleb 50g, schab pieczony 80g, sos pieczeniowy 100g, ziemniaki 250g, kapusta gotowana 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko</u>	Zupa kalafiorowa 350ml, chleb 50g, schab pieczony 80g, sos pieczeniowy 100g, ziemniaki 250g, jarzyna gotowana 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko</u>	Zupa kalafiorowa 350ml, chleb 50g, schab pieczony 80g, sos pieczeniowy 100g, ziemniaki 250g, jarzyna gotowana 150g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa mocno-wędzona 100g, keczup 30g, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, siarczyny</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa mocno-wędzona 100g, keczup 30g, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, siarczyny</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa mocno-wędzona 100g, keczup 30g, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, siarczyny</u>
	Posiłek nocny	Ciastka petitki 1op	Ciastka petitki 1op	Ciastka petitki 1op
Wartość odżywcza:		E: 2144kcal, B: 108g, T: 69g w tym NKT29g, W: 265g w tym cukry 4g, błonnik: 27g, sól: 6g	E: 2095kcal, B: 113g, T: 70g w tym NKT29g, W: 268g w tym cukry4g, błonnik: 32g, sól: 6g	E: 2015kcal, B: 113g, T: 70g w tym NKT32g, W: 248g w tym cukry4g, błonnik: 32g, sól: 6g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.