

Jadłospis 01.06-10.06.2026

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03
Poniedziałek 1.06.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, dżem 50g, lane ciasto na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko, jajko	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, dżem 50g, lane ciasto na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko, jajko	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, wędlina 100g, surówka z ogórka św., pomidora i papryki z olejem 70g, jabłko 150g. Alergeny: gluten, mleko,
	Obiad	Zupa grochowa z boczkiem 350ml, chleb 50g, łazanki z kapustą młodą i serem białym 300g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko, siarczyn	Zupa z zielonego groszku z wędliną 350ml, chleb 50g, makaron z serem białym 250g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko, siarczyn	Zupa z zielonego groszku z wędliną 350ml, chleb 50g, makaron z serem 250g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko, siarczyn
	Kolacja	Kawa z mlekiem 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa szynkowa 100g, sałatka z buraczków i selera 150g. Alergeny: gluten, mleko, gorczyca, siarczyn	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa szynkowa 100g, sałatka z buraczków i selera 150g. Alergeny: gluten, mleko, gorczyca, siarczyn	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa szynkowa 100g, sałatka z buraczków i selera 150g. Alergeny: gluten, mleko, gorczyca, siarczyn
	Posilek nocny	Ciastka zbożowe z owocami 1op	Ciastka zbożowe z owocami 1op	Ciastka zbożowe z owocami 1op
Wartość odżywcza:		E: 2354kcal, B: 94g, T: 61g w tym NKT21g, W373g w tym cukry 20g, błonnik: 34g, sól: 5g	E: 2219kcal, B: 90g, T: 61g w tym NKT21g, W: 340g w tym cukry17g, błonnik: 30g, sól: 5,5g	E: 2024kcal, B: 103g, T: 56g w tym NKT 18g, W: 290g w tym cukry11g, błonnik: 30g, sól: 7g

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03
Wtorek 2.06.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb razowy 100g, masło 10g, szynka konserwowa 50g, ser topiony 50g, rzodkiewka z ogórkiem św. 100g. Alergeny: gluten, mleko, gorczyca, siarczyn	Kakao 250ml, chleb razowy 100g, masło 10g, szynka konserwowa 50g, ser topiony 50g, rzodkiewka z ogórkiem św. 100g. Alergeny: gluten, mleko, gorczyca, siarczyn	Kakao b/c 250ml, chleb razowy 100g, masło 10g, szynka konserwowa 50g, ser topiony 50g, rzodkiewka z ogórkiem św. 100g. Alergeny: gluten, mleko, gorczyca, siarczyn
	Obiad	Zupa pomidorowa z l. ciastem 350ml, chleb 50g, gulasz wieprz. 100g, kasza mieszana 250g, surówka warzywna z olejem 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko	Zupa pomidorowa z l. ciastem 350ml, chleb 50g, gulasz wieprz. 100g, kasza mieszana 250g, surówka warzywna z olejem 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko	Zupa pomidorowa z l. ciastem 350ml, chleb 50g, gulasz wieprz. 100g, kasza mieszana 250g, surówka warzywna z olejem 120g, kompot owocowy b/c 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko
	Kolacja	Herbata 250ml, chleb razowy 100g, masło 10g, pasta z sera feta i jajka z pomidorem 120g, płatki owsiane na mleku 350ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko, jajko	Herbata 250ml, chleb razowy 100g, masło 10g, pasta z sera feta i jajka z pomidorem 120g, płatki owsiane na mleku 350ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko, jajko	Herbata 250ml, chleb razowy 100g, masło 10g, pasta z sera feta i jajka z pomidorem 120g, ogórek kiszony 60g. Alergeny: gluten, mleko, jajko
	Posilek nocny	Mandarynka 1szt	Mandarynka 1szt	Mandarynka 1szt
Wartość odżywcza:		E: 2115 kcal, B: 88g, T: 84gw tym NKT 38g, W: 264g w tym cukry 7g, błonnik: 30g, sól: 6g	E: 2115 kcal, B: 88g, T: 84gw tym NKT 38g, W: 264g w tym cukry 7g, błonnik: 30g, sól: 6g	E: 1933kcal, B: 81g, T: 82gw tym NKT35g, W: 232g w tym cukry 8g, błonnik: 31g, sól: 7g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Środa 3.06.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, śledzie 100g z sałatką jarzynową 150g Alergeny: gluten, mleko, seler, ryba	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka jarzynowa z tuńczykiem 150g. Alergeny: gluten, mleko, seler, ryba	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka jarzynowa z tuńczykiem 150g. Alergeny: gluten, mleko, seler, ryba
	Obiad	Zupa grysikowa na rosole 350ml, chleb 50g, udko pieczone 130g, ziemniaki 250g, ćwikła 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie Alergeny: gluten, seler, mleko,	Zupa grysikowa na rosole 350ml, chleb 50g, udko pieczone 130g, ziemniaki 250g, ćwikła 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie Alergeny: gluten, seler, mleko,	Zupa grysikowa na rosole 350ml, chleb 50g, udko pieczone 130g, ziemniaki 250g, ćwikła 150g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie Alergeny: gluten, seler, mleko,
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, ser biały 60g z jogurtem i ogórkiem św., ryż na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie Alergeny: gluten, mleko,	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 60g z jogurtem i ogórkiem św., ryż na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie Alergeny: gluten, mleko,	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 70g z jogurtem i ogórkiem św., surówka z rzodkiewki 100g, jabłko 150g. Alergeny: gluten, mleko,
	Posilek nocny	Pieczyno ryżowe 25g, dżem 25g.	Pieczyno ryżowe 25g, dżem 25g	Pieczyno ryżowe 25g, ser topiony 17,5g
Wartość odżywcza:		E: 2307kcal, B: 113g, T: 70g w tym NKT25g, W 317g w tym cukry14g, błonnik: 27g, sól: 16g	E: 2177kcal, B: 112g, T: 66g w tym NKT26g, W 298g w tym cukry11g, błonnik: 33g, sól: 5g	E: 1968kcal, B: 108g, T: 62g w tym NKT23g, W: 260g w tym cukry11g, błonnik: 33g, sól: 5g

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Czwartek 4.06.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, szynka z czarnuszką 100g, ogórek św. z papryką 100g. Alergeny: gluten, mleko, kakao, siarczyny	Kakao 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka z czarnuszką 100g, ogórek św. z papryką 100g. Alergeny: gluten, mleko, kakao, siarczyny	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka z czarnuszką 100g, ogórek św. z papryką 100g. Alergeny: gluten, mleko, kakao, siarczyny
	Obiad	Zupa koperkowa z l. ciastem 350ml, chleb 50g, pieczeń wieprzowa 80g, sos 100g, kasza mieszana 250g, sałata ziel z sosem winegret i słonecznikiem 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko	Zupa koperkowa z l. ciastem 350ml, chleb 50g, pieczeń wieprzowa 80g, sos 100g, kasza mieszana 250g, sałata ziel z sosem winegret i słonecznikiem 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko	Zupa koperkowa z l. ciastem 350ml, chleb 50g, pieczeń wieprzowa 80g, sos 100g, kasza mieszana 250g, sałata ziel z sosem winegret i słonecznikiem 120g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko
	Kolacja	Kawa z mlekiem 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z jajek 100g, płatki na mleku 350ml, jabłko 150g Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko, jajko	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajek 100g, płatki na mleku 350ml, jabłko 150g Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko, siarczyny	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajek 100g, pomidor 100g, jabłko 150g Alergeny: gluten, mleko, jajko
	Posilek nocny	Sok warzywny 1szt	Sok warzywny 1szt	Sok warzywny 1szt
Wartość odżywcza:		E: 2100kcal, B: 88g, T: 72g w tym NKT29g, W288g w tym cukry 14g, błonnik: 28g, sól: 7g	E: 2051kcal, B: 93g, T: 72g w tym NKT29g, W: 271g w tym cukry 14g, błonnik: 32g, sól: 7g	E: 2047kcal, B: 101g, T: 80g w tym NKT33g, W: 244g w tym cukry 15g, błonnik: 32g, sól: 8g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Piątek 5.06.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser twardy 60g, sałatka z kalafiora z rzodkiewką 120g. Alergeny: gluten, mleko, jajko, gorczyca	Kakao 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser twardy 60g, sałatka z kalafiora z rzodkiewką 120g. Alergeny: gluten, mleko, jajko, gorczyca	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser twardy 60g, sałatka z kalafiora z rzodkiewką 120g. Alergeny: gluten, mleko, jajko, gorczyca
	Obiad	Barszcz z botwiną 400ml, chleb 50g, filet rybny panierowany 120g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty kiszzonej 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie Alergeny: seler, mleko, jajko, ryba	Barszcz z botwiną 400ml, chleb 50g, filet rybny cieście 120g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty kiszzonej 150g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie Alergeny: seler, mleko, jajko, ryba	Barszcz z botwiną 400ml, chleb 50g, filet rybny cieście 120g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty kiszzonej 150g, kompot owocowy b/c 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie Alergeny: seler, mleko, jajko, ryba
	Kolacja	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, pasta z sera białego i tuńczyka 100g, papryka św. z ogórkiem 100g Alergeny: gluten, mleko, ryba	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, pasta z sera białego i tuńczyka 100g, papryka św. z ogórkiem 100g Alergeny: gluten, mleko, ryba	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, pasta z sera białego i tuńczyka 100g, papryka św. z ogórkiem 100g Alergeny: gluten, mleko, ryba
	Posilek nocny	Buleczka wytrawna 1szt	Buleczka wytrawna 1szt	Buleczka wytrawna 1szt
	Wartość odżywcza:	E: 2378kcal, B: 110g, T: 90g w tym NKT35g, W297g w tym cukry 5g, błonnik: 32g, sól: 6g	E: 2378kcal, B: 110g, T: 90g w tym NKT35g, W297g w tym cukry 5g, błonnik: 32g, sól: 6g	E: 2243kcal, B: 108g, T: 90g w tym NKT35g, W: 265g w tym cukry 5g, błonnik: 31g, sól: 6g

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Sobota 6.06.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, 2szt jajko, sałatka jarzynowa 150g. Alergeny: gluten, mleko, jajo, seler	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, 2szt jajko, sałatka jarzynowa 150g. Alergeny: gluten, mleko, jajo, seler	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, 2szt jajko, sałatka jarzynowa 150g. Alergeny: gluten, mleko, jajo, seler
	Obiad	Zupa fasolowa z ziemniakami 400ml, chleb 50g, roladki rybne 120g, ziemniaki 250g, sałatka z ogórka kiszzonego 150g, kompot owocowy 250ml., Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: gluten, seler, mleko, ryba	Zupa jarzynowa 400ml, chleb 50g, roladki rybne 120g, ziemniaki 250g, brokuł 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: seler, mleko, jajko, ryba	Zupa jarzynowa 400ml, chleb 50g, roladki rybne 120g, ziemniaki 250g, brokuł 120g, kompot owocowy b/c 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: seler, mleko, jajko, ryba
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, bigos 300g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, siarczyny,	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, leczko z wędliną 250g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, siarczyny	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, leczko z wędliną 250g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, siarczyny
	Posilek nocny	Chrupki 1op	Chrupki 1op	Chrupki 1op
	Wartość odżywcza:	E: 2086 kcal, B: 87g, T: 60gw tym NKT15g, W: 315g w tym cukry 8,8g, błonnik: 34g, sól: 6g	E: 2012kcal, B: 88g, T: 61gw tym NKT15g, W: 286g w tym cukry 8,8g, błonnik: 39g, sól: 7g	E: 1972kcal, B: 88g, T: 61gw tym NKT15g, W: 286g w tym cukry 8,6g, błonnik: 39g, sól: 7g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Niedziela 7.06.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, poledwica z kurczaka 100g, pomidor 100g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, kakao</u>	Kakao 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, poledwica z kurczaka 100g, pomidor 100g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, kakao</u>	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, poledwica z kurczaka 100g, pomidor 100g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, kakao</u>
	Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem 400ml, chleb 50g, karczek pieczony 80g w sosie 100g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa pieczarkowa z makaronem 400ml, chleb 50g, karczek pieczony 80g w sosie 100g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa pieczarkowa z makaronem 400ml, chleb 50g, karczek pieczony 80g w sosie 100g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150g, kompot owocowy b/c 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, kielbasa z rusztu 100g, sałatka z marchwi i selera 120g <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, seler</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, kielbasa z rusztu 100g, sałatka z marchwi i selera 120g <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, seler</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, kielbasa z rusztu 100g, sałatka z marchwi i selera 120g <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, seler</u>
	Posiłek nocny	Jogurt owocowy 1szt E: 221kcal, B: 87g, T: 91g w tym NKT 33g, W: 272g w tym cukry 8g, błonnik: 25g, sól: 6g	Jogurt owocowy 1szt E: 2167kcal, B: 92g, T: 92g w tym NKT 33g, W: 257g w tym cukry 8g, błonnik: 29g, sól: 6g	Jogurt naturalny 1szt E: 2094kcal, B: 93g, T: 92g w tym NKT 34g, W: 236g w tym cukry 8g, błonnik: 29g, sól: 6g
Wartość odżywcza:				

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Poniedziałek 8.06.2026	Śniadanie	Kawa z mlekiem 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, parówki cielęco-wieprzowe 2szt, sałatka z pomidora i rzodkiewki 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn</u>	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, parówki cielęco-wieprzowe 2szt, sałatka z pomidora i rzodkiewki 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn</u>	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, parówki cielęco-wieprzowe 2szt, sałatka z pomidora i rzodkiewki 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn</u>
	Obiad	Zupa kalafiorowa 400ml, chleb 50g, sznycel drobiowo-wieprzowy 80g, ziemniaki 250g, buraczki 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa kalafiorowa 400ml, chleb 50g, klopsiki drobiowo-wieprzowe 80g, sos koperkowy 100g, ziemniaki 250g, buraczki 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa kalafiorowa 400ml, chleb 50g, klopsiki drobiowo-wieprzowe 80g, sos koperkowy 100g, ziemniaki 250g, buraczki 150g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, powidło 50g, ryż na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, powidło 50g, ryż na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, wędlina 100g, surówka z kapusty pekińskiej z olejem 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn,</u>
	Posiłek nocny	Buleczka z serem 1szt E: 2307 kcal, B: 68g, T: 71gw tym NKT26g, W: 362g w tym cukry 11g, błonnik: 29g, sól: 4g	Buleczka z serem 1szt E: 2225kcal, B: 71g, T: 71gw tym NKT 26g, W: 339g w tym cukry 11g, błonnik: 32g, sól: 4,9g	Buleczka wytrawna 1szt E: 2051kcal, B: 84g, T: 74gw tym NKT25g, W: 276g w tym cukry 12g, błonnik: 25g, sól: 6,7g
Wartość odżywcza:				

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Wtorek 09.06.2026	Śniadanie	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka makaronowa z wędliną i ogórkiem św. 120g <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, jajko, siarczynny.</u>	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka makaronowa z wędliną i ogórkiem św. 120g <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, jajko, siarczynny.</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka makaronowa z wędliną i ogórkiem św. 120g <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, jajko, siarczynny.</u>
	Obiad	Zupa jarzynowa 400ml, chleb 50g, fasolka po bretońsku 300g, ziemniaki 250g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, siarczynny</u>	Zupa jarzynowa 400ml, chleb 50g, potrawka wieprzowa 150g, ziemniaki 250g, marchewka 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa jarzynowa 400ml, chleb 50g, potrawka wieprzowa 150g, ziemniaki 250g, marchewka 150g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 60g z jogurtem i rzodkiewką, kasza jagłana na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 60g z jogurtem i rzodkiewką, kasza jagłana na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 70g z jogurtem i rzodkiewką, jabłko 150g. Alergeny: gluten, mleko,
	Posilek nocny	Baton mleczny 1szt	Baton mleczny 1sz	Skyr naturalny 1szt
Wartość odżywcza:		E: 2360kcal, B: 92g, T: 78g w tym NKT31g, W339g w tym cukry 11g, błonnik: 36g, sól: 5,5g	E: 2247kcal, B: 87g, T: 77g w tym NKT30g, W314g w tym cukry 11g, błonnik: 30g, sól: 4,8g	E: 2175kcal, B: 87g, T: 77g w tym NKT 30g, W: 296g w tym cukry11g, błonnik: 30g, sól: 4,8g

		Dieta Podstawowa D01	Dieta Łatwostrawna D02	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów D03
Środa 10.06.2026	Śniadanie	Kawa z mlekiem 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z jajka, sera feta i wędliny z konc. pomid 120g, ogórek św. z papryką 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, siarczynny</u>	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajka, sera feta i wędliny z konc. pomid 120g, ogórek św. z papryką 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, siarczynny</u>	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajka, sera feta i wędliny z konc. pomid 120g, ogórek św. z papryką 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, siarczynny</u>
	Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem 350ml, chleb 50g, bitka drobiowa 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, kapusta młoda z koperkiem 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	Zupa ogórkowa z ryżem 350ml, chleb 50g, bitka drobiowa 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, kapusta młoda z koperkiem 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	Zupa ogórkowa z ryżem 350ml, chleb 50g, bitka drobiowa 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, kapusta młoda z koperkiem 150g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>
	Kolacja	Bawarka 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pieczeń cesarska 50g, pasta z soczewicy 50g, ogórek kisz. 120g <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, siarczynny</u>	Bawarka 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pieczeń cesarska 50g, pasta z soczewicy 50g, ogórek kisz. 120g <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, siarczynny</u>	Bawarka b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pieczeń cesarska 50g, pasta z soczewicy 50g, ogórek kisz. 120g <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, siarczynny</u>
	Posilek nocny	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt
Wartość odżywcza:		E: 2190kcal, B: 92g, T: 73gw tym NKT 31g, W: 309g w tym cukry 8,6g, błonnik: 39g, sól: 6g	E: 2190kcal, B: 92g, T: 73gw tym NKT 31g, W: 309g w tym cukry 8,6g, błonnik: 39g, sól: 6g	E: 2127kcal, B: 92g, T: 73gw tym NKT 31g, W: 293g w tym cukry 8,6g, błonnik: 39g, sól: 6g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.