

Jadłospis 11.01-20.01.2026

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Niedziela 11.01.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, szynka konserwowa 100g, chrzan z jabłkiem 60g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka konserwowa 100g, chrzan z jabłkiem 60g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka konserwowa 100g, chrzan z jabłkiem 60g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>
	Obiad	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 400ml, chleb 50g, pieczeń schabowa 70g w sosie 100g, ziemniaki 250g, buraczki na ciepło 130g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 400ml, chleb 50g, pieczeń schabowa 70g w sosie 100g, ziemniaki 250g, buraczki na ciepło 130g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 400ml, chleb 50g, pieczeń schabowa 70g w sosie 100g, ziemniaki 250g, buraczki na ciepło 130g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>
	Kolacja	Herbata 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa mocno-wędzona 100g, sałatka z marchwi i selera marynowanego 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, gorczyca, soja.</u>	Herbata 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa mocno-wędzona 100g, sałatka z marchwi i selera marynowanego 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, gorczyca, soja.</u>	Herbata b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa mocno-wędzona 100g, sałatka z marchwi i selera marynowanego 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, gorczyca, soja.</u>
	Wartość odżywcza:	E: 2064 kcal, B: 84g, T: 94gw tym NKT 32g, W: 233g w tym cukry 23g, błonnik: 32g, sól: 7g	E: 2020kcal, B: 89g, T: 95gw tym NKT32g, W: 218g w tym cukry 23g, błonnik: 36g, sól: 7g	E:1941kcal, B: 89g, T: 95gw tym NKT32g, W: 198g w tym cukry 23g, błonnik: 36g, sól: 7g

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Poniedziałek 12.01.2026	Śniadanie	Kakao250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z sera białego i tuńczyka z zieloną pietruszką, ogórek kisz. 60g. <u>Alergeny: gluten, mleko, kakao, ryba</u>	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z sera białego i tuńczyka z zieloną pietruszką, ogórek kisz. 60g. <u>Alergeny: gluten, mleko, kakao, ryba</u>	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z sera białego i tuńczyka z zieloną pietruszką, ogórek kisz. 60g. <u>Alergeny: gluten, mleko, kakao, ryba</u>
	Obiad	Zupa cebulowa z ziemniakami 400ml, chleb 50g, bigos 250g, ziemniaki 250g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	Zupa cebulowa z ziemniakami 400ml, chleb 50g, pieczeń drobiowa, sos szpinakowy 100g, ziemniaki 250g, marchewka 150g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	Zupa cebulowa z ziemniakami 400ml, chleb 50g, pieczeń drobiowa, sos szpinakowy 100g, ziemniaki 250g, marchewka 150g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>
	Kolacja	Herbata 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, salceson smakowity 100g, keczup 30g. <u>Alergeny: gluten, seler, siarczyny</u>	Herbata 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa szynkowa 100g, keczup 30g. <u>Alergeny: gluten, seler, siarczyny</u>	Herbata b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa szynkowa 100g, keczup 30g. <u>Alergeny: gluten, seler, siarczyny</u>
	Wartość odżywcza:	E: 2234kcal, B: 87g, T: 82gw tym NKT31g, W:300g w tym cukry 11g, błonnik:33g, sól: 8g	E: 2002kcal, B: 97g, T: 62gw tym NKT22g, W: 278g w tym cukry 10g, błonnik: 34g, sól: 8g	E: 1922kcal, B: 97g, T: 62gw tym NKT22g, W: 258g w tym cukry 10g, błonnik: 34g, sól: 8g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
Wtorek 13.01.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z jajek z dodatkiem ogórka św. 120g, kasza jęczmienna na mleku 400ml, jabłko 150g <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, soja, gorczyca</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajek z dodatkiem ogórka św. 120g, kasza jęczmienna na mleku 400ml, jabłko 150g <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, soja, gorczyca</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajek z dodatkiem ogórka św. 120g, kasza jęczmienna na mleku 400ml, jabłko 150g <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, soja, gorczyca</u>	
	Obiad	Rosół z makaronem 400ml, chleb 50g, stek miel. z cebulką 80g, ziemniaki 250g, kapusta gotowana z konc. pomid 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	Rosół z makaronem 400ml, chleb 50g, pulpety 80g, w sosie śmietanowym 100g, ziemniaki 250g, kapusta gotowana z konc. pomid 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	Rosół z makaronem 400ml, chleb 50g, pulpety 80g, w sosie śmietanowym 100g, ziemniaki 250g, kapusta gotowana z konc. pomid 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	
	Kolacja	Herbata 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa krakowska parzona 100g, musztarda 30g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Herbata 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa krakowska parzona 100g, musztarda 30g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Herbata b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa krakowska parzona 100g, musztarda 30g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	
Wartość odżywcza:		E: 2156kcal, B: 95g, T: 89g w tym NKT31g, W256g w tym cukry13g, błonnik: 30g, sól: 5g	E: 2154kcal, B: 92g, T: 80g w tym NKT31g, W279g w tym cukry14g, błonnik: 31g, sól: 5g	E: 2074kcal, B: 92g, T: 80g w tym NKT31g, W259g w tym cukry14g, błonnik: 31g, sól: 5g	

Dieta Podstawowa			Dieta Łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Środa 14.01.2026	Śniadanie	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, poledwica sopocka 100g, sos jogurtowo-chrzanowy 70g <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, poledwica sopocka 100g, sos jogurtowo-chrzanowy 70g <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, poledwica sopocka 100g, sos jogurtowo-chrzanowy 70g <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	
	Obiad	Kapuśniak z ziemniakami 400ml, chleb 50g, gulasz drobiowy 150g, kasza mieszana 250g, ćwikła 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, siarczyny</u>	Kapuśniak z ziemniakami 400ml, chleb 50g, gulasz drobiowy 150g, kasza mieszana 250g, ćwikła 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, siarczyny</u>	Kapuśniak z ziemniakami 400ml, chleb 50g, gulasz drobiowy 150g, kasza mieszana 250g, ćwikła 120g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, siarczyny</u>	
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, miód 50g, płatki owsiane na mleku 400ml, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, marmolada 50g, płatki owsiane na mleku 400ml, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka 100g, sałatka z ogórka kiszzonego 120g, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	
Wartość odżywcza:		E: 2100kcal, B: 75g, T: 53g w tym NKT23g, W: 347g w tym cukry 15g, błonnik: 36g, sól: 5g	E: 2100kcal, B: 75g, T: 53g w tym NKT23g, W: 347g w tym cukry 15g, błonnik: 36g, sól: 5g	E: 2004kcal, B: 92g, T: 57g w tym NKT23g, W: 296g w tym cukry 17g, błonnik: 37g, sól: 9g	

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Czwartek 15.01.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, jajko 1szt, ser topiony 50g, ogórek kisz. 60g <u>Alergeny: gluten, mleko</u>	Kakao 250ml, chleb graham100g, masło 10g, jajko 1szt, ser topiony 50g, ogórek kisz 60g <u>Alergeny: gluten, mleko</u>	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, jajko 1szt, ser topiony 50g, ogórek kisz 60g <u>Alergeny: gluten, mleko</u>
	Obiad	Zupa z dyni z ziemniakami 400ml, chleb 50g, sznycel 80g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty kiszonej 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko,</u>	Zupa z dyni z ziemniakami400ml, chleb 50g, klopsiki 80g, sos koperkowy 100g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty kiszonej 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko,</u>	Zupa z dyni z ziemniakami400ml, chleb 50g, klopsiki 80g, sos koperkowy 100g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty kiszonej 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, ryba po grecku 250g. <u>Alergeny: gluten, soja, seler, gorczyca, ryby</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, ryba w jarzynach 250g. <u>Alergeny: gluten, soja, seler, gorczyca, ryby</u>
	Wartość odżywcza:	E: 2144 kcal, B: 90g, T: 70gw tym NKT24g, W: 302g w tym cukry 19g, błonnik: 30g, sól: 6g	E: 2144 kcal, B: 90g, T: 70gw tym NKT24g, W: 302g w tym cukry 19g, błonnik: 30g, sól: 6g	E: 2042 kcal, B: 97g, T: 73gw tym NKT25g, W: 267g w tym cukry 13g, błonnik: 39g, sól: 7g

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Piątek 16.01.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z sera i jajka z ogórkiem św. i szczypiorkiem 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z sera i jajka z ogórkiem św. i szczypiorkiem 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z sera i jajka z ogórkiem św. i szczypiorkiem 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko</u>
	Obiad	Zupa solferino 400ml, chleb 50g, racuszki 250g, mus owocowy 150g, kawa 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie; <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko, ryba</u>	Zupa solferino 400ml, chleb 50g, budyń z sera i ziemniaków 200g, mus owocowy 150g, kawa 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie; <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa solferino 400ml, chleb 50g, makaron ze szpinakiem i serem feta 250g, kawa 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 twardy 80g, sałatka z marchwi i cebuli 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser twardy 80g, sałatka z marchwi i cebuli 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser twardy 80g, sałatka z marchwi i cebuli 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>
Wartość odżywcza:		E: 2110 kcal, B: 88g, T: 75gw tym NKT33g, W: 280g w tym cukry 4g, błonnik: 23g, sól: 6g	E: 2062 kcal, B: 93g, T: 76gw tym NKT33g, W: 263g w tym cukry 4g, błonnik: 28g, sól: 6g	E: 2022kcal, B: 93g, T: 76gw tym NKT 33g, W: 253g w tym cukry 4g, błonnik: 28g, sól: 6g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

Dieta Podstawowa		Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Sobota 17.01.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, dżem 50g, kasza manna na mleku 250ml, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko</u>	Herbata z cytryną b/c 50ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka z sera twardego, jajka i ogórka św. 120g, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko</u>
	Obiad	Zupa jarzynowa 400ml, chleb 50g, fasolka po bretońsku 270g, ziemniaki 250g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, siarczyny</u>	Zupa jarzynowa 400ml, chleb 50g, leczo z mięsem wieprzowym 150g, ziemniaki 250g, 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, lencz 100g, keczup 30g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, lencz 100g, keczup 30g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>
Wartość odżywcza:		E: 2049kcal, B: 75g, T: 60g w tym NKT23g, W314g w tym cukry8g, błonnik: 27g, sól: 7g	E: 2007kcal, B: 80g, T: 63g w tym NKT24g, W292g w tym cukry10g, błonnik: 31g, sól: 7g

Dieta Podstawowa		Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Niedziela 18.01.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, szynka konserwowa 50g, jajko 1szt, sałatka jarzynowa 70g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, kakao, jajko</u>	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka konserwowa 50g, jajko 1szt, sałatka jarzynowa 70g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, kakao, jajko</u>
	Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 400ml, chleb 50g, karczek pieczony 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty pekińskiej 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: seler, gorczyca, mleko</u>	Zupa pomidorowa z ryżem 400ml, chleb 50g, karczek pieczony 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty pekińskiej 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: seler, gorczyca, mleko</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa zwyczajna 100g, kapusta gotowana z marchewką 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny.</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa zwyczajna 100g, kapusta gotowana z marchewką 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny.</u>
Wartość odżywcza:		E: 2137 kcal, B: 93g, T: 97gw tym NKT37g, W: 234g w tym cukry 12g, błonnik: 26g, sól: 9g	E: 2116 kcal, B: 96g, T: 98gw tym NKT37g, W: 225g w tym cukry 12g, błonnik: 28g, sól: 9g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Poniedziałek 19.01.2026	Śniadanie	Kawa z mlekiem 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, ser biały 80g ze śmietaną, papryką i ziel. pietruszką, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 80g ze śmietaną, papryką i ziel. pietruszką, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 80g ze śmietaną, papryką i ziel. pietruszką, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>
	Obiad	Zupa fasolowa z ziemniakami 400ml, chleb 50g, makaron z filetem drobi i szpinakiem 300g, sos śmietanowo-serowy 100g, surówka warzywna 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, seler, jajko, mleko,</u>	Zupa z ziel. groszku z ziemniakami 400ml, chleb 50g, makaron z filetem drobi i szpinakiem 300g, sos śmietanowo-serowy 100g, surówka warzywna 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, seler, jajko, mleko,</u>	Zupa z ziel. groszku z ziemniakami 400ml, chleb 50g, makaron z filetem drobi i szpinakiem 300g, sos śmietanowo-serowy 100g, surówka warzywna 120g, kompot owocowy b/c 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, seler, jajko, mleko,</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa parówkowa 100g, ćwikła 120g <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa parówkowa 100g, ćwikła 120g <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa parówkowa 100g, ćwikła 120g <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>
	Wartość odżywcza:	E: 2443 kcal, B: 82g, T: 100gw tym NKT36g, W: 314g w tym cukry 13g, błonnik: 28g, sól: 7g	E: 2399kcal, B: 87g, T: 101gw tym NKT36g, W: 299g w tym cukry 13g, błonnik: 32g, sól: 7g	E: 2327 kcal, B: 87g, T: 101gw tym NKT36g, W: 281g w tym cukry 13g, błonnik: 32g, sól: 7g

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
Wtorek 20.01.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa swojska 100g, chrzan z jabłkiem 70g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa swojska 100g, chrzan z jabłkiem 70g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa swojska 100g, chrzan z jabłkiem 70g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	
	Obiad	Zupa pieczarkowa z l. ciastem 400ml, chleb 50g, gulasz wieprzowy 150g, kasza jęczmienna 250g, sałatka z buraczków 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa pieczarkowa z l. ciastem 400ml, chleb 50g, gulasz wieprzowy 150g, kasza jęczmienna 250g, sałatka z buraczków 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa pieczarkowa z l. ciastem 400ml, chleb 50g, gulasz wieprzowy 150g, kasza jęczmienna 250g, sałatka z buraczków 150g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	
		Kolacja	Herbata 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z sera i jajka z jogurtem 120g, makaron na mleku 400ml, jabłko. <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Herbata 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z sera i jajka z jogurtem 120g, makaron na mleku 400ml, jabłko. <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Herbata b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z sera i jajka z jogurtem 120g, makaron na mleku 400ml, jabłko. <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>
	Wartość odżywcza:		E: 2164 kcal, B: 79g, T: 76gw tym NKT22g, W: 304g w tym cukry 12g, błonnik: 29g, sól: 6g	E: 2042 kcal, B: 75g, T: 71gw tym NKT22g, W: 291g w tym cukry 12g, błonnik: 32g, sól: 6g	E: 2002 kcal, B: 75g, T: 71gw tym NKT 22g, W: 281g w tym cukry 12g, błonnik: 32g, sól: 6g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.