

Jadłospis 01.04-10.04.2026

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Środa 1.04.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, powidło 50g, lane ciasto na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, powidło 50g, lane ciasto na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka chrzanowa z selerem i jajkiem, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler, jajko</u>
	Obiad	Zupa grochowa z boczkiem 350ml, chleb 50g, łazanki z kapustą i serem białym 300g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, siarczyny,</u>	Zupa solferino z wędliną 350ml, chleb 50g, makaron z serem białym 250g, jogurt owocowy 1szt, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: seler, gluten, mleko, siarczyny</u>	Zupa solferino z wędliną 350ml, chleb 50g, makaron z serem białym 250g, jogurt naturalny 1szt, kompot owocowy b/c 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: seler, gluten, mleko, siarczyny</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa mocno-wędzona 100g, sałatka z marchwi i selera marynowanego 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, gorczyca, siarczyny, seler</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa mocno-wędzona 100g, sałatka z marchwi i selera 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, gorczyca, siarczyny, seler</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa mocno-wędzona 100g, sałatka z marchwi i selera. <u>Alergeny: gluten, mleko, gorczyca, siarczyny, seler</u>
	Posiłek nocny	Budyń 200g <u>Alergeny: mleko</u> Sposób obróbki posiłku: gotowanie, E: 2423kcal, B: 79g, T: 80g w tym NKT29g, W360g w tym cukry17g, błonnik: 29g, sól: 5g	Budyń 200g <u>Alergeny: mleko</u> Sposób obróbki posiłku: gotowanie, E: 2323kcal, B: 83g, T: 78g w tym NKT30g, W: 334g w tym cukry14g, błonnik: 30g, sól: 5g	Budyń b/c 200g <u>Alergeny: mleko</u> Sposób obróbki posiłku: gotowanie, E: 2056kcal, B: 76g, T: 78g w tym NKT29g, W: 277g w tym cukry14g, błonnik: 33g, sól: 5g
Wartość odżywcza:				

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Czwartek 2.04.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb graham100g, masło 10g, ser biały 80g ze śmietaną, papryką św., szczypiorkiem, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, kakao,</u>	Kakao 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 80g ze śmietaną, papryką św., szczypiorkiem, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, kakao,</u>	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 80g ze śmietaną, papryką św., szczypiorkiem, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, kakao,</u>
	Obiad	Krupnik na rosole 350ml, chleb 50g, klops pieczony 80g, sos pomidorowy 100g, ziemniaki 250g, mix salat z sosem winegret 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	Krupnik na rosole 350ml, chleb 50g, klops pieczony 80g, sos pomidorowy 100g, ziemniaki 250g, mix salat z sosem winegret 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	Krupnik na rosole 350ml, chleb 50g, klops pieczony 80g, sos pomidorowy 100g, ziemniaki 250g, mix salat z sosem winegret 120g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, kiszka z cebulą 180g, sałatka z ogórka kiszzonego 120g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, siarczyny</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, leczy z wędliną 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, mleko, seler</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, leczy z wędliną 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, mleko, seler</u>
	Posiłek nocny	Buleczka drożdżowa 1szt E: 2416 kcal, B: 92g, T: 100gw tym NKT39g, W: 299g w tym cukry 13g, błonnik: 29g, sól: 8g	Buleczka drożdżowa 1szt E: 1933kcal, B: 82g, T: 57gw tym NKT23g, W: 285g w tym cukry 12g, błonnik: 29g, sól: 4g	Buleczka drożdżowa 1szt E: 1860kcal, B: 82g, T: 57gw tym NKT23g, W: 267g w tym cukry 12g, błonnik: 29g, sól: 4g
Wartość odżywcza:				

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Piątek 3.04.2026	Śniadanie	Kawa z mlekiem 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z jajka i makreli 100g, ogórek św. 70g, Alergeny: gluten, mleko, ryby	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajka i tuńczyka 100g, ogórek św.70g, Alergeny: gluten, mleko, ryby	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajka i tuńczyka 100g, ogórek św.70g Alergeny: gluten, mleko, ryby
	Obiad	Zupa fasolowa 350ml, chleb 50g, makaron 250g z sosem jarzynowym i tuńczykiem 150g, surówka z kapusty kiszzonej 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, mleko, jajka, ryba	Zupa z zielonego groszku 350ml, chleb 50g, makaron 250g z sosem jarzynowym i tuńczykiem 150g, surówka z kapusty kiszzonej 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, mleko, jajka, ryba	Zupa z zielonego groszku 350ml, chleb 50g, makaron 250g z sosem jarzynowym i tuńczykiem 150g, surówka z kapusty kiszzonej 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, mleko, jajka, ryba
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, marmolada 50g, ryż na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko,	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, marmolada 50g, ryż na mleku 350ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko,	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser twardy 80g, salata lodowa z papryką i ogórkiem św.120g, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko,
	Posiłek nocny	Serek ziarnisty 1op E: 2349kcal, B: 101g, T: 69g w tym NKT30g, W342g w tym cukry 17g, błonnik: 27g, sól: 6g	Serek ziarnisty 1op E: 2244kcal, B: 102g, T: 69g w tym NKT26g, W: 315g w tym cukry 17g, błonnik: 29g, sól: 6g	Serek ziarnisty 1op E: 2246kcal, B: 118g, T: 85g w tym NKT38g, W: 265g w tym cukry 12g, błonnik: 29g, sól: 8g
Wartość odżywcza:				

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Sobota 4.04.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, ser topiony 50g, miód 25g, jabłko 150g. Alergeny: gluten, mleko, kakao	Kakao 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser topiony 50g, miód 25g, jabłko 150g. Alergeny: gluten, mleko, kakao	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser topiony 50g, jabłko 150g. Alergeny: gluten, mleko, kakao
	Obiad	Zupa solferino 350ml, chleb 50g, 2szt jajko, sos chrzanowy 100g, ziemniaki 250g, buraczki 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko	Zupa solferino 350ml, chleb 50g, 2szt jajko, sos chrzanowy 100g, ziemniaki 250g, buraczki 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko	Zupa solferino 350ml, chleb 50g, 2szt jajko, sos chrzanowy 100g, ziemniaki 250g, buraczki 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, ser biały 60g z jogurtem, kasza manna na mleku 350ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko,	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 60g z jogurtem, kasza manna na mleku 350ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko,	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 60g z jogurtem, salata z ogórka kiszzonego i papryki 70g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko,
	Posiłek nocny	Kefir 1op E: 2183kcal, B: 76g, T: 70g w tym NKT 31g, W322g w tym cukry 12g, błonnik: 24g, sól: 4g	Kefir 1op E: 2139kcal, B: 80g, T: 71g w tym NKT31g, W: 307g w tym cukry 12g, błonnik: 29g, sól: 4g	Kefir 1op E: 1905kcal, B: 73g, T: 65gw tym NKT28g, W: 270g w tym cukry 13g, błonnik: 28g, sól: 6g
Wartość odżywcza:				

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Niedziela 5.04.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, jajko 1szt, szynka wieprz 100g, sos jogurtowo-chrzanowy 100g, ciasto kakaowo- kokosowe 70g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyni, jajko, kakao</u>	Kakao 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, jajko 1szt, szynka wieprz 100g, sos jogurtowo-chrzanowy 100g, ciasto kakaowo- kokosowe 70g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyni, jajko, kakao</u>	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, jajko 1szt, szynka wieprz 100g, sos jogurtowo-chrzanowy 100g, ciasto kakaowo- kokosowe 70g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyni, jajko, kakao</u>
	Obiad	Żurek z jajkiem 350ml, chleb 50g, schab pieczony 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, kapusta gotowana z konc. pomid 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Żurek z jajkiem 350ml, chleb 50g, schab pieczony 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, kapusta gotowana z konc. pomid 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Żurek z jajkiem 350ml, chleb 50g, schab pieczony 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, kapusta gotowana z konc. pomid 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa swojska 100g, sałatka z kalafiora z jarzynami 120g <u>Alergeny: gluten, jajko, mleko, seler, gorczyca, siarczyni</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa swojska 100g, sałatka z kalafiora z jarzynami 120g <u>Alergeny: gluten, jajko, mleko, seler, gorczyca, siarczyni</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa swojska 100g, sałatka z kalafiora z jarzynami 120g <u>Alergeny: gluten, jajko, mleko, seler, gorczyca, siarczyni</u>
	Posiłek nocny	Sok owocowy 1szt	Sok owocowy 1szt	Sok warzywny 1szt
Wartość odżywcza:		E: 2382kcal, B: 96g, T: 103g w tym NKT36g, W279g w tym cukry 19g, błonnik: 24g, sól: 6g	E: 2338kcal, B: 101g, T: 104g w tym NKT37g, W263g w tym cukry 19g, błonnik: 37g, sól: 6g	E: 2223kcal, B: 102g, T: 104g w tym NKT37g, W: 233g w tym cukry12g, błonnik: 31g, sól: 7g

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Poniedziałek 6.04.2026	Śniadanie	Kawa z mlekiem 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, polędwica sopocka 50g, ser biały 50g z jogurtem, pomidor 100g, rurka z kremem 1szt. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyni, jajko</u>	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, polędwica sopocka 50g, ser biały 50g z jogurtem, pomidor 100g, rurka z kremem 1szt. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyni, jajko</u>	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, polędwica sopocka 50g, ser biały 50g z jogurtem, pomidor 100g, rurka z kremem 1szt. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyni, jajko</u>
	Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml, chleb 50g, pieczeń wieprzowa 80g, sos 100g, ziemniaki 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,</u>	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml, chleb 50g, pieczeń wieprzowa 80g, sos 100g, ziemniaki 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,</u>	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml, chleb 50g, pieczeń wieprzowa 80g, sos 100g, ziemniaki 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,</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, kielbasa krakowska parzona 100g, sałatka jarzynowa 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyni, seler</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, kielbasa krakowska parzona 100g, sałatka jarzynowa 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyni, seler</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, kielbasa krakowska parzona 100g, sałatka jarzynowa 120g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyni, seler</u>
	Posiłek nocny	Ciastka zbożowe 1op	Ciastka zbożowe 1op	Ciastka owsiane 1op
Wartość odżywcza:		E: 2197kcal, B: 100g, T: 63gw tym NKT25g, W: 322g w tym cukry 11g, błonnik: 30g, sól: 6g	E: 2153 kcal, B: 104g, T: 64gw tym NKT26g, W: 306g w tym cukry 11g, błonnik: 35g, sól: 6g	E: 2081kcal, B: 104g, T: 64gw tym NKT26g, W: 288g w tym cukry 11g, błonnik: 35g, sól: 6g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Wtorek 7.04.2026	Śniadanie	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, jajko 1szt, ser biały 50g z papryką św., ogórek kisz 80g Alergeny: gluten, mleko, jajko	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, jajko 1szt, ser biały 50g z papryką św., ogórek kisz 80g Alergeny: gluten, mleko, jajko	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, jajko 1szt, ser biały 50g z papryką św., ogórek kisz 80g Alergeny: gluten, mleko, jajko
	Obiad	Kapuśniak z ziemniakami 350ml, chleb 50g, fasolka po bretońsku 200g, ziemniaki 250g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, siarczyn	Kapuśniak z ziemniakami 350ml, chleb 50g, pieczeń drobiowa ze szpinakiem 100g, ziemniaki 250g, surówka z selera 120g kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie Alergeny: seler, gluten, jajko, mleko	Kapuśniak z ziemniakami 350ml, chleb 50g, pieczeń drobiowa ze szpinakiem 100g, ziemniaki 250g, surówka z selera 120g kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie Alergeny: seler, gluten, jajko, mleko
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pieczeń cesarska 100g, keczup 30g, jabłko 150g Alergeny: gluten, mleko, siarczyn	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pieczeń cesarska 100g, keczup 30g, jabłko 150g. Alergeny: gluten, mleko, siarczyn	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pieczeń cesarska 100g, keczup 30g, jabłko 150g. Alergeny: gluten, mleko, siarczyn
	Posilek nocny	Kisiel 200g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie,	Kisiel 200g Sposób obróbki posiłku: gotowanie,	Kisiel 200g Sposób obróbki posiłku: gotowanie,
Wartość odżywcza:		E: 2177kcal, B: 93g, T: 65g w tym NKT26g, W: 321g w tym cukry 8g, błonnik: 35g, sól: 7g	E: 2185kcal, B: 96g, T: 65g w tym NKT25g, W: 320g w tym cukry 13g, błonnik: 35g, sól: 7g	E: 2113kcal, B: 96g, T: 65g w tym NKT25g, W: 302g w tym cukry 13g, błonnik: 35g, sól: 7g

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Środa 8.04.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, salceson smakowity 80g, sałatka z buraczków i selera 120g. Alergeny: gluten, mleko, siarczyn	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa szynkowa 80g, sałatka z buraczków i selera 120g. Alergeny: gluten, mleko, siarczyn	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa szynkowa 80g, sałatka z buraczków i selera 120g. Alergeny: gluten, mleko, siarczyn
	Obiad	Zupa ryżowa 350ml, chleb 50g, udko pieczone, ziemniaki 250g, jarzyna gotowana 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: gluten, seler, mleko,	Zupa ryżowa 350ml, chleb 50g, udko pieczone, ziemniaki 250g, jarzyna gotowana 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: gluten, seler, mleko,	Zupa ryżowa 350ml, chleb 50g, udko pieczone, ziemniaki 250g, jarzyna gotowana 120g, kompot owocowy b/c 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym Alergeny: gluten, seler, mleko,
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, ser biały 60g z ogórkiem św., płatki na mleku 350g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko,	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, ser biały 60g z ogórkiem św., płatki na mleku 400g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko,	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, ser biały 80g z ogórkiem św. Alergeny: gluten, mleko,
	Posilek nocny	Banan 1szt	Banan 1szt	Banan 1szt
Wartość odżywcza:		E: 2193 kcal, B: 104g, T: 75gw tym NKT31g, W: 285g w tym cukry 7g, błonnik: 26g, sól: 5g	E: 2004 kcal, B: 116g, T: 57gw tym NKT 24g, W: 271g w tym cukry 7g, błonnik: 30g, sól: 5g	E: 1924 kcal, B: 116g, T: 57gw tym NKT24g, W: 251g w tym cukry 7g, błonnik: 30g, sól: 5g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Czwartek 9.04.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, szynka z indyka 100g, pomidor 100g. Alergeny: gluten, mleko, siarczyn	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka z indyka 100g, pomidor 100g. Alergeny: gluten, mleko, siarczyn	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka z indyka 100g, pomidor 100g. Alergeny: gluten, mleko, siarczyn
	Obiad	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, bitka schabowa 70g, w sosie 100g ziemniaki 250g, surówka z marchwi i chrzanu 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, seler, mleko	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, bitka schabowa 70g w sosie 100g, ziemniaki 250g, surówka z marchwi i chrzanu 120g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, seler, mleko,	Zupa ogórkowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, bitka schabowa 70g w sosie 100g, ziemniaki 250g, surówka z marchwi i chrzanu 120g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, seler, mleko,
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, powidło śliwkowe 50g, płatki owsiane na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko,	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, powidło śliwkowe 50g, płatki owsiane na mleku 350ml, jabłko 150g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko,	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajka i wędliny 120g, jabłko 150g. Alergeny: gluten, mleko, seler
	Posilek nocny	Pieczywo ryżowe 25g, wędlina 25g	Pieczywo ryżowe 25g, wędlina 25g	Pieczywo ryżowe 25g, wędlina 25g
Wartość odżywcza:		E: 2023kcal, B: 76g, T: 52g w tym NKT21g, W323g w tym cukry 13g, błonnik: 25g, sól: 5g	E: 2255kcal, B: 88g, T: 55g w tym NKT21g, W: 369g w tym cukry 13g, błonnik: 35g, sól: 6g	E: 2026kcal, B: 92g, T: 58g w tym NKT21g, W: 299g w tym cukry 13g, błonnik: 32g, sól: 7g

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Piątek 10.04.2026	Śniadanie	Kawa z mlekiem 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z jajka i tuńczyka z ziel. pietruszką 120g, sałatka z ogórka kisz. i papryki 120g. Alergeny: gluten, mleko, ryba, jajko	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajka i tuńczyka z ziel. pietruszką 120g, sałatka z ogórka kisz. i papryki 120g. Alergeny: gluten, mleko, ryba, jajko	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajka i tuńczyka z ziel. pietruszką 120g, sałatka z ogórka kisz. i papryki 120g. Alergeny: gluten, mleko, ryba, jajko
	Obiad	Zupa selerowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, sznyceł z ryby 100g, ziemniaki 250g, buraczki 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, mleko, ryba, jajko	Zupa selerowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, klopsiki rybne 100g, sos 100g, ziemniaki 250g, buraczki 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, mleko, ryba, jajko	Zupa selerowa z ziemniakami 350ml, chleb 50g, klopsiki rybne 100g, sos 100g, ziemniaki 250g, buraczki 150g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, seler, mleko, ryba, jajko
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, ser biały 60g z ziel. pietruszką, ryż na mleku 350g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 60g z ziel. pietruszką, ryż na mleku 350g. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, Alergeny: gluten, mleko	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 80g z jogurtem z ziel. pietruszką. Alergeny: gluten, mleko
	Posilek nocny	Jabłko pieczone 150g	Jabłko pieczone 150g	Jabłko pieczone 150g
Wartość odżywcza:		E: 2190kcal, B: 93g, T: 69g w tym NKT28g, W: 313g w tym cukry 13g, błonnik: 31g, sól: 5g	E: 2133kcal, B: 96g, T: 68g w tym NKT27g, W: 300g w tym cukry 13g, błonnik: 34g, sól: 5g	E: 1909kcal, B: 89g, T: 62g w tym NKT 24g, W: 265g w tym cukry 14g, błonnik: 35g, sól: 5g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.