

JADŁOSPIS

06.05 – 12.05.2024 r.



PONIEDZIAŁEK 06.05.2024

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIĄD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2525 B: 117,8 g T: 97,4 g Tł. nas.: 41,7 g W: 308,6 g w tym cukry: 78,5 g Błonnik: 24,5 g Sól: 4,4 g</p>	Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Jajko na miękko 1 szt. Papryka czerwona 60 g Kawa z mlekiem z cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler	Jogurt Alergeny: mleko i laktoza	Zupa selerowa z grzankami 350 ml Makaron z sosem bolońskim 350 g Sałata zielona ze śmietaną 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, jajo, seler, gorczyca, soja	Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Pasta z kurczaka 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Mus owocowy
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2304 B: 124,5 g T: 73,4 g Tł. nas.: 34,6 g W: 298,2 g w tym cukry: 76,7 g Błonnik: 21,2 g Sól: 4,6 g</p>	Bułka 100 g Masło 15 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Kawa z mlekiem z cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler	Jogurt Alergeny: mleko i laktoza	Zupa selerowa z grzankami 350 ml Makaron z sosem bolońskim 350 g Sałata zielona ze śmietaną 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, jajo, seler, gorczyca, soja	Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z kurczaka 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Mus owocowy
<p>DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 2452 B: 138,8 g T: 89,6 g Tł. nas.: 43,8 g W: 306,6 g w tym cukry: 36,8 g Błonnik: 39,9 g Sól: 5,7 g</p>	Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Kawa z mlekiem bez cukru 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler	Jogurt naturalny Alergeny: mleko i laktoza	Zupa selerowa z grzankami 350 ml Makaron razowy z sosem bolońskim 350 g Sałata zielona ze śmietaną 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, jajo, seler, gorczyca, soja	Chleb razowy 100 g Masło 15 g Pasta z kurczaka 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Chleb graham Masło 15 g Twaróg 70 g Alergeny: gluten, mleko i laktoza
<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 2275 B: 131,1 g T: 62,6 g Tł. nas.: 29 g W: 313,1 g w tym cukry: 88,2 g Błonnik: 26,4 g Sól: 6,2 g</p>	Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Pomidor bez skórki ½ szt. Kawa z mlekiem z cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler	Jogurt Alergeny: mleko i laktoza	Zupa selerowa z grzankami bez śmietany 350 ml Makaron z sosem bolońskim bez śmietany 350 g Surówka z marchwi i jabłka 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, gorczyca, soja	Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z kurczaka 100 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Mus owocowy

<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 2043</p> <p>B: 91,3 g T: 76,7 g Tł. nas.: 29 g W: 264,1 g w tym cukry: 62,8 g Błonnik: 22,4 g Sól: 3,9 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, jajo</p>	<p>Jogurt naturalny</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa selerowa z ziemniakami bez mąki 350 ml Ryż z sosem bolońskim bez mąki 350 g Surówka z marchwi i jabłka 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, seler, gorczyca, soja</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Pasta z kurczaka 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1256</p> <p>B: 61,3 g T: 40,7 g Tł. nas.: 18,9 g W: 171,1 g w tym cukry: 56 g Błonnik: 14,8 g Sól: 2,6 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	<p>Jogurt</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa selerowa z grzankami 200 ml Makaron z sosem bolońskim 180 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, gorczyca, soja</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Pasta z kurczaka 50 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1756</p> <p>B: 93,1 g T: 50,9 g Tł. nas.: 21,7 g W: 248,2 g w tym cukry: 67 g Błonnik: 23,9 g Sól: 4 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	<p>Jogurt</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa selerowa z grzankami 300 ml Makaron z sosem bolońskim 300 g Surówka z marchwi i jabłkiem 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, gorczyca, soja</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Pasta z kurczaka 80 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 2175</p> <p>B: 114,6 g T: 65,4 g Tł. nas.: 29,8 g W: 299,2 g w tym cukry: 75 g Błonnik: 25,8 g Sól: 4,6 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	<p>Jogurt</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa selerowa z grzankami 350 ml Makaron z sosem bolońskim 350 g Surówka z marchwi i jabłka 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, gorczyca, soja</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z kurczaka 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIĄD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2170</p> <p>B: 84,3 g T: 65,8 g Tł. nas.: 27,9 g W: 331,9 g w tym cukry: 105,2 g Błonnik: 32,2 g Sól: 4,4 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	Sok warzywny	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami 350 ml Bitka drobiowa w sosie 120 g Ziemniaki 250 g Surówka z kapusty pekińskiej 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja, seler, gorczyca, sezam</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Paszтет z drobiu 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Jogurt</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2141</p> <p>B: 86,6 g T: 62,5 g Tł. nas.: 28,1 g W: 328,1 g w tym cukry: 110,6 g Błonnik: 29,7 g Sól: 4,8 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	Sok warzywny	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami 350 ml Ziemniaki 250 g Bitka drobiowa w sosie 120 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Paszтет z drobiu 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Jogurt</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 1832</p> <p>B: 91,7 g T: 66,6 g Tł. nas.: 28,7 g W: 244,5 g w tym cukry: 45,9 g Błonnik: 36,6 g Sól: 5,9 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Pasta z jaj 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jaja</p>	Sok warzywny	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami 350 ml Ziemniaki 250 g Bitka drobiowa w sosie 120 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Paszтет z drobiu 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Jogurt bez cukru</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 2063</p> <p>B: 95,3 g T: 54,5 g Tł. nas.: 27,2 g W: 314,5 g w tym cukry: 111,7 g Błonnik: 24,7 g Sól: 4,1 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	Sok warzywny	<p>Zupa ryżowa z jarzynami bez śmietany 350 ml Ziemniaki 250 g Bitka drobiowa bez sosu 120 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg 100 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Jogurt</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 2090</p> <p>B: 94,2 g T: 71,9 g Tł. nas.: 29,5 g W: 282,2 g w tym cukry: 75,8 g Błonnik: 24,1 g Sól: 5,1 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z płatkami bezglutenowymi 350 ml Miód 25 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, orzechy</p>	Sok warzywny	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami bez mąki 350 ml Ziemniaki 250 g Bitka drobiowa bez sosu 120 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Twaróg 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Jogurt</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>

<p>DIETA DLA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1266</p> <p>B: 48,5 g T: 38,2 g Tł. nas.: 18,1 g W: 194,8 g w tym cukry: 91,2 g Błonnik: 17 g Sól: 3 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Zupa mleczna z płatkami owsianymi 200 ml Dżem 25 g Herbata z cukrem i cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami 200 ml Ziemniaki 100 g Bitka drobiowa w sosie 60 g Ćwikła 100 g Herbata z cytryną z cukrem 250ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Pasztet drobiowy 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Jogurt</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1774</p> <p>B: 73,7 g T: 46,4 g Tł. nas.: 21,1 g W: 283,4 g w tym cukry: 106,6 g Błonnik: 26,2 g Sól: 4,2 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml Dżem 25 g Herbata z cukrem i cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami 300 ml Ziemniaki 200 g Bitka drobiowa w sosie 100 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Pasztet drobiowy 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Jogurt</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 2141</p> <p>B: 86,6 g T: 62,5 g Tł. nas.: 28,1 g W: 328,1 g w tym cukry: 110,6 g Błonnik: 29,7 g Sól: 4,8 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml Dżem 25 g Herbata z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa jarzynowa z ziemniakami 350 ml Ziemniaki 250 g Bitka drobiowa w sosie 120 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasztet drobiowy 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Jogurt</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIĄD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2478</p> <p>B: 91,6 g T: 79,6 g Tł. nas.: 30,8 g W: 361,4 g w tym cukry: 89,2 g Błonnik: 34,9 g Sól: 5,6 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Pasta z sera żółtego 90 g Sałata 20 g Rzodkiewka 40 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyn</p>	Owoc	<p>Zupa ziemniaczana 350 ml Gołąbki z ryżem i mięsem w sosie pomidorowym 350 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, pieczenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyn, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Papryka 60 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	Sok warzywny
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 1971</p> <p>B: 79,1 g T: 52,9 g Tł. nas.: 26,5 g W: 315,4 g w tym cukry: 87,6 g Błonnik: 31,7 g Sól: 5,2 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z twarogu 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyn</p>	Owoc	<p>Zupa ziemniaczana 350 ml Ziemniaki 250 g Jajko w sosie koperkowym 1 szt. Marchewka z jabłkiem 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	Sok warzywny
<p>DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 2102</p> <p>B: 89,4 g T: 74,6 g Tł. nas.: 36,5 g W: 298,6 g w tym cukry: 33 g Błonnik: 41 g Sól: 6,7 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Pasta z twarogu 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyn</p>	Owoc	<p>Zupa ziemniaczana 350 ml Ziemniaki 250 g Jajko w sosie koperkowym 1 szt. Marchewka z jabłkiem 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Chleb razowy graham Masło 15 g Paszтет 1 szt.</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>
<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 1891</p> <p>B: 92,3 g T: 43,4 g Tł. nas.: 22,6 g W: 303,1 g w tym cukry: 86,6 g Błonnik: 31,3 g Sól: 5,5 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z twarogu 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyn</p>	Owoc	<p>Zupa ziemniaczana bez śmietany 350 ml Ziemniaki 250 g Ryba gotowana 120 g Marchewka z jabłkiem 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryby, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	Sok warzywny
<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1840</p> <p>B: 63,5 g T: 60,8 g Tł. nas.: 24,8 g W: 276,3 g w tym cukry: 76,5 g Błonnik: 25,1 g Sól: 5,9 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Pasta z twarogu 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, siarczyn</p>	Owoc	<p>Zupa ziemniaczana bez mąki 350 ml Ziemniaki 250 g Ryba gotowana 120 g Marchewka z jabłkiem 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, ryby, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja</p>	Sok warzywny

<p>DIETA DLA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1105</p> <p>B: 41,4 g T: 31,7 g Tł. nas.: 16,2 g W: 176,7 g w tym cukry: 69,6 g Błonnik: 17,9 g Sól: 2,9 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Pasta z twarogu 50 g Sałata 20 g Herbata z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyn</p>	<p>Owoc</p>	<p>Zupa ziemniaczana 200 ml Ziemniaki 100 g Jajko w sosie koperkowym 1 szt. Marchewka z jabłkiem 100 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Wędlina 30 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1521</p> <p>B: 59 g T: 38,3 g Tł. nas.: 18,7 g W: 254 g w tym cukry: 85 g Błonnik: 26,8 g Sól: 4,1 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Pasta z twarogu 100 g Sałata 20 g Herbata z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyn</p>	<p>Owoc</p>	<p>Zupa ziemniaczana 300 ml Ziemniaki 200 g Jajko w sosie koperkowym 1 szt. Marchewka z jabłkiem 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Wędlina 60 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 1971</p> <p>B: 79,1 g T: 52,9 g Tł. nas.: 26,5 g W: 315,4 g w tym cukry: 87,6 g Błonnik: 31,7 g Sól: 5,2 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z twarogu 100 g Sałata 20 g Herbata z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyn</p>	<p>Owoc</p>	<p>Zupa ziemniaczana 350 ml Ziemniaki 250 g Jajko w sosie koperkowym 1 szt. Marchewka z jabłkiem 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIĄD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2401 B: 93,6 g T: 93,6 g Tł. nas.: 37,9 g W: 315,7 g w tym cukry: 44,9 g Błonnik: 28,6 g Sól: 10,6 g	Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Żurek z jajkiem i kiełbasą 350 ml Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler	Mus owocowy	Solferino 350 ml Kasza jęczmienna 200 g Gulasz wieprzowy 120 g Surówka z kiszzonego ogórka 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca	Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Pasta z sera białego i wędliny 100 g Rzodkiewka 40 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja	Sok warzywny
DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2072 B: 95,2 g T: 57,6 g Tł. nas.: 27,2 g W: 315,4 g w tym cukry: 52,7 g Błonnik: 31,6 g Sól: 7,8 g	Bułka 100 g Masło 15 g Żurek z jajkiem 350 ml Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo	Mus owocowy	Solferino 350 ml Kasza jęczmienna 200 g Gulasz drobiowy 120 g Jarzynka z wody 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca	Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z sera białego i wędliny 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja	Sok warzywny
DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 1979 B: 98,9 g T: 60,4 g Tł. nas.: 28,5 g W: 291,8 g w tym cukry: 35,6 g Błonnik: 39,1 g Sól: 7,8 g	Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Żurek z jajkiem 350 ml Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo	Kefir Alergeny: mleko i laktoza	Solferino 350 ml Kasza jęczmienna 200 g Gulasz drobiowy 120 g Jarzynka z wody 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie Alergeny: gluten,	Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Pasta z sera białego i wędliny 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja	Sok warzywny
DIETA WĄTROBOWA KCAL: 1863 B: 97,3 g T: 46,9 g Tł. nas.: 22,9 g W: 283,1 g w tym cukry: 50,8 g Błonnik: 29,4 g Sól: 7,8 g	Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja	Mus owocowy	Solferino bez śmietany 350 ml Kasza jęczmienna 200 g Filet drobiowy 120 g Jarzynka z wody 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca	Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z sera białego i wędliny 100 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja	Sok warzywny
DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1896 B: 81,9 g T: 65,2 g Tł. nas.: 25,6 g W: 259,9 g w tym cukry: 51,3 g Błonnik: 21,4 g Sól: 6,1 g	Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Jajo 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: mleko i laktoza, jajo	Mus owocowy	Solferino bez mąki 350 ml Ryż 200 g Filet drobiowy 120 g Jarzynka z wody 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie Alergeny: mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca	Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Pasta z sera białego i wędliny 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja	Sok warzywny

<p>DIETA DLA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1162</p> <p>B: 50,1 g T: 33,8 g Tł. nas.: 16,7 g W: 177,4 g w tym cukry: 42,9 g Błonnik: 18,6 g Sól: 4,7 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Żurek z jajkiem 200 ml Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Solferino 200 ml Kasza jęczmienna 100 g Gulasz drobiowy 60 g Jarzynka z wody 100 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Pasta z sera białego i wędliny 50 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1658</p> <p>B: 78,8 g T: 45,7 g Tł. nas.: 20,4 g W: 253 g w tym cukry: 50,6 g Błonnik: 26,8 g Sól: 6,7 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Żurek z jajkiem 300 ml Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Solferino 300 ml Kasza jęczmienna 150 g Gulasz drobiowy 100 g Jarzynka z wody 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Pasta z sera białego i wędliny 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 2072</p> <p>B: 95,2 g T: 57,6 g Tł. nas.: 27,2 g W: 315,4 g w tym cukry: 52,7 g Błonnik: 31,6 g Sól: 7,8 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Żurek z jajkiem 350 ml Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Solferino 350 ml Kasza jęczmienna 200 g Gulasz drobiowy 120 g Jarzynka z wody 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z sera białego i wędliny 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIĄD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2260 B: 109,1 g T: 57,2 g Tł. nas.: 26,7 g W: 346,8 g w tym cukry: 88,3 g Błonnik: 31,9 g Sól: 4,2 g	Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Sałatka śledziowa 100 g Herbata z cytryną i cukrem 250 g Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryba, jajo, gorczyca	Owoc	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml Pierogi leniwe 300 g Surówka z marchwi i jabłka 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, seler, gorczyca	Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Twaróg z rzodkiewką 100 g Papryka czerwona 60 g Herbata z cytryną i cukrem 250 g Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Jogurt Alergeny: mleko i laktoza
DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2166 B: 92,3 g T: 60,1 g Tł. nas.: 29,9 g W: 332,3 g w tym cukry: 85,9 g Błonnik: 29 g Sól: 4,7 g	Bułka 100 g Masło 15 g Paszтет z drobiu 1 szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny	Owoc	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml Pierogi leniwe 300 g Surówka z marchwi i jabłka 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, seler, gorczyca	Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Jogurt Alergeny: mleko i laktoza
DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 2273 B: 95,5 g T: 73,2 g Tł. nas.: 37,2 g W: 343 g w tym cukry: 56,8 g Błonnik: 45,8 g Sól: 5,5 g	Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Paszтет z drobiu 1 szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny	Owoc	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml Pierogi leniwe 300 g Surówka z marchwi i jabłka 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, seler, gorczyca	Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Chleb razowy graham Masło 15 g Pomidor 1 szt. Alergeny: gluten, mleko i laktoza
DIETA WĄTROBOWA KCAL: 2130 B: 101,2 g T: 52,1 g Tł. nas.: 27,9 g W: 332 g w tym cukry: 85,2 g Błonnik: 29 g Sól: 5,4 g	Bułka 120 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja	Owoc	Barszcz czerwony bez śmietany z ziemniakami 350 ml Pierogi leniwe 300 g Surówka z marchwi i jabłka 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, seler, gorczyca	Bułka 120 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: gluten, mleko i laktoza	Jogurt Alergeny: mleko i laktoza
DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1900 B: 89,4 g T: 61,4 g Tł. nas.: 25,9 g W: 261,1 g w tym cukry: 72,9 g Błonnik: 22,9 g Sól: 4,8 g	Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: mleko i laktoza, soja	Owoc	Barszcz czerwony bez mąki z ziemniakami 350 ml Knedle z jabłkiem 300 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml Obróbka termiczna: gotowanie Alergeny: mleko i laktoza, jajo, soja, seler, gorczyca	Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml Alergeny: mleko i laktoza	Jogurt Alergeny: mleko i laktoza

<p>DIETA DLA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1268</p> <p>B: 51,8 g T: 39,2 g Tł. nas.: 19,2 g W: 187,6 g w tym cukry: 61,7 g Błonnik: 15,9 g Sól: 2,9 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Pasztet drobiowy 1 szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Owoc</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami 200 ml Pierogi leniwe 150 g Surówka z marchwi i jabłka 100 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 50 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 50 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Jogurt</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1731</p> <p>B: 75,4 g T: 46,4 g Tł. nas.: 22,3 g W: 269,1 g w tym cukry: 81,5 g Błonnik: 24,6 g Sól: 4 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Pasztet drobiowy 1 szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Owoc</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Pierogi leniwe 250 g Surówka z marchwi i jabłka 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Jogurt</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 2166</p> <p>B: 92,3 g T: 60,1 g Tł. nas.: 29,9 g W: 332,3 g w tym cukry: 85,9 g Błonnik: 29 g Sól: 4,7 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasztet drobiowy 1 szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Owoc</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml Pierogi leniwe 300 g Surówka z marchwi i jabłka 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Jogurt</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIĄD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2337</p> <p>B: 102,9 g T: 89,2 g Tł. nas.: 32,7 g W: 308 g w tym cukry: 82,8 g Błonnik: 38 g Sól: 3,9 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 g</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	Sok warzywny	<p>Zupa kalafiorowa z makaronem 350 ml Bitka schabowa w sosie koperkowym 120 g Ziemniaki 250 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Pasta mięsno-jarzynowa 100 g Papryka 60 g Herbata z cytryną i cukrem 250 g</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	Mus owocowy
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2221</p> <p>B: 103 g T: 84,3 g Tł. nas.: 32,7 g W: 287,6 g w tym cukry: 74,8 g Błonnik: 34,4 g Sól: 4 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	Sok warzywny	<p>Zupa kalafiorowa z makaronem 350 ml Bitka schabowa w sosie koperkowym 120 g Ziemniaki 250 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta mięsno-jarzynowa 100 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	Mus owocowy
<p>DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 2055</p> <p>B: 109,2 g T: 87,4 g Tł. nas.: 34,1 g W: 242,3 g w tym cukry: 38,1 g Błonnik: 41,3 g Sól: 5,4 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	Sok warzywny	<p>Zupa kalafiorowa z makaronem razowym 350 ml Bitka schabowa w sosie koperkowym 120 g Ziemniaki 250 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Pasta mięsno-jarzynowa 100 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Jogurt naturalny</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>
<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 2153</p> <p>B: 113,7 g T: 73,8 g Tł. nas.: 31,2 g W: 282,7 g w tym cukry: 76,9 g Błonnik: 34,2 g Sól: 3,9 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg 100 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	Sok warzywny	<p>Zupa kalafiorowa z makaronem bez śmietany 350 ml Schab gotowany 120 g Ziemniaki 250 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta mięsno-jarzynowa 100 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	Mus owocowy
<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 2004</p> <p>B: 92,1 g T: 89,5 g Tł. nas.: 31,5 g W: 228,3 g w tym cukry: 53,8 g Błonnik: 29,6 g Sól: 4,9 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Jajko na miękko ½ szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, jajo</p>	Sok warzywny	<p>Zupa kalafiorowa bez mąki z ziemniakami 350 ml Schab gotowany 120 g Ziemniaki 250 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Pasta mięsno-jarzynowa 100 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	Mus owocowy

<p>DIETA DLA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1273</p> <p>B: 55,5 g T: 49,1 g Tł. nas.: 19,9 g W: 166,8 g w tym cukry: 64,5 g Błonnik: 19,3 g Sól: 2,3 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa kalafiorowa z makaronem 200 ml Bitka schabowa w sosie koperkowym 60 g Ziemniaki 100 g Sałatka z selera 100 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Pasta mięsno-jarzynowa 50 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1731</p> <p>B: 82 g T: 62 g Tł. nas.: 24 g W: 233,4 g w tym cukry: 72,6 g Błonnik: 30,2 g Sól: 3,1 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa kalafiorowa z makaronem 300 ml Bitka schabowa w sosie koperkowym 100 g Ziemniaki 200 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta mięsno-jarzynowa 80 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 2221</p> <p>B: 103 g T: 84,3 g Tł. nas.: 32,7 g W: 287,6 g w tym cukry: 74,8 g Błonnik: 34,4 g Sól: 4 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Jajko na miękko 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa kalafiorowa z makaronem 350 ml Bitka schabowa w sosie koperkowym 120 g Ziemniaki 250 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza seler, soja, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta mięsno-jarzynowa 100 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>

	<i>ŚNIADANIE</i>	<i>II ŚNIADANIE</i>	<i>OBIĄD</i>	<i>KOLACJA</i>	<i>POSIŁEK NOCNY</i>
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2003</p> <p>B: 97,5 g T: 72 g Tł. nas.: 29,5 g W: 262,1 g w tym cukry: 63,6 g Błonnik: 29,4 g Sól: 6,8 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	Owoc	<p>Rosół z makaronem 350 ml Udko pieczone 200 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Kompot owocowy z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, pieczenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Serki topione 35 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	Sok warzywny
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 1961</p> <p>B: 113,4 g T: 62,4 g Tł. nas.: 26,5 g W: 255,7 g w tym cukry: 66,9 g Błonnik: 27,4 g Sól: 6,4 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	Owoc	<p>Chudy rosół z makaronem 350 ml Udko gotowane 200 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Kompot owocowy z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z natką 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	Sok warzywny
<p>DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 1845</p> <p>B: 111,2 g T: 63,3 g Tł. nas.: 26,6 g W: 236,7 g w tym cukry: 52 g Błonnik: 36,3 g Sól: 6,3 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	Owoc	<p>Chudy rosół z brązowym ryżem 350 ml Udko gotowane 200 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Twaróg z natką 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	Sok warzywny
<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 1961</p> <p>B: 113,4 g T: 62,4 g Tł. nas.: 26,5 g W: 255,7 g w tym cukry: 66,9 g Błonnik: 27,4 g Sól: 6,4 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	Owoc	<p>Chudy rosół 350 ml Udko gotowane 200 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Kompot owocowy z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z natką 100 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	Sok warzywny
<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1988</p> <p>B: 100,1 g T: 76,5 g Tł. nas.: 28,7 g W: 237,2 g w tym cukry: 68,5 g Błonnik: 21,6 g Sól: 5,7 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	Owoc	<p>Zupa neapolitańska z ryżem bez mąki 350 ml Udko gotowane 200 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Kompot owocowy z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Twaróg z natką 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	Sok warzywny
<p>DIETA DLA DZIECI 1-3 LAT</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Wędlina 30 g</p>	Owoc	<p>Chudy rosół z makaronem 200 ml Udko gotowane 100 g Ziemniaki 100 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Twaróg z natką 50 g</p>	Sok warzywny

<p>KCAL: 1058 B: 57,9 g T: 35,9 g Tł. nas.: 16,1 g W: 138,4 g w tym cukry: 50 g Błonnik: 15,9 g Sól: 4,2 g</p>	<p>Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>		<p>Ćwikła 100 g Kompot owocowy z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	
<p>DIETA DLA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1553 B: 87,2 g T: 45,1 g Tł. nas.: 18,8 g W: 217,3 g w tym cukry: 65,5 g Błonnik: 24,4 g Sól: 5,4 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza soja, siarczyny</p>	<p>Owoc</p>	<p>Chudy rosół 300 ml Udko gotowane 150 g Ziemniaki 200 g Ćwikła 150 g Kompot owocowy z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Twaróg z natką 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 1961 B: 113,4 g T: 62,4 g Tł. nas.: 26,5 g W: 255,7 g w tym cukry: 66,9 g Błonnik: 27,4 g Sól: 6,4 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Owoc</p>	<p>Chudy rosół 350 ml Udko gotowane 200 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Kompot owocowy z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, seler, gorczyca</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z natką 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Sok warzywny</p>