

JADŁOSPIS

01.04 – 07.04.2024 r.



PONIEDZIAŁEK 29.04.2024		ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
	<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2306</p> <p>B: 94,7 g T: 66,5 g, Tł. nas.: 26,7 g W: 357,4 g w tym cukry: 111,2 g Błonnik: 35,2 g Sól: 6,7 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Pasta z ryby 100 g Sałata 20 g Herbata z cukrem i cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryby, jaja, siarczyny</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml Makaron z jabłkami 350 g Herbata z cytryną i z cukrem 250 ml Owoc 150 g</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, gorczyca, seler, sojs</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Jajko 1 szt. Pomidor ½ szt. Wędlina drobiowa 50 g Herbata z cukrem i cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja</p>	Sok warzywny
	<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2083</p> <p>B: 88,4 g T: 46,4 g Tł. nas.: 23,9 g W: 351,8 g w tym cukry: 115,1 g Błonnik: 32,8 g Sól: 7,5 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Kiełbasa drobiowa 60 g Sałata 20 g Herbata z cukrem i cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml Makaron z jabłkami 350 g Herbata z cytryną i z cukrem 250 ml Owoc 150 g</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, gorczyca, seler, soja</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Jajko 1 szt. Pomidor ½ szt. Wędlina drobiowa 50 g Herbata z cukrem i cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja</p>	Sok warzywny
	<p>DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 1859</p> <p>B: 100,2 g T: 56,1 g Tł. nas.: 25,2 g W: 271,9 g w tym cukry: 56,4 g Błonnik: 44 g Sól: 8 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Kiełbasa drobiowa 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Kefir</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml Gulasz drobiowy 120 g Ziemniaki 250 g Sałatka z selera 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml Owoc 150 g</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, siarczyny, gorczyca, soja</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Jajko 1 szt. Pomidor ½ szt. Wędlina drobiowa 50 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja</p>	Sok warzywny
	<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 2052</p> <p>B: 80,7 g T: 41,1 g Tł. nas.: 21,9 g W: 357,2 g w tym cukry: 132,4 g Błonnik: 28,1 g Sól: 7,3 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Kiełbasa drobiowa 60 g Sałata 20 g Herbata z cukrem i cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami bez śmietany 350 ml Makaron z jabłkami 350 g Herbata z cytryną i z cukrem 250 ml Owoc 150 g</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, gorczyca, seler, soja</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Dżem 25 g Pomidor bez skórki ½ szt. Wędlina drobiowa 50 g Herbata z cukrem i cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	Sok warzywny

<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1995</p> <p>B: 65,4 g T: 61,9 g Tł. nas.: 25,2 g W: 310,8 g w tym cukry: 100,4 g Błonnik: 21,8 g Sól: 7,2 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Kiełbasa drobiowa 60 g Sałata 20 g Herbata z cukrem i cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Kefir</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Barszcz czerwony bez mąki z ziemniakami 350 ml Ryż z jabłkami 350 g Herbata z cytryną i z cukrem 250 ml Owoc 150 g</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, siarczyny, gorczyca, seler, soja</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Jajko 1 szt. Pomidor ½ szt. Wędlina drobiowa 50 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, jajo, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1239</p> <p>B: 51,5 g T: 31,3 g Tł. nas.: 16,6 g W: 203,2 g w tym cukry: 81,1 g Błonnik: 19,7 g Sól: 4,3 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Kiełbasa drobiowa 30 g Sałata 20 g Herbata z cukrem i cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami 200 ml Makaron z jabłkami 180 g Herbata z cytryną i z cukrem 250 ml Owoc 150 g</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, gorczyca, seler, soja</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Jajko 1 szt. Pomidor ½ szt. Herbata z cukrem i cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1688</p> <p>B: 73,4 g T: 35,4 g Tł. nas.: 17,7 g W: 288,9 g w tym cukry: 100,6 g Błonnik: 26,8 g Sól: 6,2 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Kiełbasa drobiowa 40 g Sałata 20 g Herbata z cukrem i cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml Makaron z jabłkami 300 g Herbata z cytryną i z cukrem 250 ml Owoc 150 g</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, gorczyca, seler, soja</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Jajko 1 szt. Pomidor ½ szt. Wędlina drobiowa 40 g Herbata z cukrem i cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 1 MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 2083</p> <p>B: 88,4 g T: 46,4 g Tł. nas.: 23,9 g W: 351,8 g w tym cukry: 115,1 g Błonnik: 32,8 g Sól: 7,5 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Kiełbasa drobiowa 60 g Sałata 20 g Herbata z cukrem i cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml Makaron z jabłkami 350 g Herbata z cytryną i z cukrem 250 ml Owoc 150 g</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, gorczyca, seler, soja</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Jajko 1 szt. Pomidor ½ szt. Wędlina drobiowa 50 g Herbata z cukrem i cytryną 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIĄD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2381</p> <p>B: 107,7 g T: 76,7 g, Tł. nas.: 31,1 g W: 331,5 g w tym cukry: 83,9 g Błonnik: 27,3 g Sól: 3,5 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml Miód 25 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Zupa koperkowa z lanym ciastem 350 ml Bitka drobiowa w sosie pietruszkowym 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, jajo, siarczyny, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Pasta mięsno-jarzynowa 100 g Papryka czerwona 60 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Owoc</p>
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2287</p> <p>B: 107,8 g T: 68,5 g Tł. nas.: 31 g W: 326,5 g w tym cukry: 87,8 g Błonnik: 26,5 g Sól: 4 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml Miód 25 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Zupa koperkowa z lanym ciastem 350 ml Bitka drobiowa w sosie pietruszkowym 120 g Ziemniaki 250 g Surówka z marchewki i jabłka 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta mięsno-jarzynowa 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Owoc</p>
<p>DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 2278</p> <p>B: 122,2 g T: 84,1 g Tł. nas.: 37,7 g W: 289 g w tym cukry: 42,3 g Błonnik: 40,8 g Sól: 5,8 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Twaróg 100 g Pomidor ½ szt. 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>Zupa koperkowa z ryżem brązowym 350 ml Bitka drobiowa w sosie pietruszkowym 120 g Ziemniaki 250 g Surówka z marchewki i jabłka 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Pasta mięsno-jarzynowa 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Chleb razowy graham Masło 15 g Paszтет drobiowy 50 g</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>
<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 2181</p> <p>B: 100,9 g T: 59,5 g Tł. nas.: 26,7 g W: 327 g w tym cukry: 87 g Błonnik: 26,4 g Sól: 4,3 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z płatkami owsianymi 350 ml Miód 25 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Zupa koperkowa z ryżem bez śmietany 350 ml Bitka drobiowa bez sosu 120 g Ziemniaki 250 g Surówka z marchewki i jabłka 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta mięsno-jarzynowa 100 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Owoc</p>
<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1823</p> <p>E: 2270 kcal B: 94,4 g T: 83 g Tł. nas.: 30,8 g W: 300 g w tym cukry: 88,3 g Błonnik: 22,1 g Sól: 3,5 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100g, masło 15g, zupa mleczna z płatkami owsianymi 350ml, miód 25g, herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, orzechy</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Zupa koperkowa z ryżem bez mąki 350ml, bitka drobiowa bez sosu 120g ziemniaki 250g, surówka z marchewki i jabłka 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100g, masło 15g, pasta mięsno -jarzynowa 100 g, pomidor ½ szt, herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Owoc</p>

<p>DIETA DLA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1103</p> <p>E: 1289 kcal B: 54,9 g T: 39,1 g Tł nas.: 18,5 g W: 189,2 g w tym cukry: 64,6g Błonnik: 14,7 g Sól: 2,2 g</p>	<p>Bułka 50g, masło 10g, zupa mleczna z płatkami owsianymi 200ml, miód 25g, herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Zupa koperkowa z lanym ciastem 200ml, bitka drobiowa w sosie pietruszkowym 60g ziemniaki 100g, surówka z marchewki i jabłka 100g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 50g, masło 10g, pasta mięsno - jarzynowa 50 g, pomidor ½ szt, herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Owoc</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1640</p> <p>E: 1785 kcal B: 81,6 g T: 52,9 g Tł nas.: 22 g W: 259,1 g w tym cukry: 75,8g Błonnik: 20,9 g Sól: 3,2 g</p>	<p>Bułka 80g, masło 10g, zupa mleczna z płatkami owsianymi 300ml, miód 25g, herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Zupa koperkowa z lanym ciastem 300ml, bitka drobiowa w sosie pietruszkowym 100g ziemniaki 200g, surówka z marchewki i jabłka 150g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 80g, masło 10g, pasta mięsno - jarzynowa 80 g, pomidor ½ szt, herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Owoc</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 1894</p> <p>E: 2287 kcal B: 107,8 g T: 68,5 g Tł nas.: 31 g W: 326,5 g w tym cukry: 87,8 g Błonnik: 26,5 g Sól: 4 g</p>	<p>Bułka 100g, masło 15g, zupa mleczna z płatkami owsianymi 350ml, miód 25g, herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Zupa koperkowa z lanym ciastem 350ml, bitka drobiowa w sosie pietruszkowym 120g ziemniaki 250g, surówka z marchewki i jabłka 150g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100g, masło 15g, pasta mięsno - jarzynowa 100 g, pomidor ½ szt, herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Owoc</p>

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2244</p> <p>B: 98,5 g T: 86,9 g Tł. nas.: 37,2 g W: 289,8 g w tym cukry: 60,6 g Błonnik: 33,6 g Sól: 9,2 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Pasta z sera białego z natką 100 g Rzodkiewka 40 g Masło 15 g Sałata 20 g Kawa z mlekiem z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja, gorczyca, seler, jajo</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa krupnik z ziemniakami 350 ml Bigos 300 g Ziemniaki 250 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja, gorczyca, seler, sezam</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Kiełbasa szynkowa 60 g Papryka 60 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 1927</p> <p>B: 103,7 g T: 54 g Tł. nas.: 28,2 g W: 276,5 g w tym cukry: 67,7 g Błonnik: 29,8 g Sól: 6,5 g</p>	<p>Bułka 100 g Pasta z sera białego z natką 100 g Masło 15 g Sałata 20 g Kawa z mlekiem z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja, gorczyca, seler, jajo</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa krupnik 350 ml Potrawka z drobiu 120 g Ziemniaki 250 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, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Kiełbasa szynkowa 60 g Masło 15 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 CUKRZYCOWA KCAL: 1819</p> <p>B: 104,6 g T: 55,6 g Tł. nas.: 28,7 g W: 253,9 g w tym cukry: 49,9 g Błonnik: 38,1 g Sól: 6,4 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Pasta z sera białego z natką 100 g Masło 15 g Sałata 20 g Kawa z mlekiem bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja, gorczyca, seler, jajo</p>	<p>Jogurt naturalny</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa krupnik 350 ml Potrawka z drobiu 120 g Ziemniaki 250 g Jarzynka z wody 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Kiełbasa szynkowa 60 g Masło 15 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 1894</p> <p>B: 102,1 g T: 53,7 g Tł. nas.: 27,3 g W: 269,4 g w tym cukry: 65,6 g Błonnik: 28,5 g Sól: 6,4 g</p>	<p>Bułka 100 g Pasta z sera białego z natką 100 g Masło 15 g Sałata 20 g Kawa z mlekiem z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja, gorczyca, seler, jajo</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa krupnik bez śmietany 350 ml Filet drobiowy 120 g Ziemniaki 250 g Jarzynka z wody 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Kiełbasa szynkowa 60 g Masło 15 g Pomidor bez skórki ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1839</p> <p>E: 1839 kcal B: 88,2 g T: 68 g Tł. nas.: 28 g W: 233,7 g w tym cukry: 53,5 g Błonnik: 20,9 g Sól: 5,9 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Pasta z sera białego z natką 100 g Masło 15 g Sałata 20 g Herbata z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Jogurt naturalny</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa ryżowa z jarzynami 350 ml Filet drobiowy 120 g Ziemniaki 250 g Jarzynka z wody 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Kiełbasa szynkowa 60 g Masło 15 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja</p>	<p>Sok warzywny</p>

<p>DIETA DLA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1024</p> <p>B: 52,6 g T: 31,1 g Tł. nas.: 16,6 g W: 146 g w tym cukry: 46,8 g Błonnik: 16,2 g Sól: 4,1 g</p>	<p>Bułka 50 g Pasta z sera białego z natką 50 g Masło 10 g Sałata 10 g Herbata z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa krupnik 200 ml Potrawka z drobiu 60 g Ziemniaki 100 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, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 50 g Kiełbasa szynkowa 30 g Masło 10 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: 1507</p> <p>B: 80,2 g T: 39,5 g Tł. nas.: 19,6 g W: 226,6 g w tym cukry: 56,1 g Błonnik: 26,3 g Sól: 5,4 g</p>	<p>Bułka 80 g Pasta z sera białego z natką 80 g Masło 10 g Sałata 20 g Herbata z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa krupnik 300 ml Potrawka z drobiu 100 g Ziemniaki 200 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, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 80 g Kiełbasa szynkowa 40 g Masło 10 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: 1824</p> <p>B: 97 g T: 50,9 g Tł. nas.: 26,2 g W: 264,5 g w tym cukry: 57,7 g Błonnik: 29,1 g Sól: 6,3 g</p>	<p>Bułka 100 g Pasta z sera białego z natką 100 g Masło 15 g Sałata 20 g Herbata z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Jogurt owocowy</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa krupnik 350 ml Potrawka z drobiu 120 g Ziemniaki 250 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, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Kiełbasa szynkowa 60 g Masło 15 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	OBIAD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2426</p> <p>B: 87,2 g T: 91,4 g Tł. nas.: 38,8 g W: 332,1g w tym cukry: 90,2 g Błonnik: 30,2 g Sól: 9,8 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 350 ml Masło 15 g Dżem 25 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, orzechy</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami 350 ml Pieczeń rzymska z sosem pieczeniowym 120 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, seler, gorczyca, sezam, siarczyny</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Parówki drobiowe 120 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Mus owocowy</p>
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2313</p> <p>B: 92,7 g T: 67,1 g Tł. nas.: 31,5 g W: 351 g w tym cukry: 112,3 g Błonnik: 29,2 g Sól: 7,0 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 350 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, orzechy</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa Solferino 350 ml Pulpet w sosie koperkowym 120 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Parówki drobiowe 120 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Mus owocowy</p>
<p>DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 2383</p> <p>B: 121,9 g T: 90,3 g Tł. nas.: 43,5 g W: 298,3 g w tym cukry: 38,3 g Błonnik: 38,2 g Sól: 7,2 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Pasta z jajek 100 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	<p>Jogurt naturalny</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa Solferino 350 ml Pulpet w sosie koperkowym 120 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Parówki drobiowe 120 g Sałata 20 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Twaróg 70 g</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>
<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 2106</p> <p>B: 88,5 g T: 49,7 g Tł. nas.: 25,3 g W: 342 g w tym cukry: 110,5 g Błonnik: 29 g Sól: 6,7 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 350 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, orzechy</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa Solferino bez śmietany 350 ml Pulpet bez sosu 120 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</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, siarczyny, soja</p>	<p>Mus owocowy</p>
<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 2108</p> <p>B: 86,4 g T: 70,5 g Tł. nas.: 29,6 g W: 291,2 g w tym cukry: 75,6 g Błonnik: 20,5 g Sól: 5,3 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>	<p>Jogurt naturalny</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza</p>	<p>Zupa Solferino bez mąki 350 ml Pulpet bez mąki bez sosu 120 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</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, siarczyny, soja</p>	<p>Mus owocowy</p>

<p>DIETA DLA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1294</p> <p>B: 46,7 g T: 38 g Tł. nas.: 18,6 g W: 201 g w tym cukry: 91,6 g Błonnik: 16,1 g Sól: 3,7 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 200 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, orzechy</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa Solferino 200 ml, pulpet w sosie koperkowym 60 g, ziemniaki 100 g, ćwikła 100 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 50g, masło 10g parówki drobiowe 50 g, sałata 20 g, Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Mus owocowy</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1710</p> <p>B: 71,5 g T: 49,9 g Tł. nas.: 22,7 g W: 275,3 g w tym cukry: 106,3 g Błonnik: 23 g Sól: 5,5 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 300 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, orzechy</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa Solferino 300 ml Pulpet w sosie koperkowym 100 g Ziemniaki 150 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Parówki drobiowe 75 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Mus owocowy</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 2313</p> <p>B: 92,7 g T: 67,1 g Tł. nas.: 31,5 g W: 351 g w tym cukry: 112,3 g Błonnik: 29,2 g Sól: 7,0 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 350 ml Dżem 25 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, orzechy</p>	<p>Sok warzywny</p>	<p>Zupa Solferino 350 ml Pulpet w sosie koperkowym 120 g Ziemniaki 250 g Ćwikła 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Parówki drobiowe 120 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja</p>	<p>Mus owocowy</p>

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIĄD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2400</p> <p>B: 120 g T: 83,4 g, Tł. nas.: 32,9 g W: 315,7 g w tym cukry: 85,1 g Błonnik: 32,9 g Sól: 6,6 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 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>	Owoc	<p>Zupa grysikowa na rosole 350 ml Udko pieczone 200 g Ziemniaki 250 g Marchew oprószone 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, gorczyca, soja, seler, sezam</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100g, papryka czerwona 60 g, sałata 20 g, Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	Sok warzywny
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2187</p> <p>B: 109,4 g T: 71,1 g Tł. nas.: 29,7 g W: 299,3 g w tym cukry: 80,4 g Błonnik: 30,1 g Sól: 5,8 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>	Owoc	<p>Zupa grysikowa na rosole 350 ml Udko gotowane 200 g Ziemniaki 250 g Marchew oprószone 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, gorczyca, soja, seler, sezam</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor ½ szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną i z cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	Sok warzywny
<p>DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 2003</p> <p>B: 110,5 g T: 72,2 g Tł. nas.: 29,9 g W: 258,5 g w tym cukry: 46,3 g Błonnik: 38,1 g Sól: 6,9 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Żurek z jajkiem 350 ml Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	Owoc	<p>Zupa grysikowa na rosole 350 ml Udko gotowane 200 g Ziemniaki 250 g Marchew oprószone 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, gorczyca, soja, seler, sezam</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor ½ szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	Sok warzywny
<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 2045</p> <p>B: 112,5 g T: 61,8 g Tł. nas.: 26,3 g W: 279 g w tym cukry: 92,7 g Błonnik: 27,3 g Sól: 5,7 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Dżem 25 g Wędlina 60 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	Owoc	<p>Zupa grysikowa na rosole 350 ml Udko gotowane 200 g Ziemniaki 250 g Marchewka mini gotowana 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, gorczyca, soja, seler, sezam</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor bez skórki ½ szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	Sok warzywny
<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1970</p> <p>B: 98,3 g T: 73,1 g Tł. nas.: 28,2 g W: 246,6 g w tym cukry: 58,7 g Błonnik: 22,6 g Sól: 6,3 g</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Miód 25 g Wędlina 60 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja</p>	Owoc	<p>Zupa ryżowa bez mąki 350 ml Udko gotowane 200 g Ziemniaki 250 g Marchewka mini gotowana 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, siarczyny, gorczyca, soja, seler, sezam</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor ½ szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, siarczyny</p>	Sok warzywny

<p>DIETA DLA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1226</p> <p>B: 54,7 g T: 40,5 g Tł. nas.: 18 g W: 175,6 g w tym cukry: 69,9 g Błonnik: 18,4 g Sól: 3,3 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Żurek z jajkiem 200ml Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo</p>	<p>Owoc</p>	<p>Zupa ryżowa 200 ml Ryba gotowana z sosem białym 60 g Ziemniaki 100 g Brokuły z wody 100 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, gorczyca, soja, seler, sezam</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Twaróg z koperkiem 50 g Pomidor ½ szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1768</p> <p>B: 82,1 g T: 50 g Tł. nas.: 21,3 g W: 268,9 g w tym cukry: 79,3 g Błonnik: 28,8 g Sól: 4,9 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>Owoc</p>	<p>Zupa ryżowa 300 ml Ryba gotowana z sosem białym 100 g Ziemniaki 200 g Brokuły z wody 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, gorczyca, soja, seler, sezam</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Twaróg z koperkiem 80 g Pomidor ½ szt, sałata 20 g, Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 2187</p> <p>B: 109,4 g T: 71,1 g Tł. nas.: 29,7 g W: 299,3 g w tym cukry: 80,4 g Błonnik: 30,1 g Sól: 5,8 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>Owoc</p>	<p>Zupa ryżowa 350 ml Ryba gotowana z sosem białym 120 g Ziemniaki 250 g Brokuły z wody 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, ryba, siarczyny, gorczyca, soja, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Twaróg z koperkiem 100 g Pomidor ½ szt. Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny</p>	<p>Sok warzywny</p>

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIĄD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2304</p> <p>B: 88,1 g T: 88,0 g, Tł. nas.: 36,7 g W: 308,9 g w tym cukry: 79,8 g Błonnik: 27,5 g Sól: 6,3 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Paszтет pieczony 100 g Rzodkiewka 40 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Kisiel</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca, sezam, siarczyny</p>	<p>Zupa kalafiorowa z makaronem 350 ml Zraz duszony w sosie pieczeniowym 120 g Ziemniaki 250 g Sałatka z buraków 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, seler, soja, gorczyca, sezam, siarczyny</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</p>	Owoc
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 1948</p> <p>B: 84 g T: 57,3 g Tł. nas.: 26,7 g W: 289,5 g w tym cukry: 77,7 g Błonnik: 23,5 g Sól: 5,7 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Paszтет z drobiu 50 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Kisiel</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca, sezam, siarczyny</p>	<p>Zupa kalafiorowa z makaronem 350 ml Budyń 120 g Sos pietruszkowy 30 g Ziemniaki 250 g Sałatka z buraków 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</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</p>	Owoc
<p>DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 2079</p> <p>B: 87,9 g T: 70,2 g Tł. nas.: 34,1 g W: 305,6 g w tym cukry: 50 g Błonnik: 39,6 g Sól: 6,5 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Paszтет z drobiu 50 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Kisiel bez cukru</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca, sezam, siarczyny</p>	<p>Zupa kalafiorowa z makaronem razowym 350 ml Budyń 120 g Sos pietruszkowy 30 g Ziemniaki 250 g Sałatka z buraków 150 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Wędlina 60 g Sałata 20 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Chleb razowy graham Masło 15 g Pomidor 1szt</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>
<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 1918</p> <p>B: 97,8 g T: 49,4 g Tł. nas.: 24,2 g W: 289,6 g w tym cukry: 85,2 g Błonnik: 27,6 g Sól: 5,5 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>	<p>Kisiel</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca, sezam, siarczyny</p>	<p>Zupa ziemniaczana bez śmietany 350 ml Filet w jarzynach 120 g Ziemniaki 250 g Sałatka z buraków 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</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</p>	Owoc
<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1943</p> <p>B: 90,9 g T: 72,7 g Tł. nas.: 27,8 g W: 247,5 g w tym cukry: 74,3 g Błonnik: 25,1 g Sól: 4,8 g</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>Mus owocowy</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca, sezam, siarczyny</p>	<p>Zupa kalafiorowa z ziemniakami bez mąki 350 ml Filet w jarzynach 120 g Ziemniaki 200 g Sałatka z buraków 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</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</p>	Owoc

<p>DIETA DLA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1221</p> <p>B: 47,9 g T: 39,9 g Tł. nas.: 18,4 g W: 176,5 g w tym cukry: 67,4 g Błonnik: 12,3 g Sól: 3,5 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Paszтет z drobiu 50 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Kisiel</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca, sezam, siarczyny</p>	<p>Zupa kalafiorowa z makaronem 200 ml Budyń 60 g Sos pietruszkowy 15 g Ziemniaki 100 g Sałatka z buraków 100 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Wędlina 30 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Owoc</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1646</p> <p>B: 70,1 g T: 45,1 g Tł. nas.: 19,7 g W: 253,5 g w tym cukry: 75,9 g Błonnik: 20,6 g Sól: 4,7 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Paszтет z drobiu 50 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Kisiel</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca, sezam, siarczyny</p>	<p>Zupa kalafiorowa z makaronem 300 ml Budyń 100 g Sos pietruszkowy 20 g Ziemniaki 250 g Sałatka z buraków 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Wędlina 30 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza</p>	<p>Owoc</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 1948</p> <p>B: 84 g T: 57,3 g Tł. nas.: 26,7 g W: 289,5 g w tym cukry: 77,7 g Błonnik: 23,5 g Sól: 5,7 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Paszтет z drobiu 50 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Kisiel</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, seler, soja, gorczyca, sezam, siarczyny</p>	<p>Zupa kalafiorowa z makaronem 350 ml Budyń 120 g Sos pietruszkowy 30 g Ziemniaki 250 g Sałatka z buraków 150 g Herbata z cytryną z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, jajo, soja, gorczyca, seler</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</p>	<p>Owoc</p>

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIĄD	KOLACJA	POSIŁEK NOCNY
<p>DIETA PODSTAWOWA KCAL: 2309</p> <p>B: 108,8 g T: 93,3 g, Tł. nas.: 31,2 g W: 265,3 g w tym cukry: 57,6 g Błonnik: 28,5 g Sól: 7,3 g</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Parówki drobiowe 120 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	Mus owocowy	<p>Rosół z makaronem 350 ml Bitka schabowa w sosie koperkowym 120 g Ziemniaki 250 g Surówka z białej kapusty 150 g Kompot owocowy z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, siarczyny, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g Masło 15 g Ser żółty 50 g Wędlina 50 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	Sok warzywny
<p>DIETA ŁATWOSTRAWNA KCAL: 2119</p> <p>B: 107,2 g T: 81,3 g Tł. nas.: 31,9 g W: 256,1 g w tym cukry: 61,2 g Błonnik: 26,4 g Sól: 7,7 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Parówki drobiowe 120 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	Mus owocowy	<p>Chudy rosół z makaronem 350 ml Bitka schabowa w sosie koperkowym 120 g Ziemniaki 250 g Surówka z marchewki i jabłka 150 g Kompot owocowy z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z sera i wędliny 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	Sok warzywny
<p>DIETA CUKRZYCOWA KCAL: 2142</p> <p>B: 117,8 g T: 97,3 g Tł. nas.: 36,5 g W: 227,1 g w tym cukry: 37,6 g Błonnik: 34,4 g Sól: 6,8 g</p>	<p>Chleb razowy graham 100 g Masło 15 g Parówki drobiowe 120 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	Jogurt naturalny	<p>Chudy rosół z ryżem brązowym 350 ml Bitka schabowa w sosie koperkowym 120 g Ziemniaki 250 g Surówka z marchewki i jabłka 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z kurczaka 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną bez cukru 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	Sok warzywny
<p>DIETA WĄTROBOWA KCAL: 1866</p> <p>B: 103 g T: 59,4 g Tł. nas.: 26,1 g W: 243,1 g w tym cukry: 58,1 g Błonnik: 23,8 g Sól: 7,3 g</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>	Mus owocowy	<p>Chudy rosół z makaronem 350 ml Schab gotowany 120 g Ziemniaki 250 g Surówka z marchewki i jabłka 150 g Kompot owocowy z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z sera i wędliny 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	Sok warzywny
<p>DIETA BEZGLUTENOWA KCAL: 1942</p> <p>B: 94 g T: 73,4 g Tł. nas.: 28,0 g W: 240,4 g w tym cukry: 61,6 g Błonnik: 24,4 g Sól: 7,1 g</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>	Mus owocowy	<p>Zupa ziemniaczana bez mąki 350 ml Schab gotowany 120 g Ziemniaki 250 g Surówka z marchewki i jabłka 150 g Kompot owocowy z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Chleb bezglutenowy 100 g Masło 15 g Pasta z sera i wędliny 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	Sok warzywny

<p>DIETA DLA DZIECI 1-3 LAT KCAL: 1199</p> <p>B: 57,6 g T: 47,6 g Tł. nas.: 19,3 g W: 147 g w tym cukry: 53 g Błonnik: 17 g Sól: 4,7 g</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Parówki drobiowe 50 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Chudy rosół z makaronem 200 ml Bitka schabowa w sosie koperkowym 60 g Ziemniaki 100 g Surówka z marchewki i jabłka 100 g Kompot owocowy z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 50 g Masło 10 g Pasta z sera i wędliny 50 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA DLA DZIECI 4-9 LAT KCAL: 1654</p> <p>B: 85,6 g T: 57,3 g Tł. nas.: 23,2 g W: 213,7 g w tym cukry: 56,9 g Błonnik: 22,7 g Sól: 6,5 g</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Parówki drobiowe 75 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Chudy rosół z makaronem 300 ml Bitka schabowa w sosie koperkowym 100 g Ziemniaki 200 g Surówka z marchewki i jabłka 150 g Kompot owocowy z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 80 g Masło 10 g Pasta z sera i wędliny 80 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Sok warzywny</p>
<p>DIETA DLA DZIECI I MŁODZIEŻY 10 – 18 LAT KCAL: 2119</p> <p>B: 107,2 g T: 81,3 g Tł. nas.: 31,9 g W: 256,1 g w tym cukry: 61,2 g Błonnik: 26,4 g Sól: 7,7 g</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Parówki drobiowe 120 g Pomidor ½ szt. Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja</p>	<p>Mus owocowy</p>	<p>Chudy rosół z makaronem 350 ml Bitka schabowa w sosie koperkowym 120 g Ziemniaki 250 g Surówka z marchewki i jabłka 150 g Kompot owocowy z cukrem 250 ml</p> <p>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, gorczyca, seler</p>	<p>Bułka 100 g Masło 15 g Pasta z sera i wędliny 100 g Sałata 20 g Herbata z cytryną i cukrem 250 ml</p> <p>Alergeny: gluten, mleko i laktoza, soja, siarczyny</p>	<p>Sok warzywny</p>