

Sobota 19.04.2025	Dieta podstawowa	Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów CUKRZYCA	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych KARDIOLOGICZNA	Dieta łatwostrawna z ogr. tł. i z ogr. sub. pob. wydz. soku żołądkowego, ŁATWOSTRAWNA	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Pasta ze słonecznika i pieczonej papryki 50 g Serek Bieluch 50 g (mleko) Roszponka 10 g Pomidor 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Pasta ze słonecznika i pieczonej papryki 50 g Serek Bieluch 50 g (mleko) Roszponka 10 g Pomidor 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Pasta ze słonecznika i pieczonej papryki 50 g Serek Bieluch 50 g (mleko) Roszponka 10 g Pomidor 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Zacierka na mleku bez laktozy 300 ml (mleko, gluten) Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Pasta z marchewki z rozmarynem 50 g Serek Bieluch 50 g (mleko) Roszponka 10 g Pomidor 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Zacierka na mleku bez laktozy 300 ml (mleko, gluten) Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Pasta z marchewki z rozmarynem 50 g Serek Bieluch 100 g (mleko) Roszponka 10 g Pomidor 80 g Herbata czarna b/c 250 ml
Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami 400 ml (mleko, seler) Gulasz pomidorowy z tofu i warzywami 200 g (soja) Ryż brązowy 200 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 400 ml (mleko, seler) Gulasz pomidorowy z tofu i warzywami 200 g (soja) Ryż brązowy 200 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 400 ml (mleko, seler) Gulasz pomidorowy z tofu i warzywami 200 g (soja) Ryż brązowy 200 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami dieta 400 ml (mleko, seler) Gulasz pomidorowy z tofu i warzywami (dieta) 200 g (soja) Ryż biały 200 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami dieta 400 ml (mleko, seler) Gulasz pomidorowy z tofu i warzywami (dieta) 250 g (soja) Ryż biały 200 g Kompot owocowy b/c 250 ml
Kolacja	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Paszтет z fasoli 70 g (gluten, jaja) Serek almette 1 op. 30 g (mleko) Sałata rzymska 30 g Ogórek świeży 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Paszтет z fasoli 70 g (gluten, jaja) Serek almette 1 op. 30 g (mleko) Sałata rzymska 30 g Ogórek świeży 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Paszтет z fasoli 70 g (gluten, jaja) Serek almette 1 op. 30 g (mleko) Sałata rzymska 30 g Ogórek świeży 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Paszтет z selera 70 g (seler, gluten, jaja) Serek almette 1 op. 30 g (mleko) Sałata rzymska 30 g Cukinia duszona z pomidorami 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Paszтет z selera 70 g (seler, gluten, jaja) Serek almette 1 op. 30 g (mleko) Sałata rzymska 30 g Cukinia duszona z pomidorami 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml
Posiłek dodatkowy	Kefir 150 ml (mleko)	Kefir 150 ml (mleko) Pieczywo `Sanko` 7 ziaren – 3 kromki (gluten) (21 g)	Kefir 150 ml (mleko)	Kefir b/l 150 ml (mleko)	Kefir b/l 150 ml (mleko)
Wartości odżywcze	Kcal: 2000/ W: 278.9 / B: 69.4 T: 75.4/ Tł. nas. 18,6 / Cukry: 43,4/ Sód: 1878,9	Kcal: 2030/ W: 290.5 / B: 69.8/ T: 74.5/ Tł. nas. 18,2 / Cukry: 40/ Sód: 1844,1	Kcal: 2000/ W: 278.9 / B: 69.4/ T: 75.4/ Tł. nas. 18,6 / Cukry: 43,4/ Sód: 1879,9	Kcal: 2100/ W: 280.7 / B: 78.1/ T: 78.5/ Tł. nas. 29 / Cukry: 59,1/ Sód: 2467,7	Kcal: 2177/ W: 282.9 / B: 84.1/ T: 83.6/ Tł. nas. 31,8 / Cukry: 61,2/ Sód: 2468,4

Niedziela Wielkanocna 20.04.2025	Dieta podstawowa	Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Dieta łatwostrawna z ogr. tł. i z ogr. sub. pob. wydź. soku żołądkowego	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Jajko gotowane 1 szt (jaja) Szynka Wuja Jana 40 g (soja) Chrzan 10 g (mleko) Sałatka jarzynowa 80 g (seler, jajko, mleko) Sałata rzymska 30 g Babka cytrynowa 70 g (jaja, mleko, gluten) Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Jajko gotowane 1 szt (jaja) Szynka Wuja Jana 40 g (soja) Chrzan 10 g (mleko) Sałatka jarzynowa 80 g (seler, jajko, mleko) Sałata rzymska 30 g Pomarańcza 1 szt Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Jajko gotowane 1 szt (jaja) Szynka Wuja Jana 40 g (soja) Chrzan 10 g (mleko) Sałatka jarzynowa dieta 80 g (seler, jajko, mleko) Sałata rzymska 30 g Pomarańcza 1 szt Herbata czarna b/c 250 ml	Płatki owsiane na mleku bez laktozy 300 ml (mleko, gluten) Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Jajko gotowane 1 szt (jaja) Wędlina z kurczaka 40 g (soja) Sałatka jarzynowa dieta 80 g (seler, jajko, mleko) Sałata rzymska 30 g Babka cytrynowa 70 g (jaja, mleko, gluten) Herbata czarna b/c 250 ml	Płatki owsiane na mleku bez laktozy 300 ml (mleko, gluten) Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Jajko gotowane 1 szt (jaja) Wędlina z kurczaka 60 g (soja) Sałatka jarzynowa dieta 80 g (seler, jajko, mleko) Sałata rzymska 30 g Babka cytrynowa 70 g (jaja, mleko, gluten) Herbata czarna b/c 250 ml
Obiad	Żurek z ziemniakami i jajkiem 400 ml (mleko, seler, gluten, jaja) Roladka ze schabu z pieczarkami w sosie własnym 100g/60 ml (gluten) Kluski śląskie 200 g (gluten) Sałatka z buraczków, marchewki i ogórka kiszzonego 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Żurek z ziemniakami i jajkiem 400 ml (mleko, seler, gluten, jaja) Roladka ze schabu z pieczarkami w sosie własnym 100g/60 ml (gluten) Kluski śląskie 200 g (gluten) Sałatka z buraczków, marchewki i ogórka kiszzonego 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Żurek z ziemniakami i jajkiem 400 ml (mleko, seler, gluten, jaja) Roladka ze schabu z pieczarkami w sosie własnym 100g/60 ml (gluten) Kluski śląskie 200 g (gluten) Sałatka z buraczków, marchewki i ogórka kiszzonego 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Barszcz biały z ziemniakami i jajkiem 400 ml (mleko, seler, gluten) Roladka ze schabu z warzywami w sosie własnym (dieta) 100 g/60 ml (gluten) Kluski śląskie 200 g (gluten) Marchew oprószana 150 g (gluten) Kompot owocowy b/c 250 ml	Barszcz biały z ziemniakami i jajkiem 400 ml (mleko, seler, gluten) Roladka ze schabu z warzywami w sosie własnym (dieta) 150 g/60 ml (gluten) Kluski śląskie 200 g (gluten) Marchew oprószana 150 g (gluten) Kompot owocowy b/c 250 ml
Kolacja	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Wędlina z indyka 40 g (soja) Ser żółty 40 g (mleko) Rzodkiewka plastry 30 g Pomidor 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Wędlina z indyka 40 g (soja) Ser żółty 40 g (mleko) Rzodkiewka plastry 30 g Pomidor 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Wędlina z indyka 40 g (soja) Pasta twarogowa z koperkiem 50 g (mleko) Rzodkiewka plastry 30 g Pomidor 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Wędlina z indyka 40 g (soja) Pasta twarogowa z koperkiem 50 g (mleko) Sałata lodowa 30 g Pomidor 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Wędlina z indyka 40 g (soja) Pasta twarogowa z koperkiem 80 g (mleko) Sałata lodowa 30 g Pomidor 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml
Posiłek dodatkowy	Banan 1szt	Kanapka z grahama (60 g) z hummusem (30 g), sałatą (20 g) i ogórkiem konserwowym (20 g) 1 szt (mleko, gluten, sezam, soja)	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt
Wartości odżywcze	Kcal: 2296/ W: 294.8 / B: 102.8 T: 84.8/ Tł. nas. 23,5 / Cukry: 48,2/ Sód: 3294,1	Kcal: 2319/ W: 305.2 / B: 105.8/ T: 83.7/ Tł. nas. 23,6 / Cukry: 30,2/ Sód: 3584,5	Kcal: 2076/ W: 296.5 / B: 97.0/ T: 62.8/ Tł. nas. 16,1 / Cukry: 47,4/ Sód: 3089,3	Kcal: 2599/ W: 355.5 / B: 121.5/ T: 81.6/ Tł. nas. 30,5 / Cukry: 78,3/ Sód: 3565,6	Kcal: 2737/ W: 359.5 / B: 138.9/ T: 87.3/ Tł. nas. 33,1/ Cukry: 81,7/ Sód: 3822,2

Poniedziałek Wielkanocny 21.04.2025	Dieta podstawowa	Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Dieta łatwostrawna z ogr. tł. i z ogr. sub. pob. wydz. soku żołądkowego	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Wędlina z kurczaka 40 g (soja) Pasta twarogowa ze szczypiorkiem i rzeżuchą 50 g (mleko) Rukola 10 g Pomidor 80 g Ciasto jogurtowe 70 g (jaja, mleko, gluten) Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Wędlina z kurczaka 40 g (soja) Pasta twarogowa ze szczypiorkiem i rzeżuchą 50 g (mleko) Rukola 10 g Pomidor 80 g Kiwi 1 szt (75 g) Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Wędlina z kurczaka 40 g (soja) Pasta twarogowa ze szczypiorkiem i rzeżuchą 50 g (mleko) Rukola 10 g Pomidor 80 g Kiwi 1 szt (75 g) Herbata czarna b/c 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku bez laktozy 300 ml (mleko) Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Pasta z marchewki i selera 50 g (seler, mleko) Wędlina z kurczaka 40 g (soja) Roszponka 10 g Pomidor 80 g Ciasto jogurtowe 70 g (jaja, mleko, gluten) Herbata czarna b/c 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku bez laktozy 300 ml (mleko) Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Pasta z marchewki i selera 50 g (seler, mleko) Wędlina z kurczaka 60 g (soja) Roszponka 10 g Pomidor 80 g Ciasto jogurtowe 70 g (jaja, mleko, gluten) Herbata czarna b/c 250 ml
Obiad	Krem chrzanowy z grzankami pełnoziarnistymi 400 ml (mleko, seler, gluten) Filet z kurczaka zapiekany z brokułem, papryką i mozzarellą 130 g (mleko) Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g Kapusta czerwona duszona 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Krem chrzanowy z grzankami pełnoziarnistymi 400 ml (mleko, seler, gluten) Filet z kurczaka zapiekany z brokułem, papryką i mozzarellą 130 g (mleko) Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g Kapusta czerwona duszona 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Krem chrzanowy z grzankami pełnoziarnistymi 400 ml (mleko, seler, gluten) Filet z kurczaka zapiekany z brokułem, papryką i mozzarellą 130 g (mleko) Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g Kapusta czerwona duszona 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Krem ziemniaczany z grzankami pszennymi 400 ml (mleko, seler, gluten) Filet z kurczaka zapiekany z warzywami i mozzarellą 130 g (mleko) Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g Cukinia duszona z pomidorami 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Krem ziemniaczany z grzankami pszennymi 400 ml (mleko, seler, gluten) Filet z kurczaka zapiekany z warzywami i mozzarellą 180 g (mleko) Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g Cukinia duszona z pomidorami 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml
Kolacja	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Jajko w sosie jogurtowo - koperkowym 1 szt/25 g (jaja, mleko) Paszтет drobiowy z żurawiną 50 g (jaja, gluten) Mix sałat 20 g Ogórek kiszony 80 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Jajko w sosie jogurtowo - koperkowym 1 szt/25 g (jaja, mleko) Paszтет drobiowy z żurawiną 50 g (jaja, gluten) Mix sałat 20 g Ogórek kiszony 80 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Jajko w sosie jogurtowo - koperkowym 1 szt/25 g (jaja, mleko) Wędlina z piersi indyka 40 g (soja) Mix sałat 20 g Ogórek kiszony 80 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Jajko w sosie jogurtowo - koperkowym 1 szt/25 g (jaja, mleko) Wędlina z piersi indyka 40 g (soja) Mix sałat 20 g Marchew pieczona z tymiankiem 80 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Jajko w sosie jogurtowo – koperkowym 2 szt/50 g (jaja, mleko) Wędlina z piersi indyka 60 g (soja) Mix sałat 20 g Marchew pieczona z tymiankiem 80 g Herbata owocowa b/c 250 ml
Posiłek dodatkowy	Jogurt naturalny 150 g (mleko)	Pieczyno 'Sanko' 7 ziaren – 3 kromki (gluten) (21 g) Jogurt naturalny 150 g (mleko)	Jogurt naturalny 150 g (mleko)	Jogurt naturalny b/l 150 g (mleko)	Jogurt naturalny b/l 150 g (mleko)
Wartości odżywcze	Kcal: 2144/ W: 268.4 / B: 102.0 T: 78.7/ Tł. nas. 26,6 / Cukry: 44,5/ Sód: 3529,3	Kcal: 2008/ W: 262.2 / B: 96.8/ T: 70.4/ Tł. nas. 17 / Cukry: 40,3/ Sód: 3291,7	Kcal: 1936 W: 251.9 / B: 98.9/ T: 65.5/ Tł. nas. 15,3 / Cukry: 42,3/ Sód: 3742,6	Kcal: 2252/ W: 292.2 / B: 109.8/ T: 74.8/ Tł. nas. 37,5 / Cukry: 65,8/ Sód: 3797,4	Kcal: 2468/ W: 297.1 / B: 137.7/ T: 83.4/ Tł. nas. 40,7/ Cukry: 70,9/ Sód: 4325,0

Wtorek 22.04.2025	Dieta podstawowa	Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Dieta łatwostrawna z ogr. tł. i z ogr. sub. pob. wyd. soku żołądkowego	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Pasta z ciecierzycy i suszonych pomidorów 50 g Mozzarella light 40 g (mleko) Rzodkiewka plastry 30 g Papryka świeża 70 g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Pasta z ciecierzycy i suszonych pomidorów 50 g Mozzarella light 40 g (mleko) Rzodkiewka plastry 30 g Papryka świeża 70 g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Pasta z ciecierzycy i suszonych pomidorów 50 g Mozzarella light 40 g (mleko) Rzodkiewka plastry 30 g Papryka świeża 70 g Herbata czarna b/c 250 ml	Ryż na mleku bez laktozy 300 ml (mleko) Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Pasta z włoszczyzny z koncentratem pomidorowym 50 g (seler) Mozzarella light 40 g (mleko) Sałata lodowa 30 g Pomidor 70 g Herbata czarna b/c 250 ml	Ryż na mleku bez laktozy 300 ml (mleko) Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Pasta z włoszczyzny z koncentratem pomidorowym 50 g (seler) Mozzarella light 80 g (mleko) Sałata lodowa 30 g Pomidor 70 g Herbata czarna b/c 250 ml
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 400 ml (seler, mleko) Łazanki z mięsem wieprzowym 400 g (gluten, jaja) Brokuł gotowany 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 400 ml (seler, mleko) Łazanki z mięsem wieprzowym 400 g (gluten, jaja) Brokuł gotowany 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 400 ml (seler, mleko) Risotto z mięsem drobiowym i warzywami 400 g (seler) Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa grysikowa 400 ml (gluten, seler) Risotto z mięsem drobiowym i warzywami 400 g (seler) Sos pomidorowy 80 ml (mleko) Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa grysikowa 400 ml (gluten, seler) Risotto z mięsem drobiowym i warzywami 450 g (seler) Sos pomidorowy 80 ml (mleko) Kompot owocowy b/c 250 ml
Kolacja	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Paprykarz szczeciński 70 g (seler, ryba) Serek Bieluch 30 g (mleko) Sałata rzymska 30 g Ogórek konserwowy 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Paprykarz szczeciński 70 g (seler, ryba) Serek Bieluch 30 g (mleko) Sałata rzymska 30 g Ogórek konserwowy 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Paprykarz z dorsza pieczonego 70 g (seler, ryba) Serek Bieluch 30 g (mleko) Sałata rzymska 30 g Ogórek konserwowy 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Paprykarz z dorsza pieczonego 70 g (seler, ryba) Serek Bieluch 30 g (mleko) Sałata rzymska 30 g Pomidor 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Paprykarz z dorsza pieczonego 100 g (seler, ryba) Serek Bieluch 80 g (mleko) Sałata rzymska 30 g Pomidor 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml
Posiłek dodatkowy	Sante fit- ciasteczko zbożowe b/c- 50g (gluten, mleko)	Sante fit- ciasteczko zbożowe b/c- 50g (gluten, mleko)	Sante fit- ciasteczko zbożowe b/c- 50g (gluten, mleko)	Biszkopty 50 g (gluten, jaja)	Biszkopty 50 g (gluten, jaja)
Wartości odżywcze	Kcal: 2203/ W: 283.2 / B: 90.7 T: 86.4/ Tł. nas. 22,5 / Cukry: 55,8/ Sód: 5099,3	Kcal: 2179/ W: 283.2 / B: 89.9/ T: 85.4/ Tł. nas. 22,1 / Cukry: 52,4/ Sód: 5064,5	Kcal: 2167/ W: 312.2 / B: 90.0/ T: 67.9/ Tł. nas. 14,4/ Cukry: 52/ Sód: 1844,1	Kcal: 2135/ W: 298.1 / B: 92.3/ T: 65.8/ Tł. nas. 24,5 / Cukry: 65,2/ Sód: 3812,6	Kcal: 2366/ W: 304.8 / B: 119.2/ T: 76.6/ Tł. nas. 30,8 / Cukry: 70,3/ Sód: 4236

Środa 23.04.2025	Dieta podstawowa	Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Dieta łatwostrawna z ogr. tł. i z ogr. sub. pob. wyd. soku żołądkowego	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Bułka graham- 1 szt (100 g) (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Wędlina z indyka 40 g (soja) Pasta z zielonego groszku z bazylią 50 g Roszponka 10 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Bułka graham- 1 szt (100 g) (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Wędlina z indyka 40 g (soja) Pasta z zielonego groszku z bazylią 50 g Roszponka 10 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Bułka graham- 1 szt (100 g) (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Wędlina z indyka 40 g (soja) Pasta z zielonego groszku z bazylią 50 g Roszponka 10 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Płatki owsiane na mleku bez laktozy 300 ml (mleko, gluten) Bułka kajzerka – 1szt (100 g) (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Wędlina z indyka 40 g (soja) Serek homog. naturalny 50 g (mleko) Roszponka 10 g Marchew pieczona z tymiankiem 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Płatki owsiane na mleku bez laktozy 300 ml (mleko, gluten) Bułka kajzerka – 1szt (100 g) (gluten) Wędlina z indyka 60 g (soja) Serek homog. naturalny 80 g (mleko) Roszponka 10 g Marchew pieczona z tymiankiem 80 g Herbata czarna b/c 250 ml
Obiad	Rosół z makaronem 400 ml (seler, gluten, jaja) Klopsiki drobiowe w sosie warzywnym 100 g/60 ml (jaja, seler, gluten) Kasza bulgur 200 g (gluten) Surówka z pora, marchwi i jabłka 150 g (mleko) Kompot owocowy b/c 250 ml	Rosół z makaronem 400 ml (seler, gluten, jaja) Klopsiki drobiowe w sosie warzywnym 100 g/60 ml (jaja, seler, gluten) Kasza bulgur 200 g (gluten) Surówka z pora, marchwi i jabłka 150 g (mleko) Kompot owocowy b/c 250 ml	Rosół z makaronem 400 ml (seler, gluten, jaja) Klopsiki drobiowe w sosie warzywnym 100 g/60 ml (jaja, seler, gluten) Kasza bulgur 200 g (gluten) Surówka z pora, marchwi i jabłka 150 g (mleko) Kompot owocowy b/c 250 ml	Rosół z makaronem 400 ml (seler, gluten, jaja) Klopsiki drobiowe w sosie warzywnym 100 g/60 ml (jaja, seler, gluten) Kasza kuskus 200 g (gluten) Dynia pieczona w ziołach 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Rosół z makaronem 400 ml (seler, gluten, jaja) Klopsiki drobiowe w sosie warzywnym 150 g/60 ml (jaja, seler, gluten) Kasza kuskus 200 g (gluten) Dynia pieczona w ziołach 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml
Kolacja	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Sałatka brokułowa z ryżem brązowym, kurczakiem, warzywami i jogurtem 150 g (mleko) Sałata lodowa 30 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Sałatka brokułowa z ryżem brązowym, kurczakiem, warzywami i jogurtem 150 g (mleko) Sałata lodowa 30 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Sałatka brokułowa z ryżem brązowym, kurczakiem, warzywami i jogurtem 150 g (mleko) Sałata lodowa 30 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Sałatka z różyczek brokuła z ryżem białym, kurczakiem, pomidorkami i jogurtem 150 g (mleko) Sałata lodowa 30 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Sałatka z różyczek brokuła z ryżem białym, kurczakiem, pomidorkami i jogurtem 150 g (mleko) Sałata lodowa 30 g Herbata owocowa b/c 250 ml
Posiłek dodatkowy	Serek wiejski 200 g (mleko)	Serek wiejski 200 g (mleko)	Serek wiejski 200 g (mleko)	Serek wiejski b/l 200 g (mleko)	Serek wiejski b/l 200 g (mleko)
Wartości odżywcze	Kcal: 2112/ W: 305.8 / B: 112.4 T: 55.6/ Tł. nas. 11,3 / Cukry: 42,1/ Sód: 3887,8	Kcal: 2100/ W: 305.8 / B: 112.0/ T: 55.1/ Tł. nas. 11,1 / Cukry: 40,4/ Sód: 3870,4	Kcal: 2112/ W: 305.8 / B: 112.4/ T: 55.6/ Tł. nas. 11,3 / Cukry: 42,1/ Sód:3887,8	Kcal: 2320/ W: 334.1 / B: 116.8/ T: 60.0/ Tł. nas. 21 / Cukry: 54,9/ Sód: 3680,7	Kcal: 2496/ W: 342.9 / B: 135.8/ T: 67.5/ Tł. nas. 23,8 / Cukry: 63,3/ Sód: 3979,8

Czwartek 24.04.2025	Dieta podstawowa	Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Dieta łatwostrawna z ogr. tł. i z ogr. sub. pob. wyd. soku żołądkowego	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Polędwica sopocka 40 g (soja) Pasta z twarogu z oliwkami 40 g (mleko) Mix sałat 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Polędwica sopocka 40 g (soja) Pasta z twarogu z oliwkami 40 g (mleko) Mix sałat 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Wędlina z kurczaka 40 g (soja) Pasta z twarogu z oliwkami 40 g (mleko) Mix sałat 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku bez laktozy 300 ml (mleko) Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Wędlina z kurczaka 40 g (soja) Pasta twarogowa z ziołami 40 g (mleko) Mix sałat 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku bez laktozy 300 ml (mleko) Chleb pszenny 100 g (gluten) Wędlina z kurczaka 40 g (soja) Pasta twarogowa z ziołami 80 g (mleko) Mix sałat 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna b/c 250 ml
Obiad	Szpinakowa z ziemniakami 400 ml (seler, mleko) Grillowany filet z kurczaka zapiekany z suszonymi pomidorami i mozzarellą 120 g (mleko) Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g Surówka z selera i marchwi 150 g (seler, mleko) Kompot owocowy b/c 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami 400 ml (seler, mleko) Grillowany filet z kurczaka zapiekany z suszonymi pomidorami i mozzarellą 120 g (mleko) Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g Surówka z selera i marchwi 150 g (seler, mleko) Kompot owocowy b/c 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami 400 ml (seler, mleko) Grillowany filet z kurczaka zapiekany z suszonymi pomidorami i mozzarellą 120 g (mleko) Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g Surówka z selera i marchwi 150 g (seler, mleko) Kompot owocowy b/c 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami (dieta) 400 ml (seler, mleko) Filet z kurczaka w sosie marchewkowo – dyniowym 100g/60 ml (mleko, seler) Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g Cukinia pieczona w ziołach prowansalskich 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami (dieta) 400 ml (seler, mleko) Filet z kurczaka w sosie marchewkowo – dyniowym 150g/60 ml (mleko, seler) Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g Cukinia pieczona w ziołach prowansalskich 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml
Kolacja	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Pasta z jaj z koperkiem 50 g (jaja, mleko) Wędlina z indyka 40 g Sałata rzymska 20 g Ogórek świeży 80 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Pasta z jaj z koperkiem 50 g (jaja, mleko) Wędlina z indyka 40 g Sałata rzymska 20 g Ogórek świeży 80 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Pasta z białek z koperkiem 50 g (jaja, mleko) Wędlina z indyka 40 g Sałata rzymska 20 g Ogórek świeży 80 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Pasta z jaj z koperkiem 50 g (jaja, mleko) Wędlina z indyka 40 g Sałata rzymska 20 g Pomidor 80 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Pasta z jaj z koperkiem 50 g (jaja, mleko) Wędlina z indyka 60 g Sałata rzymska 20 g Pomidor 80 g Herbata owocowa b/c 250 ml
Posiłek dodatkowy	Pieczyno „Sanko” 7 ziaren – 3 kromki (gluten) + serek almette 1 op. 30 g (mleko)	Pieczyno „Sanko” 7 ziaren - 3 kromki (gluten) + serek almette 1 op. 30 g (mleko)	Pieczyno „Sanko” 7 ziaren + 3 kromki (gluten) + serek almette 1 op. 30 g (mleko)	Pieczyno „Sanko” kukurydziane + 3 kromki (gluten) + serek almette b/l 1 op. 30 g (mleko)	Pieczyno „Sanko” kukurydziane + 3 kromki (gluten) + serek almette b/l 1 op. 30 g (mleko)
Wartości odżywcze	Kcal: 2012/ W: 215.3 / B: 97.3 T: 90.5/ Tł. nas. 21,6 / Cukry: 26,7/ Sód: 3820,7	Kcal: 2001/ W: 215.6 / B: 96.6/ T: 90.6/ Tł. nas. 21,8 / Cukry: 23,7/ Sód: 3790,4	Kcal: 1933/ W: 229.2 / B: 94.3/ T: 76.8/ Tł. nas. 17,2 / Cukry: 28,3/ Sód: 3801,2	Kcal: 2052/ W: 242.0 / B: 108.0/ T: 74.9/ Tł. nas. 25,7 / Cukry: 47,6/ Sód: 3589,9	Kcal: 2178/ W: 246.5 / B: 125.6/ T: 78.7/ Tł. nas. 27,5 / Cukry: 51,3/ Sód: 3829,2

Piątek 25.04.2025	Dieta podstawowa	Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Dieta łatwostrawna z ogr. tł. i z ogr. sub. pob. wyd. soku żołądkowego	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Bułka graham- 1 szt (100 g) (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Serek Bieluch 30 g (mleko) Paszтет z selera 70 g (seler, gluten, jaja) Roszponka 10 g Ogórek kiszony 90 g Herbata czarna b/c 250 ml	Bułka graham- 1 szt (100 g) (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Serek Bieluch 30 g (mleko) Paszтет z selera 70 g (seler, gluten, jaja) Roszponka 10 g Ogórek kiszony 90 g Herbata czarna b/c 250 ml	Bułka graham- 1 szt (100 g) (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Serek Bieluch 30 g (mleko) Paszтет z selera 70 g (seler, gluten, jaja) Roszponka 10 g Ogórek kiszony 90 g Herbata czarna b/c 250 ml	Kasza manna na mleku bez laktozy 300 ml (mleko, gluten) Bułka kajzerka – 1szt (100 g) (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Serek Bieluch 30 g (mleko) Paszтет z selera 70 g (seler, gluten, jaja) Roszponka 10 g Marchew pieczona z tymiankiem 90 g Herbata czarna b/c 250 ml	Kasza manna na mleku bez laktozy 300 ml (mleko, gluten) Bułka kajzerka – 1szt (100 g) (gluten) Serek Bieluch 80 g (mleko) Paszтет z selera 70 g (seler, gluten, jaja) Roszponka 10 g Marchew pieczona z tymiankiem 90 g Herbata czarna b/c 250 ml
Obiad	Krem z grochu z majerankiem 400 ml (mleko, seler) Miruna zapiekana w warzywach 130 g (ryba, seler) Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g Surówka z kapusty kiszonej 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Krem z grochu z majerankiem 400 ml (mleko, seler) Miruna zapiekana w warzywach 130 g (ryba, seler) Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g Surówka z kapusty kiszonej 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Krem z grochu z majerankiem 400 ml (mleko, seler) Miruna zapiekana w warzywach 130 g (ryba, seler) Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g Surówka z kapusty kiszonej 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa ryżowa 400 ml (mleko, seler) Miruna zapiekana w warzywach 130 g (ryba, seler) Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g Dynia pieczona 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa ryżowa 400 ml (mleko, seler) Miruna zapiekana w warzywach 180 g (ryba, seler) Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g Dynia pieczona 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml
Kolacja	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Smalczyk z fasoli 40 g Ser żółty 40 g (mleko) Sałata lodowa 30 g Pomidor 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Smalczyk z fasoli 40 g Ser żółty 40 g (mleko) Sałata lodowa 30 g Pomidor 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Smalczyk z fasoli 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 50 g (mleko) Sałata lodowa 30 g Pomidor 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Pasta z włoszczyzny z koncentratem pomidorowym 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 50 g (mleko) Sałata lodowa 30 g Pomidor 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Pasta z włoszczyzny z koncentratem pomidorowym 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 80 g (mleko) Sałata lodowa 30 g Pomidor 70 g Herbata owocowa b/c 250 ml
Posiłek dodatkowy	Mus owocowy 1 szt (120 g)	Kanapka grahama (60 g) z pastą z ciecierzycy i suszonych pomidorów (30 g), sałatą (20 g) i ogórkiem (20 g) (mleko, gluten)	Mus owocowy 1 szt (120 g)	Mus owocowy 1 szt (120 g)	Mus owocowy 1 szt (120 g)
Wartości odżywcze	Kcal: 2224/ W: 291.8 / B: 83.2/ T: 87.1/ Tł. nas. 25,6 / Cukry: 40,1/ Sód: 3399,6	Kcal: 2262/ W: 293.9 / B: 85.9/ T: 91.0/ Tł. nas. 26,2 / Cukry: 39,8/ Sód: 3588,9	Kcal: 2125/ W: 293.3 / B: 80.2/ T: 76.8/ Tł. nas. 19,5 / Cukry: 40,3/ Sód: 3347,8	Kcal: 2158/ W: 289.9 / B: 81.6/ T: 78.7/ Tł. nas. 28,2 / Cukry: 51,7/ Sód: 3170,2	Kcal: 2354/ W: 295.9 / B: 105.1/ T: 87.1/ Tł. nas. 32,5 / Cukry: 56,8/ Sód: 3252,2

Sobota 26.04.2025	Dieta podstawowa	Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Dieta łatwostrawna z ogr. tł. i z ogr. sub. pob. wyd. soku żołądkowego	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Paszтет z cukinii 70 g (gluten, jaja) Serek almette 1 op. 30 g (mleko) Sałata rzymska 20 g Papryka konserwowa 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Paszтет z cukinii 70 g (gluten, jaja) Serek almette 1 op. 30 g (mleko) Sałata rzymska 20 g Papryka konserwowa 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Paszтет z cukinii dieta 70 g (gluten, jaja) Serek almette 1 op. 30 g (mleko) Sałata rzymska 20 g Papryka konserwowa 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Płatki pszenne na mleku bez laktozy 300 ml (mleko, gluten) Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Paszтет z cukinii dieta 70 g (gluten, jaja) Serek almette 1 op. 30 g (mleko) Sałata rzymska 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Płatki pszenne na mleku bez laktozy 300 ml (mleko, gluten) Chleb pszenny 100 g (gluten) Paszтет z cukinii dieta 70 g (gluten, jaja) Serek almette 1 op. 30 g (mleko) Sałata rzymska 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna b/c 250 ml
Obiad	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 400 ml (seler, mleko) Potrawka z kurczaka 200 ml (seler, mleko) Ryż brązowy 200 g Mix warzyw gotowanych 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 400 ml (seler, mleko) Potrawka z kurczaka 200 ml (seler, mleko) Ryż brązowy 200 g Mix warzyw gotowanych 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 400 ml (seler, mleko) Potrawka z kurczaka 200 ml (seler, mleko) Ryż brązowy 200 g Mix warzyw gotowanych 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami (dieta) 400 ml (seler, mleko) Potrawka z kurczaka 200 ml (seler, mleko) Ryż biały 200 g Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami (dieta) 400 ml (seler, mleko) Potrawka z kurczaka 250 ml (seler, mleko) Ryż biały 200 g Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml
Kolacja	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Wędlina z kurczaka 40 g (soja) Sałatka warzywna z mozzarellą mini kulki z vinegret (roszponka, pomidorki kok., ogórek świeży, mozzarella) (mleko) 100 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Wędlina z kurczaka 40 g (soja) Sałatka warzywna z mozzarellą w sosie vinegret (roszponka, pomidorki kok., ogórek świeży, mozzarella) (mleko) 100 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Wędlina z kurczaka 40 g (soja) Sałatka warzywna z mozzarellą w sosie vinegret (roszponka, pomidorki kok., ogórek świeży, mozzarella) (mleko) 100 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Wędlina z kurczaka 40 g (soja) Sałatka warzywna z mozzarellą mini kulki (roszponka, pomidorki kok., mozzarella) (mleko) 100 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Wędlina z kurczaka 60 g (soja) Sałatka warzywna z mozzarellą mini kulki (roszponka, pomidorki kok., mozzarella) (mleko) 100 g Herbata owocowa b/c 250 ml
Posiłek dodatkowy	Chlebek bananowy ze słodzikiem 100 g (gluten, jaja, mleko)	Chlebek bananowy ze słodzikiem 100 g (gluten, jaja, mleko) Jogurt naturalny 150 g (mleko)	Chlebek bananowy ze słodzikiem 100 g (gluten, jaja, mleko)	Podpłomyki bez cukru 30 g (gluten, mleko) Jogurt naturalny b/l 150 g (mleko)	Podpłomyki bez cukru 30 g (gluten, mleko) Jogurt naturalny b/l 150 g (mleko)
Wartości odżywcze	Kcal: 2260/ W: 291.0 / B: 88.2/ T: 90.7/ Tł. nas. 26,7 / Cukry: 38,7/ Sód: 3812,9	Kcal: 2328/ W: 298.0 / B: 92.6/ T: 94.6/ Tł. nas. 29,4 / Cukry: 42,3/ Sód: 3847,1	Kcal: 2260/ W: 291.0 / B: 88.2/ T: 90.7/ Tł. nas. 26,7 / Cukry: 38,7/ Sód: 3812,9	Kcal: 2331/ W: 319.9 / B: 94.2/ T: 78.0/ Tł. nas. 31,2 / Cukry: 62,3/ Sód: 4413,4	Kcal: 2431/ W: 322.8 / B: 109.7/ T: 80.4/ Tł. nas. 32,2 / Cukry: 65,4/ Sód: 4647

Niedziela 27.04.2025	Dieta podstawowa	Dieta z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	Dieta łatwostrawna z ogr. tł. i z ogr. sub. pob. wyd. soku żołądkowego	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Pasta twarogu i makreli z koperkiem 50 g (mleko, ryba) Hummus 40 g (sezam) Rzodkiewka plastry 30 g Ogórek konserwowy 70 g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Pasta twarogu i makreli z koperkiem 50 g (mleko, ryba) Hummus 40 g (sezam) Rzodkiewka plastry 30 g Ogórek konserwowy 70 g Herbata czarna b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Pasta twarogu i makreli z koperkiem 50 g (mleko, ryba) Hummus 40 g (sezam) Rzodkiewka plastry 30 g Ogórek konserwowy 70 g Herbata czarna b/c 250 ml	Ryż na mleku bez laktozy 300 ml (mleko) Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Pasta twarogu i tuńczyka z koperkiem 50 g (mleko, ryba) Pasta z marchewki i selera 50 g (seler) Sałata lodowa 30 g Pomidor 80 g Herbata czarna b/c 250 ml	Ryż na mleku bez laktozy 300 ml (mleko) Chleb pszenny 100 g (gluten) Pasta twarogu i tuńczyka z koperkiem 80 g (mleko, ryba) Pasta z marchewki i selera 50 g (seler) Sałata lodowa 30 g Pomidor 80 g Herbata czarna b/c 250 ml
Obiad	Pomidorowa z makaronem 400 ml (mleko, seler, jaja, gluten) Pieczone udko z kurczaka 130 g Ziemniaki z koperkiem 200 g Kapusta czerwona duszona 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Pomidorowa z makaronem 400 ml (mleko, seler, jaja, gluten) Pieczone udko z kurczaka 130 g Ziemniaki z koperkiem 200 g Kapusta czerwona duszona 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Pomidorowa z makaronem 400 ml (mleko, seler, jaja, gluten) Pieczone udko z kurczaka 130 g Ziemniaki z koperkiem 200 g Kapusta czerwona duszona 150 g Kompot owocowy b/c 250 ml	Pomidorowa z makaronem 400 ml (mleko, seler, jaja, gluten) Klopsik drobiowy w sosie własnym 100 g/60 ml (gluten, seler) Ziemniaki z koperkiem 200 g Włoszczyzna gotowana 150 g (seler) Kompot owocowy b/c 250 ml	Pomidorowa z makaronem 400 ml (mleko, seler, jaja, gluten) Klopsik drobiowy w sosie własnym 150 g/60 ml (gluten, seler) Ziemniaki z koperkiem 200 g Włoszczyzna gotowana 150 g (seler) Kompot owocowy b/c 250 ml
Kolacja	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Margaryna 60 % tł. 10 g Jajko gotowane 1 szt Polędwica sopocka 40 g (soja) Sałata rzymska 20 g Papryka świeża 80 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 100 g (gluten, sezam) Margaryna 60 % tł. 10 g Jajko gotowane 1 szt Polędwica sopocka 40 g (soja) Sałata rzymska 20 g Papryka świeża 80 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb graham 70 g (gluten, sezam) Chleb pszenny 30 g (gluten) Jajko gotowane 1 szt Wędlina z indyka 40 g (soja) Sałata rzymska 20 g Papryka świeża 80 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Jajko gotowane 1 szt Wędlina z indyka 40 g (soja) Sałata rzymska 20 g Cukinia duszona z pomidorami 80 g Herbata owocowa b/c 250 ml	Chleb pszenny 100 g (gluten) Masło extra 10 g (mleko) Jajko gotowane 1 szt Wędlina z indyka 60 g (soja) Sałata rzymska 20 g Cukinia duszona z pomidorami 80 g Herbata owocowa b/c 250 ml
Posiłek dodatkowy	Pieczyno „Sanko” 7 ziaren – 3 kromki (gluten) + serek almette 1 op. 30 g (mleko)	Pieczyno „Sanko” 7 ziaren - 3 kromki (gluten) + serek almette 1 op. 30 g (mleko)	Pieczyno „Sanko” 7 ziaren + 3 kromki (gluten) + serek almette 1 op. 30 g (mleko)	Pieczyno „Sanko” kukurydziane + 3 kromki (gluten) + serek almette b/l 1 op. 30 g (mleko)	Pieczyno „Sanko” kukurydziane + 3 kromki (gluten) + serek almette b/l 1 op. 30 g (mleko)
Wartości odżywcze	Kcal: 1985/ W: 230.5 / B: 107.9/ T: 75.5/ Tł. nas. 19,9 / Cukry: 30,3/ Sód: 4419	Kcal: 1987/ W: 235.7 / B: 108.0/ T: 74.6/ Tł. nas. 19,5 / Cukry: 26,9/ Sód: 4384,2	Kcal: 1969/ W: 231.3 / B: 107.7/ T: 73.4/ Tł. nas. 19 / Cukry: 30,1/ Sód: 4534,6	Kcal: 1994/ W: 273.8 / B: 96.9/ T: 60.0/ Tł. nas. 28,2 / Cukry: 52,0/ Sód: 3223,5	Kcal: 2163/ W: 278.1 / B: 118.4/ T: 67.5/ Tł. nas. 31,0 / Cukry: 55,1/ Sód: 3502,9