

Jadłospis 05.04-14.04.2026

05.04.2026				
DIETA PODSTAWOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2210 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 96,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 35,0 g Węglowodany: 245,0 g w tym cukry: <u>39,0 g</u> Błonnik: 25,0 g Sód: 2,0 g
	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa biała na ciepło	100 g	I, VI, IX, X	
	Jajko	50 g	III	
	Pomidor	20 g		
Ogórek	20 g			
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Filet z kurczaka panierowany	120 g	I, III, IX, X	
	Marchew gotowana	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g 20 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	100 g	VII	
	Sałatka z kurczakiem	10	III, VII, IX, X	
	Sałata			
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	150 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.

05.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2130 kcal Białko: 96,0 g Tłuszcze: 88,0 g w tym nasycone
	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa biała na ciepło	100 g	I, VI, IX, X	
	Jajko	50 g	III	
	Pomidor	20 g		
	Sałata	10 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	<u>kwasy tłuszczowe:</u> 35,0 g Węglowodany: 248,0 g <u>w tym cukry:</u> 38,0 g Błonnik: 25,0 g Sód: 2,0 g
	Filet gotowany w sosie	120 g	I, IX, X	
	Marchew gotowana	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie.
	Chleb pszenny	100 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Sałatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	150 ml		

05.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2270 kcal Białko: 98,0 g Tłuszcze: 97,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 37,0 g Węglowodany: 265,0 g <u>w tym cukry:</u> 48,0 g Błonnik: 24,0 g Sód: 2,0 g
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa na ciepło	100 g	I, VI, IX, X	
	Jajko	50 g		
	Pomidor	50 g	III	
	Ogórek	20 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Filet z kurczaka panierowany	120 g	I, III, IX, X	
	Marchew gotowana	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Salatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Sok pomidorowy	150 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.

05.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2230 kcal Białko: 96,0 g Tłuszcze: 95,0 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 35,0 g Węglowodany: 247,0 g w tym cukry: 39,0 g Błonnik: 21,0 g Sód: 2,0 g
	Herbata owocowa	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Parówka na ciepło	100 g	I, VI, IX, X	
	Jajko	50 g	III	
	Pomidor	20 g		
	Ogórek	20 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Filet z kurczaka panierowany	120 g	I, III, IX, X	
	Marchew gotowana	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	100 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Sałatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	150 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie

06.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2330 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 102,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 260,0 g w tym cukry: 48,0 g Błonnik: 24,0 g Sód: 2,0 g
	Herbata	250 ml		
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Parówka hot-dog	100 g	I, VI, IX, X	
	Ser biały			
	Ogórek zielony	50 g	VII	
	Papryka czerwona	10 g		
obiad	Zupa koperkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Gulasz wieprzowy	120 g	VII, IX	
	Buraczki	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	III, VII, IX, X	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Serek homogenizowany	100 g	VII	

06.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2310 kcal Białko: 92,0 g Tłuszcze: 98,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 26,0 g Węglowodany: 270,0 g <u>w tym cukry:</u> 33,0 g Błonnik: 21,0 g Sód: 2,0 g
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Parówka hot-dog	100 g	I, VI, IX, X	
	Pomidor	50 g		
	Ser biały	50 g	VII	
obiad	Zupa koperkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Gulasz wieprzowy	120 g	VII, IX	
	Buraczki	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Serek homogenizowany	100 g	VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.

06.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2250 kcal Białko: 97,0 g Tłuszcze: 93,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 40,0 g Błonnik: 27,0 g Sód: 2,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Parówka hot-dog	100 g	I, VI, IX, X	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek zielony	20 g		
	Papryka czerwona	10 g		
obiad	Zupa koperkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Gulasz wieprzowy	120 g	VII, IX	
	Buraczki	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Jogurt naturalny	100 g	VII	

06.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2320 kcal Białko: 94,0 g Tłuszcze: 99,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 270,0 g <u>w tym cukry:</u> 42,0 g Błonnik: 23,0 g Sód: 2,0 g
	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Parówka hot-dog	100 g	I, VI, IX, X	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek zielony	20 g		
	Papryka czerwona	10 g		
obiad	Zupa koperkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Gulasz wieprzowy	120 g	VII, IX	
	Buraczki	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - duszenie.
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Serek homogenizowany	100 g	VII	

07.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2250 kcal Białko: 97,0 g Tłuszcze: 98,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 31,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 42,0 g Błonnik: 21,0 g Sód: 2,0 g
	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser żółty	50 g	VII	
	Szynka gotowana	50 g	IX, X	
	Ogórek zielony	40 g		
	Salata	10 g		
obiad	Barszcz czerwony	250 ml	VII, IX, X	
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Udko pieczone	120 g	IX, X	
	Surówka z czerwonej kapusty	100 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta mięsna	100 g	I, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Babka z metra	50 g	I, III	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie

07.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2140 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 84,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 30,0 g Węglowodany: 265,0 g <u>w tym cukry:</u> 61,0 g Błonnik: 21,0 g Sód: 2,2 g
	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały	50 g	VII	
	Szynka drobiowa	50 g	I, IX, X	
	Salata	10 g		
	Pomidor	40 g		
	obiad	Krupnik	250 ml	
Ziemniaki z koperkiem		200 g	I	
Udko pieczone		120 g	VI, IX, X	
Warzywa gotowane		100 g		
Kompot		250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa krakowska	50 g	I, IX, X	
	Ogórek	30 g		
II kolacja	Babka z metra	50 g	I, III	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.

07.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt naturalny	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2210 kcal Białko: 99,9 g Tłuszcze: 94,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 250,0 g <u>w tym cukry:</u> 58,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 2,0 g
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka gotowana	50 g	VII, IX, X	
	Ser żółty	50 g	VII	
	Pomidor	50 g		
	Sałata	10 g		
obiad	Barszcz czerwony	250 ml	VII, IX, X	
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Udko pieczone	120 g	IX, X	
	Surówka z czerwonej kapusty	100 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta mięsna	100 g	I, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Babka z metra	50 g	I, III	

07.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2250 kcal Białko: 99,0 g Tłuszcze: 94,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 275,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 22,0 g Sód: 2,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Herbata owocowa	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser żółty	50 g	VII	
	Szynka gotowana	50 g	I, IX, X	
	Sałata	10 g		
	Pomidor	40 g		
obiad	Barszcz czerwony	250 ml	VII, IX, X	
	Ziemniaki z koperkiem	200 g	I	
	Udko pieczone	120 g	VI, IX, X	
	Warzywa gotowane	100 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	50 g	I, IX, X	
	Ogórek	30 g		
II kolacja	Babka z metra	50 g	I, III	

08.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2200 kcal Białko: 90,0 g Tłuszcze: 80,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 31,0 g Węglowodany: 275,0 g <u>w tym cukry:</u> 61,0 g Błonnik: 21,0 g Sód: 2,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek			
	Ser topiony	40 g	VII	
obiad	Sałata	50 g		
		10 g		
	Kapuśniak	250 ml	I, VII, IX, X	
obiad	Makaron z serem i musem owocowym	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasztet pieczony z warzywami	50 g	I, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

08.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2170 kcal Białko: 88,0 g Tłuszcze: 71,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 28,0 g Węglowodany: 295,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 g Błonnik: 21,0 g Sód: 2,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały	50 g	VII	
	Banan	50 g		
	Szynka drobiowa	50 g	I, IX, X	
	Salata	10 g		
obiad	Ryżanka	250 ml	I, VII, IX, X	
	Makaron z serem i musem owocowym	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa krakowska	50 g	I, IX, X	
	Ogórek	50 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

08.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt naturalny	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2250 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 82,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 31,0 g Węglowodany: 275,0 g <u>w tym cukry:</u> 42,0 g Błonnik: 23,0 g Sód: 2,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały	50 g	VII	
	Serek topiony	50 g	VII	
	Ogórek zielony	40 g		
Salata	10 g			
obiad	Kapuśniak	250 ml	I, VII, IX, X	
	Makaron z serem i musem owocowym	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasztet pieczony z warzywami	50 g	I, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

08.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2290 kcal Białko: 88,0 g Tłuszcze: 82,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 285,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 21,0 g Sól: 2,0 g
	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek zielony	40 g		
	Serek topiony	50 g	VII	
	Salata	10 g		
obiad	Kapuśniak	250 ml	I, VII, IX, X	
	Makaron z serem i musem owocowym	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa krakowska	50 g	I, IX, X	
	Ogórek kiszony	20 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

09.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2220 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 77,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 21,0 g Węglowodany: 280,0 g w tym cukry: 42,0 g Błonnik: 23,0 g Sód: 2,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie.
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
	Wędlina drobiowa	100 g	I, VII, X	
	Dżem	50 g		
	Papryka czerwona	10 g		
	Ogórek kiszony	20 g		
obiad	Ogórkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
	Surówka z kapusty pekińskiej	100 g	III, X	
	Pulpet w sosie	120 g	III, IX, X	
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka z kurczaka	100 g	I, VI, IX, X	
	Pomarańcza	50 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

09.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 90,0 g Tłuszcze: 73,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 21,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 72,0 g Błonnik: 210 g Sód: 2,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie.
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	100 g	I, VII, X	
	Sałata	10 g		
	Dżem	50 g		
	Jabłko	50 g		
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
	obiad	Kluski lane	250 ml	
Ziemniaki z koperkiem		200 g		
Kompot		250 ml		
Surówka z kapusty pekińskiej		100 g	III, X	
kolacja	Pulpet w sosie	120 g	III, IX, X	
	Herbata	250 ml		
II kolacja	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka z kurczaka	100 g	I, VI, IX, X	
	Pomarańcza	50 g		
	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

09.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata Chleb razowy Masło 82% Ser żółty Ogórek kiszony Sałata Wędlina drobiowa Płatki jęczmienne na mleku	250 ml 80 g 20 g 100 g 30 g 10 g 50 g 100 g	I, VI, VII, XI VII VII I, VI, VII, X I, VII	Wartość energetyczna: 2250 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 90,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 32,0 g
obiad	Ogórkowa Ziemniaki z koperkiem Kompot Surówka z kapusty pekińskiej Pulpet w sosie	250 ml 200 g 250 ml 100 g 120 g	I, VI, IX, X III, X III, IX, X	Węglowodany: 265,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 2,0 g
kolacja	Herbata Chleb razowy Masło 82% Szynka z kurczaka Jabłko	250 ml 80 g 20 g 100 g 50 g	I, VI, VII, XI VII I, VII, IX, X	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie.
II kolacja	Ciasto drożdżowe bez cukru	50 g	I, III, VII	

09.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 2330 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 90,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 36,0 g Węglowodany: 288,0 g <u>w tym cukry:</u> 75,0 g Błonnik: 21,0 g Sód: 2,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, duszenie, - pieczenie.
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	100 g	VII	
	Salata	10 g		
	Ogórek kiszony	30 g		
	Dżem	50 g		
	Płatki jęczmienne na mleku	100 g	I, VII	
	obiad	Ogórkowa	250 ml	
Ziemniaki z koperkiem		200 g		
Kompot		250 ml		
Surówka z kapusty pekińskiej		100 g	III, X	
kolacja	Pulpet w sosie	120 g	III, IX, X	
	Herbata owocowa	250 ml		
II kolacja	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	50 g	I, VII, IX, X	
	Pomarańcza	50 g		
	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

10.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2100 kcal Białko: 90,0 g Tłuszcze: 80,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 26,0 g Węglowodany: 245,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 23,0 g Sód: 3,1 g
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Jogurt owocowy		VII	
	Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem	100 g	VII	
Jajko z majonezem	100 g	III, VII		
	Salata	10 g		
obiad	Zupa pieczarkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba	100 g	I, III, IV	
	Kapusta kiszona	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pomidor	20 g		
	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
II kolacja	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

10.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2020 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 72,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 25,0 g Węglowodany: 240,0 g <u>w tym cukry:</u> 55,0 g Błonnik: 21,0 g Sód: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały z koperkiem	100 g	VII	
	Jajko z majonezem	50 g	III, VII	
	Salata	10 g		
Jogurt owocowy	100 g	VII		
obiad	Zupa jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba gotowana	100 g	I, III, IV	
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Warzywa gotowane	100 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pomidor	20 g		
	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
II kolacja	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

10.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2080 kcal Białko: 86,0 g Tłuszcze: 90,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 245,0 g <u>w tym cukry:</u> 55,0 g Błonnik: 24,0 g Sód: 2,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Jogurt naturalny	100 g	VII	
	Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem	100 g	VII	
	Jajko z majonezem	50 g	III, VII	
	Salata	10 g		
obiad	Zupa jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba	100 g	I, III	
	Kapusta kiszona	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pomidor	20 g		
	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
II kolacja	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

10.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 2140 kcal Białko: 90,0 g Tłuszcze: 80,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 26,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 22,0 g Sód: 2,2 g
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem	100 g	VII	
	Jajko z majonezem	50 g	III, VII	
	Salata	10 g		
Jogurt owocowy	100 g	VII		
obiad	Zupa jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba	100 g	I, III	
	Kapusta kiszona	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pomidor	20 g		
	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
II kolacja	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie

11.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2200 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 80,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 68,0 g Błonnik: 21,0 g Sól: 2,2 g
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser żółty	50 g	VII	
	Dżem	50 g		
	Pomidor	20 g		
	Ogórek zielony	20 g		
Jogurt naturalny	100 g	VII		
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Naleśniki z serem	300 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
	Jabłko	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Galantyna z kurczaka z warzywami	80 g	I, VII, IX, X	
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml		

11.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 33,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 g Błonnik: 21,0 g Sód: 2,2 g
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	50 g	I, IX, X	
	Ser biały	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Sałata	10 g		
Jogurt naturalny	100 g	VII		
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Naleśniki z serem	300 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
	Jabłko	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Galantyna z kurczaka z warzywami	80 g	I, VII, IX, X	
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml		

11.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata	250 ml	I, VI, VII, XI VII VII VII VII	Wartość energetyczna: 2150 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 36,0 g Węglowodany: 265,0 g <u>w tym cukry:</u> 53,0 g Błonnik: 19,0 g Sód: 1,9 g
	Chleb razowy	80 g		
	Masło 82%	20 g		
	Jogurt naturalny	100 g		
	Ser żółty	50 g		
	Ser biały	50 g		
	Pomidor	40 g		
	Salata	10 g		
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Naleśniki z serem	300 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
	Jabłko	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml	I, VI, VII, XI VII I, VII, IX, X	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Chleb razowy	80 g		
	Masło 82%	20 g		
	Galantyna z kurczaka z warzywami	80 g		
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Galaretka bez cukru	150 ml	VII	

11.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		Wartość energetyczna: 2350 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 100,0 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 39,0 g Węglowodany: 285,0 g w tym cukry: 78,0 g Błonnik: 21,0 g Sód: 2,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	50 g	VII	
	Ser żółty	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Salata	10 g		
	Jogurt naturalny	100g		
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Naleśniki z serem	300 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
	Jabłko	100 g		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Galantyna z kurczaka z warzywami	80 g	I, VII, IX, X	
	Banan	50 g		
II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml		

12.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 105,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 36,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 50,0 g Błonnik: 21,0 g Sód: 2,3 g
	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa biała na ciepło	100 g	I, VI, IX, X	
	Jajko	50 g	III	
	Pomidor	20 g		
	Ogórek	20 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet de vollye	100 g	I, III, IX, X	
	Warzywa gotowane	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Salatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	100 ml		

12.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 90,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 50,0 g Błonnik: 21,0 g Sól: 2,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie.
	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa biała na ciepło	100 g	I, VI, IX, X	
	Jajko	50 g	III	
	Pomidor	20 g		
	Sałata	10 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Rolada drobiowa gotowana	100 g	I, III, IX, X	
	Warzywa gotowane	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	100 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Sałatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	100 ml		

12.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2050 kcal Białko: 87,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 33,0 g Węglowodany: 295,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 19,0 g Sód: 3,6 g
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa na ciepło	100 g	I, VI, IX, X	
	Jajko	50 g	III	
	Pomidor	20 g		
Ogórek	20 g			
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet de vollye	100 g	I, III, IX, X	
	Warzywa gotowane	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Salatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Sok pomidorowy	100 ml		

12.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2200 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 97,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 33,0 g Węglowodany: 220,0 g <u>w tym cukry:</u> 52,0 g Błonnik: 16,0 g Sód: 3,5 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Herbata owocowa	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Parówka na ciepło	100 g	I, VI, IX, X	
	Jajko	50 g		
	Pomidor	20 g	III	
	Ogórek	20 g		
	obiad	Rosół z makaronem	250 ml	
Kotlet de vollye		100 g	I, III, IX, X	
Warzywa gotowane		100 g		
Ziemniaki z koperkiem		200 g		
Kompot		250 ml		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Sałatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	100 ml		

13.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2350 kcal Białko: 97,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 270,0 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 21,0 g Sód: 2,6 g
	Herbata	250 ml		
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Parówka hot-dog	100 g	I, VI, IX, X	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek zielony	20 g		
	Papryka czerwona	10 g		
obiad	Zupa jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet drobiowy panierowany	120 g	I, III, VII	
	Marchew	100 g		
	Kasza jęczmienna + sos	200 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	III, VII, IX	
	Salata	10 g		
II kolacja	Serek homogenizowany	100 g	VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.

13.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2290 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 93,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 280,8 g <u>w tym cukry:</u> 45,0 g Błonnik: 20,0 g Sód: 3,5 g
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Parówka hot-dog	100 g	I, VI, IX, X	
	Ser biały	50 g		
obiad	Zupa jarzynowa	250 ml	VI, IX, X	
	Kotlet drobiowy gotowany	120 g	I, III	
	Marchew	100 g		
	Kasza jęczmienna + sos	200 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	III, VII, IX	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Serek homogenizowany	100 g	VII	

13.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	Wartość energetyczna: 2280 kcal Białko: 93,0 g Tłuszcze: 95,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 270,0 g w tym cukry: 40,0 g Błonnik: 23,0 g Sód: 3,1 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Parówka hot-dog	100 g	VI, IX, X	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek zielony	20 g		
	Papryka czerwona	10 g		
obiad	Zupa jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet drobiowy panierowany	120 g	I, III, VII	
	Marchew	100 g		
	Kasza jęczmienna + sos	200 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	III, VII, IX	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Jogurt naturalny	100 g	I, VII	

13.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	VII	Wartość energetyczna: 2270 kcal Białko: 93,0 g Tłuszcze: 97,0 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 33,0 g Węglowodany: 270,0 g w tym cukry: 40,0 g Błonnik: 21,0 g Sód: 2,5 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Parówka hot-dog	100 g	I, VI, IX, X	
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek zielony	20 g		
	Papryka czerwona	10 g		
obiad	Zupa jarzynowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet drobiowy panierowany	120 g	I, III, VII	
	Marchew	100 g		
	Kasza jęczmienna + sos	200 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	80 g	III, VII, IX	
	Sałata	10 g		
II kolacja	Serek homogenizowany	100 g	VII	

14.04.2026

DIETA PODSTAWOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2000 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 83,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 225,0 g <u>w tym cukry:</u> 53,0 g Błonnik: 18,0 g Sód: 4,1 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - duszenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka gotowana	50 g	I, IX, X	
	Pomidor	40 g		
	Ser żółty	50 g	VII	
	Salata	10 g		
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VII, IX, X	
	Forszmak drobiowy	100 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z białej kapusty	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta mięsna	100 g	I, VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Babka z metra	100 g	I, III, VII	

14.04.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2050 kcal Białko: 90,0 g Tłuszcze: 78,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 29,0 g Węglowodany: 240,0 g w tym cukry: 68,0 g Błonnik: 19,0 g Sól: 2,4 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - duszenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka gotowana	50 g	IX, X VII	
	Ser biały	50 g		
	Pomidor	40 g		
	Sałata	10 g		
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VII, IX, X	
	Forszmak drobiowy	100 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z białej kapusty	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta mięsna	100 g	I, VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Babka z metra	100 g	I, III, VII	

14.04.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt naturalny	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2030 kcal Białko: 88,0 g Tłuszcze: 74,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 29,0 g Węglowodany: 240,0 g <u>w tym cukry:</u> 52,0 g Błonnik: 19,0 g Sól: 2,4 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - duszenie.
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka gotowana	50 g	I, IX, X	
	Pomidor	50 g		
	Ser żółty	50 g	VII	
Salata	10 g			
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VII, IX, X	
	Forszmak drobiowy	100 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z białej kapusty	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta mięsna	100 g	VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
II kolacja	Babka z metra bez cukru	100 g	I, III, VII	

14.04.2026

DIETA DZIECIĘCA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	Wartość energetyczna: 2070 kcal Białko: 83,0 g Tłuszcze: 70,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 26,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 54,3 g Błonnik: 18,0 g Sód: 2,1 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - duszenie.
	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka gotowana	50 g	IX, X	
	Pomidor	40 g		
	Ser żółty	50 g	VII	
	Salata	10 g		
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VII, IX, X	
	Forszmak drobiowy	100 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
	Surówka z białej kapusty	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	100 g	VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
	II kolacja	Babka z metra	100 g	I, III, VII