

Jadłospis 04.06-13.06.2026

04.06.2026				
DIETA PODSTAWOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 110,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 320,0 g <u>w tym cukry:</u> 85,0 g Błonnik: 23,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - smażenie, - pieczenie.
śniadanie	Herbata	250 ml		
	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	50 g	I, VII, IX, X	
	Dżem	50 g		
	Papryka czerwona	10 g		
	Ogórek kiszony	20 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet mielony	120 g	I, III	
	Surówka z kapusty pekińskiej	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta rybna	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, VII	

04.06.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 30,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 80,0 g Błonnik: 24,0 g Sód: 2,8 g
śniadanie	Herbata	250 ml	I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII I, IX, X	
	Kajzerka	50 g		
	Chleb pszenny	30 g		
	Masło 82%	20 g		
	Wędlina drobiowa	100 g		
	Jabłko	50 g	I, VII	
	Sałata	10 g		
	Dżem	50 g		
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml		
obiad	Krupnik	250 ml	I, VI, IX, X I, III	
	Pulpet w sosie			
	Warzywa gotowane	120 g		
	Ziemniaki z koperkiem	100 g		
	Kompot	200 g		
		250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml	I, VI, VII, XI VII I, VII, IX, X	
	Chleb pszenny	80 g		
	Masło 82%			
	Szynka z kurczaka	20 g		
	Pomidor	80 g		
		20 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, VII	Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - gotowanie na parze,, - pieczenie.

04.06.2026				
DIETA CUKRZYCOWA				
Nazwa posilku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2350 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 90,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 g Blonnik: 24,0 g Sód: 2,7 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - smażenie, - pieczenie.
śniadanie	Herbata	250 ml	I, VI, VII, XI VII VII	
	Chleb razowy	80 g		
	Masło 82%	20 g		
	Ser żółty	100 g	I, IX, X	
	Ogórek kiszony	20 g		
	Wędlina drobiowa	50 g		
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
	Sałata	10 g		
	obiad	Rosół z makaronem	250 ml	
Kotlet mielony		120 g		
Surówka z kapusty pekińskiej		100 g		
Ziemniaki z koperkiem		200 g		
Kompot		250 ml		
kolacja		Herbata	250 ml	I, VI, VII, XI VII I, III,VII, IX, X
	Chleb razowy	80 g		
	Masło 82%	20 g		
	Pasta rybna	80 g		
	Ogórek	20 g		
		10 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe bez cukru	50 g	I, VII	

04.06.2026				
DIETA DZIECIĘCA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 115,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 42,0 g Węglowodany: 330,0 g <u>w tym cukry:</u> 85,0 g Błonnik: 25,0 g Sód: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - smażenie, - pieczenie
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml	I, VI, VII, XI I, VI, VII, XI VII I, III,VII, IX, X	
	Kajzerka	50 g		
	Chleb pszenny	30 g		
	Masło 82%	20 g		
	Wędlina drobiowa	100 g		
	Ogórek kiszony	20 g	I, VII	
	Dżem	50 g		
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml		
	Salata	10 g		
obiad	Rosół z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet mielony	120 g	I, III	
	Surówka z kapusty pekińskiej	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml	I, VI, VII, XI VII I, III,VII, IX, X	
	Chleb pszenny	80 g		
	Masło 82%	20 g		
	Pasta rybna	80 g		
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, VII	

05.06.2026				
DIETA PODSTAWOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 36,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 g Blonnik: 26,0 g Sód: 2,8 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - pieczenie.
śniadanie	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Jogurt owocowy	100 g	VII	
obiad	Jajko z majonezem	100 g	III, VII	
	Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem	50 g	VII	
	Salata	10 g		
	Zupa brokułowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba	100 g	I, III, IV	
kolacja	Kapusta kiszona	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
II kolacja	Masło 82%	20 g	VII	
	Pomidor	20 g		
	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

05.06.2026

DIETA WĄTROBOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 30,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 75,0 g Błonnik: 25,0 g Sód: 2,6 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - gotowanie na parze, - pieczenie.
śniadanie	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 z koperkiem	50 g	VII	
obiad	Jajko z majonezem	100 g	III, VII	
	Salata	10 g		
	Jogurt owocowy	100 g	VII	
	Zupa brokułowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba gotowana	100 g	I, IV	
kolacja	Warzywa gotowane	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
II kolacja	Masło 82%	20 g	VII	
	Pomidor	20 g		
	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

05.06.2026				
DIETA CUKRZYCOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 90,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 280,0 g w tym cukry: 65,0 g Blonnik: 28,0 g Sód: 2,7 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - pieczenie.
śniadanie	Herbata Chleb razowy Masło 82% Jogurt naturalny Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem Jajko z majonezem Sałata	250 ml 80 g 20 g 100 g 50 g 100 g 10 g	I, VI, VII, XI VII VII VII III	
obiad	Zupa brokułowa Ryba Kiszona kapusta Ziemniaki z koperkiem Kompot	250 ml 100 g 100 g 200 g 250 ml	I, VI, IX, X I, III, IV	
kolacja	Herbata Chleb razowy Masło 82% Pomidor Sałatka warzywna	250 ml 80 g 20 g 20 g 80 g	I, VI, VII, XI VII I, III, VII, IX, X	
II kolacja	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

05.06.2026				
DIETA DZIECIĘCA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 36,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 85,0 g Blonnik: 26,0 g Sód: 2,8 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - pieczenie.
śniadanie	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 biały z rzodkiewką i szczypiorkiem	50 g	VII	
	Jajko z majonezem	100 g	III, VII	
obiad	Salata	10 g		
	Jogurt owocowy	100 g		
	Zupa brokułowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Ryba	100 g	I, III, IV	
	Kiszona kapusta	100 g		
kolacja	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
II kolacja	Pomidor	20 g		
	Salatka warzywna	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

06.06.2026				
DIETA PODSTAWOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2550 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 105,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 80,0 g Blonnik: 26,0 g Sól: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
śniadanie	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	
	Wędlina drobiowa	50 g	I, IX, X	
	Pomidor	20 g		
	Ogórek zielony	20 g		
obiad	Jogurt naturalny	100 g	VII	
	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Naleśniki z serem	270 g	I, III, VII	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały z ziołami	80 g	VII	
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml		

06.06.2026				
DIETA WĄTROBOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 155,0 g Tłuszcze: 90,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 300,0 g w tym cukry: 75,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 2,8 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
śniadanie	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Dżem	50 g	I, IX, X	
	Wędlina drobiowa	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Salata	10 g		
	Jogurt naturalny	100 g	VII	
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Naleśniki z serem	270 g	I, III, VII	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały z ziołami	80 g	VII	
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml		

06.06.2026				
DIETA CUKRZYCOWA				
Nazwa posilku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 30,0 g Sód: 2,8 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
śniadanie	Herbata	250 ml	I, VI, VII, XI VII VII VII VII	
	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	270 g	I, III, VII	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml	I, VI, VII, XI VII VII	
	Chleb razowy	80 g		
	Masło 82%	20 g		
	Ser biały z ziołami	80 g		
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Galaretka bez cukru	150 ml	VII	

06.06.2026				
DIETA DZIECIĘCA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 320,0 g <u>w tym cukry:</u> 85,0 g Blonnik: 25,0 g Sód: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		
	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 żółty	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Salata	10 g		
	Jogurt naturalny	100 g		
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Naleśniki z serem	270 g	I, III, VII	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ogonówka	80 g	I, IX, X	
	Banan	50 g		
II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml		

07.06.2026				
DIETA PODSTAWOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2700 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 105,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 45,0 g Węglowodany: 320,0 g <u>w tym cukry:</u> 75,0 g Blonnik: 22,0 g Sód: 3,4 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	
	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa na ciepło	50 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		
	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		

07.06.2026				
DIETA WĄTROBOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 115,0 g Tłuszcze: 95,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 g Błonnik: 26,0 g Sól: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - gotowanie na parze.
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	
	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa na ciepło	50 g	I, VI, IX, X	
	Jajko	50 g	III	
	Pomidor	20 g		
	Salata	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	
	Salatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	100 ml		

07.06.2026				
DIETA CUKRZYCOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 155,0 g Tłuszcze: 105,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Blonnik: 29,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Kiełbasa na ciepło	50 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		
	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		

07.06.2026				
DIETA DZIECIĘCA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 115,0 g Tłuszcze: 105,0 g w tym nasycone <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 42,0 g Węglowodany: 320,0 g w tym cukry: 75,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie.
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	
	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	
	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	
	Salatka z kurczakiem	100 g	I, III, VII, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Sok warzywno-owocowy	100 ml		

08.06.2026				
DIETA PODSTAWOWA				
Nazwa posilku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 35,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 75,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	
	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 buraczkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Udko	120 g	I, IX, X	
	Marchew gotowana	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	

08.06.2026				
DIETA WĄTROBOWA				
Nazwa posilku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2550 kcal Białko: 115,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 75,0 g Blonnik: 25,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - gotowanie na parze.
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	
	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 ryżowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Udko gotowane	120 g		
	Marchew gotowana	100 g	I, IX, X	
	Kasza jęczmienna + sos	200 g		
	Kompot	250 ml	I, IX, X	
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	
	Salata	10 g		
II kolacja	Serek homogenizowany	100 g	VII	

08.06.2026

DIETA CUKRZYCOWA

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 120,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 55,0 g Blonnik: 35,0 g Sód: 2,8 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	I, VII	
	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	Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 120,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 55,0 g Blonnik: 35,0 g Sód: 2,8 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Ser biały	50 g	VII	
	Ogórek zielony	20 g		
	Papryka czerwona	10 g		
obiad	Zupa buraczkowa	250 ml	I, VI, IX, X	Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 120,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 55,0 g Blonnik: 35,0 g Sód: 2,8 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Udko	120 g	I, IX, X	
	Marchew gotowana	100 g		
	Kasza jęczmienna + sos	200 g	I, IX, X	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 120,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 55,0 g Blonnik: 35,0 g Sód: 2,8 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
	Chleb razowy	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	Jogurt naturalny	100 g	I, VII	Wartość energetyczna: 2450 kcal Białko: 120,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 55,0 g Blonnik: 35,0 g Sód: 2,8 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.

08.06.2026				
DIETA DZIECIĘCA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 115,0 g Tłuszcze: 105,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Blonnik: 28,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
śniadanie	Płatki owsiane na mleku	250 ml	VII	
	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 buraczkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Udko	120 g	I, IX, X	
	Marchew gotowana	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	
	Salata	10 g		
II kolacja	Serek homogenizowany	100 g	VII	

09.06.2026				
DIETA PODSTAWOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2700 kcal Białko: 120,0 g Tłuszcze: 110,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 45,0 g Węglowodany: 320,0 g w tym cukry: 70,0 g Blonnik: 28,0 g Sód: 3,5 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - smażenie.
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	
	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	
obiad	Salata	10 g		
	Krupnik	250 ml	I, VII, IX, X	
	Kotlet schabowy	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	80 g	I, VII, IX, X	
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Babka z metra	100 g	I, III, VII	

09.06.2026				
DIETA WĄTROBOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2550 kcal Białko: 115,0 g Tłuszcze: 95,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 330,0 g w tym cukry: 72,0 g Błonnik: 26,0 g Sól: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - gotowanie na parze.
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	
	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	
	Ser biały	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Salata	10 g		
obiad	Krupnik	250 ml	I, VII, IX, X	
	Filet drobiowy gotowany	100 g	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	
	Wędlina drobiowa	100 g	I, VII, IX, X	
	Pomidor	20 g		
II kolacja	Babka z metra	100 g	I, III, VII	

09.06.2026				
DIETA CUKRZYCOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 120,0 g Tłuszcze: 105,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 36,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 50,0 g Blonnik: 32,0 g Sól: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - smażenie.
śniadanie	Jogurt naturalny	100 g	VII	
	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	
obiad	Salata	10 g		
	Krupnik	250 ml	I, VII, IX, X	
	Kotlet schabowy	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	80 g	VII, IX, X	
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Babka z metra bez cukru	100 g	I, III, VII	

09.06.2026				
DIETA DZIECIĘCA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2700 kcal Białko: 120,0 g Tłuszcze: 110,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 330,0 g w tym cukry: 72,0 g Blonnik: 26,0 g Sód: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie - smażenie.
śniadanie	Jogurt owocowy	100 g	VII	
	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	Krupnik	250 ml	I, VII, IX, X	
	Kotlet schabowy	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	80 g	VII, IX, X	
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Babka z metra	100 g	I, III, VII	

10.06.2026				
DIETA PODSTAWOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2700 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 330,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Blonnik: 28,0 g Sód: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	
	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 z ziołami	50 g	VII	
	Ogórek	20 g		
	Ser topiony	50 g	VII	
obiad	Pomidor	20 g		
	Kapuśniak	250 ml	I, VII, IX, X	
	Pierogi leniwe	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Marchew z jabłkiem	100 g		
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasztet pieczony z warzywami	80 g	I, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

10.06.2026				
DIETA WĄTROBOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 35,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Blonnik: 23,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	
	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 z ziołami	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Szynka drobiowa	50 g	I, IX, X	
obiad	Salata	10 g		
	Ryżanka	250 ml	I, VII, IX, X	
	Pierogi leniwe	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
kolacja	Marchew z jabłkiem	100 g		
	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	80 g	I, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

10.06.2026				
DIETA CUKRZYCOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 100,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 270,0 g w tym cukry: 55,0 g Blonnik: 29,0 g Sód: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
śniadanie	Ryż na mleku	250 ml	I, VII	
	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały z ziołami	50 g	VII	
	Serek topiony	50 g	VII	
	Ogórek zielony	20 g		
	Pomidor	20 g		
obiad	Kapuśniak	250 ml	I, VII, IX, X	
	Pierogi leniwe	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasztet pieczony z warzywami	80 g	I, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

10.06.2026				
DIETA DZIECIĘCA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 105,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 320,0 g <u>w tym cukry:</u> 63,0 g Błonnik: 22,0 g Sól: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - pieczenie.
śniadanie	Ryż na mleku	250 g	I, VII	
	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 z ziołami	50 g	VII	
	Ogórek zielony	20 g	VII	
	Serek topiony	50 g		
	Pomidor	20 g		
obiad	Ryżanka	250 ml	I, VII, IX, X	
	Pierogi leniwe	270 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb razowy	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasztet pieczony z warzywami	80 g	I, IX, X	
	Salata	10 g		
II kolacja	Serek wiejski	150 g	VII	

11.06.2026				
DIETA PODSTAWOWA				
Nazwa posilku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2700 kcal Białko: 115,0 g Tłuszcze: 110,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 320,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 g Błonnik: 26,0 g Sód: 3,5 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie.
śniadanie	Herbata	250 ml		
	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	
	Dżem	50 g		
	Wędlina	50 g	I, IX, X	
	Papryka czerwona	10 g		
	Ogórek kiszony	40 g		
obiad	Ogórkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
	Kompot	250 ml		
	Buraczki	100 g		
	Gulasz wieprzowy	120 g	VII, IX, X	
	kolacja	Herbata	250 ml	
Chleb pszenno-żytni		80 g	I, VI, VII, XI	
Masło 82%		20 g	VII	
Pasta rybna		80 g	I, III, VII, IX, X	
Ogórek		20 g		
II kolacja		Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII

11.06.2026				
DIETA WĄTROBOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 100,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Blonnik: 28,0 g Sód: 3,3 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie.
śniadanie	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Szynka drobiowa	50 g	I, VII, IX, X	
	Jabłko	50 g		
	Dżem	50 g		
	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
obiad	Kluki lane	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
	Kompot	250 ml		
	Warzywa gotowane	100 g		
	Gulasz wieprzowy	120 g	IX, X	
kolacja	Herbata	250 ml		
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Wędlina drobiowa	80 g	I, VII, IX, X	
	Pomidor	20 g		
II kolacja	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

11.06.2026				
DIETA CUKRZYCOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 105,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 35,0 g Węglowodany: 280,0 g <u>w tym cukry:</u> 50,0 g Blonnik: 28,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie
śniadanie	Herbata Chleb razowy Masło 82% Wędlina Ogórek kiszony Ser żółty Płatki jęczmienne na mleku Sałata	250 ml 80 g 20 g 50 g 40 g 50 g 250 ml 10 g	I, VI, VII, XI VII I, IX, X VII I, VII	
obiad	Ogórkowa Kasza jęczmienna Kompot Buraczki Gulasz wieprzowy	250 ml 200 g 250 ml 100 g 120 g	I, VI, IX, X I IX, X	
kolacja	Herbata Chleb razowy Masło 82% Pasta rybna Ogórek	250 ml 80 g 80 g 20 g	I, VI, VII, XI VII I, III, VII, IX, X	
II kolacja	Ciasto drożdżowe bez cukru	50 g	I, III, VII	

11.06.2026				
DIETA DZIECIĘCA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2600 kcal Białko: 100,0 g Tłuszcze: 105,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 40,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Błonnik: 28,0 g Sód: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie, - pieczenie
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb pszenny	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Dżem	50 g		
	Ogórek kiszony	40 g		
	Wędlina drobiowa	50 g	I, IX, X	
obiad	Płatki jęczmienne na mleku	250 ml	I, VII	
	Salata	10 g		
	Ogórkowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
kolacja	Kompot	250 ml		
	Buraczki	100 g		
	Gulasz wieprzowy	120 g	IX, X	
	Herbata	250 ml		
II kolacja	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Pasta rybna	80 g	I, III, VII, IX, X	
	Ogórek	10 g		
	Ciasto drożdżowe	50 g	I, III, VII	

12.06.2026				
DIETA PODSTAWOWA				
Nazwa posilku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2300 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Błonnik: 25,0 g Sód: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - pieczenie.
śniadanie	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Jogurt owocowy		VII	
	Ser żółty z koperkiem	50 g	VII	
	Jajko z majonezem	100 g	III, VII	
	Sałata	10 g		
	Pomidor	40 g		
obiad	Zupa brokułowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet jajeczny	120 g	I, III	
	Kapusta kiszona	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
	kolacja	Herbata	250 ml	
Chleb pszenno-żytni		80 g	I, VI, VII, XI	
Masło 82%		20 g	VII	
Pomidor		20 g		
Sałatka warzywna		80 g	I, III, VII, IX, X	
II kolacja		Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII

12.06.2026				
DIETA WĄTROBOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2200 kcal Białko: 80,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Blonnik: 26,0 g Sód: 2,8 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - gotowanie na parze, - pieczenie.
śniadanie	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 z koperkiem	50 g	VII	
	z koperkiem		III	
	Jajko	50 g		
	Salata			
obiad	Pomidor	10 g		Wartość energetyczna: 2200 kcal Białko: 80,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Blonnik: 26,0 g Sód: 2,8 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - gotowanie na parze, - pieczenie.
	Jogurt owocowy	100 g	VII	
	Krupnik	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet jajeczny	120 g	I, III	
	Marchew gotowana	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
	Kompot	250 ml		
kolacja	Herbata	250 ml		Wartość energetyczna: 2200 kcal Białko: 80,0 g Tłuszcze: 85,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 32,0 g Węglowodany: 260,0 g <u>w tym cukry:</u> 65,0 g Blonnik: 26,0 g Sód: 2,8 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - gotowanie na parze, - pieczenie.
	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	

12.06.2026				
DIETA CUKRZYCOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2100 kcal Białko: 85,0 g Tłuszcze: 80,0 g w tym nasycone <u>kwasy tłuszczowe:</u> 30,0 g Węglowodany: 240,0 g w tym cukry: 50,0 g Blonnik: 30,0 g Sód: 2,6 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - pieczenie.
śniadanie	Herbata Chleb razowy Masło 82% Jogurt naturalny Ser żółty Jajko z majonezem Sałata Pomidor	250 ml 80 g 20 g 100 g 50 g 50 g 10 g 40 g	I, VI, VII, XI VII VII VII III, VII	
obiad	Zupa brokułowa Kotlet jajeczny Kapusta kiszona Ziemniaki z koperkiem Kompot	250 ml 120 g 100 g 200 g 250 ml	I, VI, IX, X I, III	
kolacja	Herbata Chleb razowy Masło 82% Pomidor Sałatka warzywna	250 ml 80 g 20 g 20 g 80 g	I, VI, VII, XI VII I, III, VII, IX, X	
II kolacja	Ciasto jogurtowe z owocami	50 g	I, VII	

12.06.2026				
DIETA DZIECIĘCA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2350 kcal Białko: 95,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone kwasy tłuszczowe:</u> 37,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 70,0 g Błonnik: 25,0 g Sód: 3,3 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - smażenie, - pieczenie.
śniadanie	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	
	Jajko z majonezem	50 g	III, VII	
	Salata	10 g	VII	
obiad	Jogurt owocowy	100 g		
	Zupa brokułowa	250 ml	I, VI, IX, X	
	Kotlet jajeczny	120 g	I, III	
	Kapusta kiszona	100 g		
	Ziemniaki z koperkiem	200 g		
kolacja	Kompot	250 ml		
	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	20 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	

13.06.2026				
DIETA PODSTAWOWA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2550 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 105,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy tłuszczowe:</u> 38,0 g Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 75,0 g Błonnik: 26,0 g Sól: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
śniadanie	Herbata	250 ml		
	Kajzerka	50 g	I, VI, VII, XI	
	Chleb żytni	30 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser topiony	50 g	VII	
	Wędlina drobiowa	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	Węglowodany: 310,0 g <u>w tym cukry:</u> 75,0 g Błonnik: 26,0 g Sól: 3,0 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
	Forszmak	100 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
kolacja	Herbata	250 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.
	Chleb pszenno-żytni	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały z ziołami	80 g	VII	
	Ogórek	20 g		
II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml		

13.06.2026				
DIETA WĄTROBOWA				
Nazwa posilku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2500 kcal Białko: 115,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 300,0 g <u>w tym cukry:</u> 75,0 g Blonnik: 26,0 g Sód: 2,8 g
śniadanie	Herbata	250 ml		
	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	
	Dżem	50 g		
	Pomidor	40 g		
	Sałata	10 g		
	Jogurt naturalny	100 g	VII	
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Forszmak	100 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
	kolacja	Herbata	250 ml	
Chleb pszenny		80 g	I, VI, VII, XI	
Masło 82%		20 g	VII	
Ser biały z ziołami		80 g	VII	
Pomidor		20 g		
II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml		Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.

13.06.2026				
DIETA CUKRZYCOWA				
Nazwa posilku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2400 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 95,0 g <u>w tym nasycone</u> <u>kwasy</u> <u>tłuszczowe:</u> 34,0 g Węglowodany: 290,0 g <u>w tym cukry:</u> 60,0 g Blonnik: 30,0 g Sód: 2,8 g
śniadanie	Herbata	250 ml	I, VI, VII, XI VII VII VII I, IX, X	
	Chleb razowy	80 g		
	Masło 82%	20 g		
	Jogurt naturalny	100 g		
	Ser topiony	50 g		
	Wędlina drobiowa	50 g		
	Pomidor	40 g		
	Sałata	10 g		
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X I, VII I	
	Forszmak	100 g		
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g		
	kolacja	Herbata		250 ml
Chleb razowy		80 g		
Masło 82%		20 g		
Ser biały z ziołami		80 g		
Ogórek		20 g		
II kolacja		Galaretka bez cukru	150 ml	VII
				Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie.

13.06.2026				
DIETA DZIECIĘCA				
Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g, ml]	Alergeny	Wartość energetyczna: 2590 kcal Białko: 110,0 g Tłuszcze: 110,0 g w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 40,0 g Węglowodany: 320,0 g w tym cukry: 75,0 g Błonnik: 25,0 g Sód: 3,2 g Zastosowana obróbka termiczna: - gotowanie, - duszenie..
śniadanie	Herbata owocowa	250 ml		
	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 topiony	50 g	VII	
	Pomidor	40 g		
	Salata	10 g		
	Jogurt naturalny	100g	VII	
obiad	Zupa pomidorowa z makaronem	250 ml	I, VI, IX, X	
	Forszmak	100 g	I, VII	
	Kompot	250 ml		
	Marchew z jabłkiem	100 g		
	Kasza jęczmienna	200 g	I	
kolacja	Herbata owocowa	250 ml		
	Chleb pszenny	80 g	I, VI, VII, XI	
	Masło 82%	20 g	VII	
	Ser biały z ziołami	80 g	I, VII, IX, X	
	Banan	80 g		
		50 g		
II kolacja	Galaretka z owocami	150 ml		