

DCZP NIEDZIELA WIELKANOCNA 20.04.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Barszcz biały Wielkanocny z kielbaską suchą, jajkiem i majerankiem 400ml (gluten żytni) Biała kielbaska pieczona 100g (gluten pszenney) Jajko gotowane z sosem chrzanowym 50g/50ml (jaja) papryka 50g, ogórek kiszony 50g Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Barszcz biały Wielkanocny z jajkiem i majerankiem 400ml (gluten żytni) Szynka pieczona 50g Jajko gotowane z sosem jogurtowo ziołowym 50g /50ml (mleko) pomidor 100g, sałata 10g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni i z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Barszcz biały Wielkanocny z jajkiem i majerankiem 400ml (gluten żytni) Szynka pieczona 50g Jajko gotowane z sosem jogurtowo ziołowym 50g /50ml (mleko) pomidor 100g, sałata 10g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni i z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Barszcz biały Wielkanocny z kielbaską suchą, jajkiem i majerankiem 400ml (gluten żytni) Biała kielbaska pieczona 100g (gluten pszenney) jajko gotowane z sosem chrzanowym 50g/50ml (jaja), papryka 50g, ogórek kiszony 50g Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni i z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt./mus 100g	Owoc sezonowy 1szt./mus 100g	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Żeberka pieczone w sosie własnym 125g Ziemniaki 200g Surówka wielowarzynna z olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot wieloowocowy 250ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Żeberka pieczone w sosie własnym 125g Ziemniaki 200g Kalafior gotowany 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Żeberka pieczone w sosie własnym 125g Ziemniaki 200g Kalafior gotowany 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Żeberka pieczone w sosie własnym 125g Ziemniaki 200g Surówka wielowarzynna z olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot wieloowocowy 250ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka z kurczaka 50g Galaretka drobiowa 60g Ogórek kiszony 100g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka z kurczaka 50g Galaretka drobiowa 60g pomidor 100g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka z kurczaka 50g Galaretka drobiowa 60g pomidor 100g Herbata 250ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka z kurczaka 50g Galaretka drobiowa 60g Ogórek kiszony 100g Herbata 250ml
PN	Ciasto seromakowiec 50g (mleko, gluten pszenney, jaja)	Ciasto seromakowiec 50g (mleko, gluten pszenney, jaja)	Ciasto seromakowiec 50g (mleko, gluten pszenney, jaja)	Jogurt naturalny z jabłkiem prażonym 150g (mleko)
Wartości odżywcze	Kcal; 2298 Białko 90 Tłuszcz 80, nkt 11 Węglowodany 311 Błonnik 20 Sól 2,9	Kcal; 2136 Białko 87 Tłuszcz 66 nkt 11 Węglowodany 299 Błonnik 20 Sól 2,2	Kcal; 2136 Białko 87 Tłuszcz 66 nkt 11 Węglowodany 299 Błonnik 20 Sól 2,2	Kcal; 2258 Białko 92 Tłuszcz 72, nkt 11 Węglowodany 308 Błonnik 20 Sól 2,9

DCZP PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY 21.04.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Płatki owiane na mleku 400ml (gluten pszenney, mleko) Szynka z indyka 50g Jajko w sosie tatarskim 50g/50ml (jaja) pomidor 100g Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Płatki owiane na mleku 400ml (gluten pszenney, mleko) Szynka z indyka 50g Twarożek z ziołami 100g (mleko) pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Kasza jęczmienna na mleku 400ml (gluten jęczmienny, mleko) Szynka z indyka 50g Twarożek z ziołami 100g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) herbata 250ml	Kasza jęczmienna na mleku 400ml (gluten jęczmienny, mleko) Szynka z indyka 50g Jajko w sosie tatarskim 50g/50ml (jaja) Pomidor 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) herbata 250ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt./mus 100g	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
Obiad	Krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Pieczeń ze schabu w sosie kurkowym 100g/100ml (gluten pszenney, grzyby) Kasza jęczmienna 200g (gluten jęczmienny) Ćwikła 150g Kompot owoców mieszanych 200ml	Krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Pieczeń ze schabu w sosie 100g/100ml (gluten pszenney) Kasza jęczmienna 200g (gluten jęczmienny) Ćwikła 150g Kompot owoców mieszanych 200ml	Krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Pieczeń ze schabu w sosie 100g/100ml (gluten pszenney) Kasza jęczmienna 200g (gluten jęczmienny) Ćwikła 150g Kompot owoców mieszanych 200ml	Krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Pieczeń ze schabu w sosie kurkowym 100g/100ml (gluten pszenney, grzyby) Kasza jęczmienna 200g (gluten jęczmienny) Ćwikła 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml
Kolacja	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Paszтет pieczony z indyka 50g (gluten pszenney, jaja) Sałatka jarzynowa z groszkiem i kukurydzą 100g (jaja, seler) Papryka 100g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka kanapkowa 50g Sałatka jarzynowa b/konserw 100g (jaja, seler) Pomidor 100g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka kanapkowa 50g Sałatka jarzynowa b/konserw 100g (jaja, seler) Pomidor 100g Herbata 250 ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Paszтет pieczony z indyka 50g (gluten pszenney, jaja) Papryka 100g Sałatka jarzynowa z groszkiem 100g (jaja, seler) Herbata 250ml
PN	Szarlotka 50g (gluten pszenney, jaja, mleko)	Szarlotka 50g (gluten pszenney, jaja, mleko)	Szarlotka 50g (gluten pszenney, jaja, mleko)	Sok pomidorowy 200ml, wafle ryżowe 2szt.
Wartości odżywcze	Kcal; 2298 Białko 90 Tłuszcz 78, nkt 14 Węglowodany 311 Błonnik 20 Sól 2,9	Kcal; 2136 Białko 87 Tłuszcz 66 nkt 11 Węglowodany 299 Błonnik 20 Sól 2,2	Kcal; 2260 Białko 98 Tłuszcz 74, nkt 15 Węglowodany 311 Błonnik 23 Sól 3,1	Kcal; 2272 Białko 98 Tłuszcz 71, nkt 15 Węglowodany 309 Błonnik 20,5 Sól 3,4

W kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów. Ze względu na sezonowość wymiennie podawane są owoce: jabłko, gruszka, mandarynka, kiwi, banan, pomarańcza.

Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011.

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Kasza jęczmienna na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Pieczeń drobiowa 50g (gluten pszenney, jaja) Ogórek kiszony 100g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Płatki owsiane 400ml (mleko) Szynka kanapkowa 100g Sałata 20g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Płatki owsiane 400ml (mleko) Szynka kanapkowa 100g Sałata 20g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Płatki owsiane 400ml (mleko) Pieczeń drobiowa 50g (gluten pszenney, jaja) Ogórek kiszony 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Zupa grysikowa z ziemniakami i koperkiem 400ml (gluten pszenney) Sos bolognese z mięsem mielonym, marchewką i pomidorami 150g Makaron z pszenicy durum 200g (gluten pszenney) Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa grysikowa z ziemniakami i koperkiem 400ml (gluten pszenney) Sos bolognese z mięsem mielonym, marchewką i pomidorami 150g Makaron z pszenicy durum 200g (gluten pszenney) Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa grysikowa z ziemniakami i koperkiem 400ml (gluten pszenney) Sos bolognese z mięsem mielonym, marchewką i pomidorami 150g Makaron z pszenicy durum 200g (gluten pszenney) Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa grysikowa z ziemniakami i koperkiem 400ml (gluten pszenney) Sos bolognese z mięsem mielonym, marchewką i pomidorami 150g Makaron pełnoziarnisty 200g (gluten pszenney) Kompot wieloowocowy 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Ogórek 100g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 250ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Ogórek 100g Herbata 250ml
PN	Legumina z sosem truskawkowym 150ml (mleko, gluten pszenney)	Legumina z sosem truskawkowym 150ml (mleko, gluten pszenney)	Legumina z sosem truskawkowym 150ml (mleko, gluten pszenney)	Salatka z buraczków gotowanych 150 (jaja)
Wartości odżywcze	Kcal; 2272 Białko 98 Tłuszcz 74, nkt 15 Węglowodany 309 Błonnik 20,5 Sól 3,1	Kcal; 2260 Białko 98 Tłuszcz 74, nkt 15 Węglowodany 311 Błonnik 23 Sól 3,1	Kcal; 2260 Białko 98 Tłuszcz 74, nkt 15 Węglowodany 311 Błonnik 23 Sól 3,1	Kcal; 2272 Białko 98 Tłuszcz 71, nkt 15 Węglowodany 309 Błonnik 20,5 Sól 3,4

W kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów. Ze względu na sezonowość wymiennie podawane są owoce: jabłko, gruszka, mandarynka, kiwi, banan, pomarańcza.

Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011.

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP ŚRODA 23.04.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku 400ml (gluten z pszenicy, mleko) Twaróg 50g (mleko) Dżem 20g Ogórek 100g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Kasza manna na mleku 400ml (gluten z pszenicy, mleko) Twaróg 50g (mleko) Dżem 20g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Kasza manna na mleku 400ml (gluten z pszenicy, mleko) Twaróg 50g (mleko) Dżem 20g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Kasza manna na mleku 400ml (gluten z pszenicy, mleko) Twaróg 70g (mleko) Ogórek 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Barszcz ukraiński z fasolą Jaś, z ziemniakami na wywarze jarzynowym z natką pietruszki 400ml (seler) Gulasz drobiowy z marchewką 150g (gluten pszenny) Ziemniaki 200g Surówka z marchewki tartej z rodzynkami, skropiona oliwą 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze jarzynowym z natką pietruszki 400ml (seler) Gulasz drobiowy z marchewką 150g (gluten pszenny) Ziemniaki 200g Kalafior gotowany 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Barszcz czerwony z ziemniakami na wywarze jarzynowym z natką pietruszki 400ml (seler) Gulasz drobiowy z marchewką 150g (gluten pszenny) Ziemniaki 200g Kalafior gotowany 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Barszcz ukraiński z fasolą Jaś, z ziemniakami na wywarze jarzynowym z natką pietruszki 400ml (seler) Gulasz drobiowy z marchewką 150g (gluten pszenny) Ziemniaki 200g Surówka z marchewki tartej z rodzynkami, skropiona oliwą 150g Kompot wieloowocowy 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 150g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka sopocka 50g Pomidor 100g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenne 100g(gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka sopocka 50g Pomidor 100g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenne 100g(gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka sopocka 50g Pomidor 100g Herbata 250ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka sopocka 50g Pomidor 100g Herbata 250ml
PN	Wafelek 1szt. (gluten pszenny, jaja, mleko)	Wafelek 1szt. (gluten pszenny, jaja, mleko)	Wafelek 1szt. (gluten pszenny, jaja, mleko)	Salatka z winogretem ze świeżych warzyw 150g
Wartości odżywcze	Kcal; 2236 Białko 89 Tłuszcz 71, nkt 12 Węglowodany 311 Błonnik 19 Sól 2,6	Kcal; 2173 Białko 85 Tłuszcz 60, nkt 12 Węglowodany 310 Błonnik 18 Sól 2	Kcal; 2173 Białko 85 Tłuszcz 60, nkt 12 Węglowodany 310 Błonnik 18 Sól 2	Kcal; 2236 Białko 89 Tłuszcz 71, nkt 12 Węglowodany 311 Błonnik 19 Sól 2,6

W kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów. Ze względu na sezonowość wymiennie podawane są owoce: jabłko, gruszka, mandarynka, kiwi, banan, pomarańcza.

Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011.

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP CZWARTEK 24.04.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKOSTRAWNA b/tłuszczowa	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Zacierka na mleku 400ml (gluten pszenney, mleko) Parówki na ciepło 100g /2szt. Ketchup 20g Ogórek 100g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Zacierka na mleku 400ml (gluten pszenney, mleko) Parówki na ciepło 100g /2szt. Ketchup 20g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Zacierka na mleku 400ml (gluten pszenney, mleko) Szynka drobiowa 50g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Zacierka na mleku 400ml (gluten pszenney, mleko) Parówki na ciepło 100g /2szt. Ketchup 20g Ogórek 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Zupa kalafiorowa ze świeżym koperkiem i ziemniakami 400ml (mleko) Placki ziemniaczane 300g (jaja) Delikatny sos czosnkowy na jogurcie 100ml (mleko) Surówka z kapusty czerwonej z natką pietruszki z olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa kalafiorowa ze świeżym koperkiem i ziemniakami 400ml (mleko) Kąski drobiowe z warzywami 150g Ziemniaki 200g Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa kalafiorowa ze świeżym koperkiem i ziemniakami 400ml (mleko) Kąski drobiowe z warzywami 150g Ziemniaki 200g Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa kalafiorowa ze świeżym koperkiem i ziemniakami 400ml (mleko) Kąski drobiowe z warzywami 150g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty czerwonej z natką pietruszki z olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot wieloowocowy 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Paszтет z indyka 50g Ogórek kiszony 100g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka z indyka 50g Pomidor 100g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka z indyka 50g Pomidor 100g Herbata 250ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Paszтет z indyka 50g Ogórek kiszony 100g Herbata 250 ml
PN	Salatka gyros z kurczakiem i fasolą czerwoną 150g (jaja)	Salatka gyros z kurczakiem 150g (jaja)	Salatka gyros z kurczakiem 150g (jaja)	Salatka gyros z kurczakiem i fasolą czerwoną 150g (jaja)
Wartości odżywcze	Kcal; 2167 Białko 77 Tłuszcz 71, nkt 8 Węglowodany 321 Błonnik 17 Sól 1,6	Kcal; 2167 Białko 77 Tłuszcz 71, nkt 8 Węglowodany 321 Błonnik 17 Sól 1,6	Kcal; 2167 Białko 77 Tłuszcz 71, nkt 8 Węglowodany 321 Błonnik 17 Sól 1,6	Kcal; 2170 Białko 77 Tłuszcz 79, nkt 9 Węglowodany 320 Błonnik 17 Sól 1,8

W kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów. Ze względu na sezonowość wymiennie podawane są owoce: jabłko, gruszka, mandarynka, kiwi, banan, pomarańcza.

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP PIĄTEK 25.04.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA lekko strawna z ograniczeniem tłuszczów	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Płatki jęczmienne na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Pasta z tuńczyka z warzywami 100g (ryby, jaja) Papryka 100g Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Płatki jęczmienne na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Pasta warzywna 100g (jaja) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Płatki jęczmienne na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Pasta warzywna 100g (jaja) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Płatki jęczmienne na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Pasta z tuńczyka z warzywami 100g (ryby, jaja) Papryka 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni i z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze 400ml (mleko, gluten pszenney, seler) Makaron z serem na słodko 300g (gluten pszenney, mleko) Polewa truskawkowo -jogurtowa 100ml (mleko) Surówka z tartej marchewki i jabłka, skropiona oliwą 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze 400ml (mleko, gluten pszenney, seler) Makaron z serem na słodko 300g (gluten pszenney, mleko) Polewa truskawkowo -jogurtowa 100ml (mleko) Marchewka gotowana 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze 400ml (mleko, gluten pszenney, seler) Makaron z serem na słodko 300g (gluten pszenney, mleko) Polewa truskawkowo -jogurtowa 100ml (mleko) Marchewka gotowana 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze 400ml (mleko, gluten pszenney, seler) Makaron razowy z serem 300g (gluten pszenney, mleko) Polewa truskawkowo -jogurtowa 100ml (mleko) Surówka z tartej marchewki i jabłka, skropiona oliwą 150g Kompot wieloowocowy 200ml
KOLACJA	Pieczywo pszenne żytnie 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Ser żółty 50g (mleko) pomidor 100g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka kanapkowa 50g Sałata 20g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka kanapkowa 50g Sałata 20g Herbata 250 ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Ser żółty 50g (mleko) pomidor 100g Herbata 250 ml
PN	Kisiel truskawkowy 150ml, biszkopcik 10g (gluten pszenney, jaja, mleko)	Kisiel truskawkowy 150ml, biszkopcik 10g (gluten pszenney, jaja, mleko)	Kisiel truskawkowy 150ml, biszkopcik 10g (gluten pszenney, jaja, mleko)	Sok pomidorowy 200ml, wafle ryżowe 2szt.id
Wartości odżywcze	Kcal; 2052 Białko 72 Tłuszcz 63, nkt 9 Węglowodany 302 Błonnik 19 Sól 2,3	Kcal; 2052 Białko 72 Tłuszcz 63, nkt 9 Węglowodany 302 Błonnik 19 Sól 2,3	Kcal; 2052 Białko 72 Tłuszcz 63, nkt 9 Węglowodany 302 Błonnik 19 Sól 2,3	Kcal; 2052 Białko 72 Tłuszcz 63, nkt 9 Węglowodany 302 Błonnik 19 Sól 2,3

W kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów. Ze względu na sezonowość wymiennie podawane są owoce: jabłko, gruszka, mandarynka, kiwi, banan, pomarańcza.

Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011.

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP SOBOTA 26.04.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko) Pieczeń kanapkowa 50g (gluten pszenney, jaja) Ogórek kiszony 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko) Szynka wiejska 50g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko) Szynka wiejska 50g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko) Pieczeń kanapkowa 50g (gluten pszenney, jaja) Ogórek kiszony 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i natką pietruszki, zabelana 400ml (seler, mleko) Kociółek chłopski z kiełbaską, ziemniakami i papryką 300g (gluten pszenney) Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i natką pietruszki, zabelana 400ml (seler, mleko) Kąski drobiowe z warzywami 150g Ziemniaki 200g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i natką pietruszki, zabelana 400ml (seler, mleko) Kąski drobiowe z warzywami 150g Ziemniaki 200g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową i natką pietruszki, zabelana 400ml (seler, mleko) Kociółek chłopski z kiełbaską, ziemniakami i papryką 300g (gluten pszenney) Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka myśliwska 50g ogórek 100g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka myśliwska 50g pomidor 100g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka myśliwska 50g pomidor 100g Herbata 250 ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka myśliwska 50g ogórek 100g Herbata 250 ml
PN	Koktajl owocowy na maślanie 150ml (mleko)	Koktajl owocowy na maślanie 150ml (mleko)	Koktajl owocowy na maślanie 150ml (mleko)	Koktajl owocowy na maślanie 150ml (mleko)
Wartości odżywcze	Kcal; 2298 Białko 90 Tłuszcz 78, nkt 14 Węglowodany 311 Błonnik 20 Sól 2,9	Kcal; 2136 Białko 87 Tłuszcz 66 nkt 11 Węglowodany 299 Błonnik 20 Sól 2,2	Kcal; 2136 Białko 87 Tłuszcz 66 nkt 11 Węglowodany 299 Błonnik 20 Sól 2,2	Kcal; 2258 Białko 88 Tłuszcz 72, nkt 11 Węglowodany 308 Błonnik 20 Sól 2,9

W kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów. Ze względu na sezonowość wymiennie podawane są owoce: jabłko, gruszka, mandarynka, kiwi, banan, pomarańcza.

Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011.

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP NIEDZIELA 27.04.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Ryż na mleku 400ml (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) pomidor 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) herbata 250ml	Ryż na mleku 400ml (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) herbata 250ml	Ryż na mleku 400ml (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) herbata 250ml	Ryż na mleku 400ml (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) pomidor 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) herbata 250ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
Obiad	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Pieczeń rzymska w sosie pieczeniowym 100g (gluten pszenney) Ziemniaki 200g Surówka wielowarzynna z olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot wielowocowy 250ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Pieczeń rzymska w sosie pieczeniowym 100g (gluten pszenney) Ziemniaki 200g Kalafior gotowany 150g Kompot rabarbarowy 500ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Pieczeń rzymska w sosie pieczeniowym 100g (gluten pszenney) Ziemniaki 200g Kalafior gotowany 150g Kompot wielowocowy 200ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Pieczeń rzymska w sosie pieczeniowym 100g (gluten pszenney) Ziemniaki 200g Surówka wielowarzynna z olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot wielowocowy 250ml
Kolacja	Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Pieczeń kanapkowa 50g (gluten pszenney jaja) Ogórek kiszony 100g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenne 100g(gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka z indyka 50g Pomidor 100g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenne 100g(gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka z indyka 50g Pomidor 100g Herbata 250 ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Pieczeń kanapkowa 50g (gluten pszenney jaja) Ogórek kiszony 100g Herbata 250ml
PN	Twarożek wiosenny 150g (mleko)	Twarożek wiosenny 150g (mleko)	Twarożek wiosenny 150g (mleko)	Twarożek wiosenny 150g (mleko)
Wartości odżywcze	Kcal; 2272 Białko 98 Tłuszcz 74, nkt 15 Węglowodany 309 Błonnik 20,5 Sól 3,1	Kcal; 2260 Białko 98 Tłuszcz 74, nkt 15 Węglowodany 311 Błonnik 23 Sól 3,1	Kcal; 2260 Białko 98 Tłuszcz 74, nkt 15 Węglowodany 311 Błonnik 23 Sól 3,1	Kcal; 2272 Białko 98 Tłuszcz 71, nkt 15 Węglowodany 309 Błonnik 20,5 Sól 3,4

W kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów. Ze względu na sezonowość wymiennie podawane są owoce: jabłko, gruszka, mandarynka, kiwi, banan, pomarańcza.

Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011.

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP PONIEDZIAŁEK 28.04.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Szynka gotowana 50g Ogórek 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) herbata 250ml	Kasza manna na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Szynka gotowana 50g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) herbata 250ml	Kasza manna na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Szynka gotowana 50g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) herbata 250ml	Kasza manna na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Szynka gotowana 50g Ogórek 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) herbata 250ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Zupa krem z zielonego groszku z mlekiem kokosowym na wywarze jarzynowym z grzankami 400ml (gluten pszenny) Carbonara z szynką wieprzową i cukinią w sosie śmietanowym z mozzarellą 150g (mleko) Makaron penne 200g (gluten pszenny) Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa krem ziemniaczany na wywarze jarzynowym z grzankami 400ml (gluten pszenny) Carbonara z szynką wieprzową i cukinią w lekkim sosie na bazie mleka 150g (mleko) Makaron penne 200g (gluten pszenny) Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa krem ziemniaczany na wywarze jarzynowym z grzankami 400ml (gluten pszenny) Carbonara z szynką wieprzową i cukinią w lekkim sosie na bazie mleka 150g (mleko) Makaron penne 200g (gluten pszenny) Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa krem z zielonego groszku z mlekiem kokosowym na wywarze jarzynowym z grzankami 400ml (gluten pszenny) Carbonara z szynką wieprzową i cukinią w sosie śmietanowym z mozzarellą 150g (mleko) Makaron penne 200g (gluten pszenny) Kompot wieloowocowy 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Ser żółty 50g (mleko) Sałata 20g, pomidor 80g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Twaróg 50g (mleko) Sałata 20g, pomidor 80g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Twaróg 50g (mleko) Sałata 20g, pomidor 80g Herbata 250ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Ser żółty 50g (mleko) Sałata 20g, pomidor 80g Herbata 250ml
PN	Deser z ryżu na gęsto z jabłkiem i cynamonem 150g (mleko)	Deser z ryżu na gęsto z jabłkiem i cynamonem 150g (mleko)	Deser z ryżu na gęsto z jabłkiem i cynamonem 150g (mleko)	Jogurt naturalny z jabłkiem prażonym i cynamonem 150g (mleko)
Wartości odżywcze	Kcal; 2298 Białko 90 Tłuszcz 80, nkt 11 Węglowodany 311 Błonnik 20 Sól 2,9	Kcal; 2136 Białko 87 Tłuszcz 66 nkt 11 Węglowodany 299 Błonnik 20 Sól 2,2	Kcal; 2136 Białko 87 Tłuszcz 66 nkt 11 Węglowodany 299 Błonnik 20 Sól 2,2	Kcal; 2258 Białko 92 Tłuszcz 72, nkt 11 Węglowodany 308 Błonnik 20 Sól 2,9

W kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów. Ze względu na sezonowość wymiennie podawane są owoce: jabłko, gruszka, mandarynka, kiwi, banan, pomarańcza.

Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011.

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP WTOREK 29.04.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Ryż na mleku 400ml (mleko) Jajecznica 100g (jaja) Pomidor 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250 ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Ryż na mleku 400ml (mleko) Szynka konserwowa 50g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Ryż na mleku 400ml (mleko) Szynka konserwowa 50g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml	Ryż na mleku 400ml (mleko) Jajecznica 100g (jaja) Pomidor 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 250ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 250ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Szczawiowa z jajkiem i ziemniakami na wywarze jarzynowym 400ml (jaja, mleko) Kotlet mielony pożarski z mięsa drobiowego z dodatkiem pora i ciecierzycy, panierowany w bułce tartej 100g (gluten pszenenny, jaja) Ziemniaki 200g Surówka z buraczków gotowanych z oliwą z oliwek 100g Kompot wieloowocowy 200ml	Szczawiowa z ziemniakami na wywarze jarzynowym 400ml (mleko) Kotlet mielony pożarski z mięsa drobiowego bez dodatków pieczony 100g (gluten pszenenny, jaja) Ziemniaki 200g Surówka z buraczków gotowanych z oliwą z oliwek 100g Kompot wieloowocowy 200ml	Szczawiowa z ziemniakami na wywarze jarzynowym 400ml (mleko) Kotlet mielony pożarski z mięsa drobiowego bez dodatków pieczony 100g (gluten pszenenny, jaja) Ziemniaki 200g Surówka z buraczków gotowanych z oliwą z oliwek 100g Kompot wieloowocowy 200ml	Szczawiowa z jajkiem i ziemniakami na wywarze jarzynowym 400ml (jaja, mleko) Kotlet mielony pożarski z mięsa drobiowego z dodatkiem pora i ciecierzycy, panierowany w bułce tartej 100g (gluten pszenenny, jaja) Ziemniaki 200g Surówka z buraczków gotowanych z oliwą z oliwek 100g Kompot wieloowocowy 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenenny, żytni) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Ogórek 100g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenenny) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenenny) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 250 ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenenny, żytni) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Ogórek 100g Herbata 250 ml
PN	Salatka makaronowa z tuńczykiem i warzywami z sosem winegret 150g (gluten pszenenny, ryba)	Salatka makaronowa z warzywami z sosem winegret 150g (gluten pszenenny)	Salatka makaronowa z warzywami z sosem winegret 150g (gluten pszenenny)	Salatka makaronowa z tuńczykiem i warzywami z sosem winegret 150g (gluten pszenenny, ryba)
Wartości odżywcze	Kcal; 2298 Białko 90 Tłuszcz 78, nkt 14 Węglowodany 311 Błonnik 20 Sól 2,9	Kcal; 2136 Białko 87 Tłuszcz 66 nkt 11 Węglowodany 299 Błonnik 20 Sól 2,2	Kcal; 2136 Białko 87 Tłuszcz 66 nkt 11 Węglowodany 299 Błonnik 20 Sól 2,2	Kcal; 2258 Białko 88 Tłuszcz 72, nkt 11 Węglowodany 308 Błonnik 20 Sól 2,9

W kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać śladowe ilości wyżej wymienionych alergenów. Ze względu na sezonowość wymiennie podawane są owoce: jabłko, gruszką, mandarynka, kiwi, banan, pomarańcza.

Pogrubiczną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011.

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska