

DCZP PIĄTEK 08.08.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku 400ml (gluten pszenny, mleko) Twarożek wiosenny z warzywami 100g (mleko) ogórek 100g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza manna na mleku 400ml (gluten pszenny, mleko) Twarożek wiosenny z warzywami 100g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza manna na mleku 400ml (gluten pszenny, mleko) Twarożek wiosenny z warzywami 100g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza manna na mleku 400ml (gluten pszenny, mleko) Twarożek wiosenny z warzywami 100g (mleko) ogórek 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze jarzynowym zabieleną śmietanką roślinną 400ml (seler) Naleśniki z serkiem waniliowym 300g/3szt. (gluten pszenny, mleko, jaja) Polewa jogurtowo - owocowa 100ml (mleko) Surówka z marchewki tartej i ananasa z dodatkiem oliwy z oliwek extra virgin 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze jarzynowym zabieleną śmietanką roślinną 400ml (seler) Naleśniki z serkiem waniliowym 300g/3szt. (gluten pszenny, mleko, jaja) Polewa jogurtowo - owocowa 100ml (mleko) Fasolka szparagowa 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze jarzynowym zabieleną śmietanką roślinną 400ml (seler) Naleśniki z serkiem waniliowym 300g/3szt. (gluten pszenny, mleko, jaja) Polewa jogurtowo - owocowa 100ml (mleko) Fasolka szparagowa 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem na wywarze jarzynowym zabieleną śmietanką roślinną 400ml (seler) Ryba – dorsz, w sosie greckim 150g (ryby, gluten pszenny) Ziemniaki 200g Fasolka szparagowa 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml
PN	Sałatka gyros z kurczakiem pieczonym 150g (jaja)	Sałatka gyros z kurczakiem pieczonym 150g (jaja)	Sałatka gyros z kurczakiem pieczonym 150g (jaja)	Sałatka gyros z kurczakiem pieczonym 150g (jaja)
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, banan, arbuż, nektarynka.

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

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP SOBOTA 09.08.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	<p>Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko)</p> <p>Parówki na ciepło 100g/2szt. Ketchup 20g Ogórek 100g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko)</p> <p>Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml</p>	<p>Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko)</p> <p>Parówki na ciepło 100g/2szt. Ketchup 20g Pomidor 00g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko)</p> <p>Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml</p>	<p>Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko)</p> <p>Szynka kanapkowa 50g Sałata 20g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko)</p> <p>Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml</p>	<p>Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko)</p> <p>Parówki na ciepło 100g/2szt. Ketchup 20g Ogórek 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko)</p> <p>Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml</p>
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
Obiad	<p>Zupa grysikowa z ziemniakami i natką pietruszki 400ml (gluten pszenny, seler)</p> <p>Risotto z mięsem z indyka i warzywami 300g</p> <p>Kompot wieloowocowy 200ml</p>	<p>Zupa grysikowa z ziemniakami i natką pietruszki 400ml (gluten pszenny, seler)</p> <p>Risotto z mięsem z indyka i warzywami 300g</p> <p>Kompot wieloowocowy 200ml</p>	<p>Zupa grysikowa z ziemniakami i natką pietruszki 400ml (gluten pszenny, seler)</p> <p>Risotto z mięsem z indyka i warzywami 300g Kompot wieloowocowy 200ml</p>	<p>Zupa grysikowa z ziemniakami i natką pietruszki 400ml (gluten pszenny, seler)</p> <p>Risotto z ryżu brązowego z mięsem z indyka i warzywami 300g</p> <p>Kompot wieloowocowy 200ml</p>
Kolacja	<p>Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka pieczona 50g Ogórek kiszony 100g</p> <p>Herbata 200ml</p>	<p>Pieczywo pszenne 100g(gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka pieczona 50g Pomidor 100g</p> <p>Herbata 200ml</p>	<p>Pieczywo pszenne 100g(gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka pieczona 50g Pomidor 100g</p> <p>Herbata 200ml</p>	<p>Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka pieczona 50g Ogórek kiszony 100g</p> <p>Herbata 200ml</p>
PN	Koktajl truskawkowy na maślanie 150ml (mleko)	Koktajl truskawkowy na maślanie 150ml (mleko)	Koktajl truskawkowy na maślanie 150ml (mleko)	Koktajl truskawkowy na maślanie 150ml (mleko)
Wartości odżywcze	<p>Kcal; 2272 Białko 98 Tłuszcz 74, nkt 15 Węglowodany 309 Błonnik 20,5 Sól 3,1</p>	<p>Kcal; 2260 Białko 98 Tłuszcz 74, nkt 15 Węglowodany 311 Błonnik 23 Sól 3,1</p>	<p>Kcal; 2260 Białko 98 Tłuszcz 74, nkt 15 Węglowodany 311 Błonnik 23 Sól 3,1</p>	<p>Kcal; 2272 Białko 98 Tłuszcz 71, nkt 15 Węglowodany 309 Błonnik 20,5 Sól 3,4</p>

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, banan, arbuz, nektarynka.

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

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP NIEDZIELA 10.08.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Kasza jęczmienna mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Paszтет z indyka pieczony 50g (gluten pszenny, jaja) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza jęczmienna mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Szynka wiejska 50g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza jęczmienna mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Szynka wiejska 50g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza jęczmienna mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Paszтет z indyka pieczony 50g (gluten pszenny, jaja) Pomidor 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenny) Kotlet mielony pieczony w piecu konwekcyjnym 100g (gluten pszenny, jaja) Ziemniaki 200g Surówka Coleslaw z marchewką z dodatkiem oleju rzepakowego z i tłoczenia 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenny) Kotlet mielony pieczony w piecu konwekcyjnym 100g (gluten pszenny, jaja) Ziemniaki 200g Kalafior gotowany 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenny) Kotlet mielony pieczony w piecu konwekcyjnym 100g (gluten pszenny, jaja) Ziemniaki 200g Kalafior gotowany 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenny) Kotlet mielony pieczony w piecu konwekcyjnym 100g (gluten pszenny, jaja) Ziemniaki 200g Surówka Coleslaw z marchewką z dodatkiem oleju rzepakowego z i tłoczenia 150g Kompot wieloowocowy 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Polędwica sopocka 50g ogórek 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Polędwica sopocka 50g Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Polędwica sopocka 50g Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Polędwica sopocka 50g ogórek 100g Herbata 200ml
PN	Mus owocowy 100ml	Mus owocowy 100ml	Mus owocowy 100ml	Jogurt naturalny z muesli 150g (gluten pszenny, orzechy, 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, banan, arbuz, nektarynka.

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

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP PONIEDZIAŁEK 11.08.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Ryż na mleku z cynamonem 400ml (mleko) Ser żółty 50g (mleko) Sałata 20g, ogórek kiszony 80g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Ryż na mleku z cynamonem 400ml (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Sałata 20g, pomidor 80g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Ryż na mleku z cynamonem 400ml (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Sałata 20g, pomidor 80g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Ryż na mleku z cynamonem 400ml (mleko) Ser żółty 50g (mleko) Sałata 20g, ogórek kiszony 80g Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Zupa krem z pieczarek z grzankami na wywarze jarzynowym z dodatkiem mleka roślinnego 400ml (seler, grzyby, gluten pszenny) Leczo z mięsem wieprzowym mielonym, soczewicą cukinią, marchewką i cebulką 150g Ryż paraboiled 200g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa krem ziemniaczany z grzankami na wywarze jarzynowym z dodatkiem mleka kokosowego 400ml (seler, gluten pszenny) Leczo z mięsem wieprzowym mielonym, cukinią i marchewką 150g Ryż paraboiled 200g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa krem ziemniaczany z grzankami na wywarze jarzynowym z dodatkiem mleka kokosowego 400ml (seler, gluten pszenny) Leczo z mięsem wieprzowym mielonym, cukinią i marchewką 150g Ryż paraboiled 200g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa krem z pieczarek z grzankami na wywarze jarzynowym z dodatkiem mleka roślinnego 400ml (seler, grzyby, gluten pszenny) Leczo z mięsem wieprzowym mielonym, soczewicą cukinią, marchewką i cebulką 150g Ryż brązowy 200g Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka drobiowa 50g ogórek 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka drobiowa 50g Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka drobiowa 50g Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka drobiowa 50g Ogórek 100g Herbata 200ml
PN	Twarożek wiosenny z warzywami 150g (mleko)	Twarożek wiosenny z warzywami 150g (mleko)	Twarożek wiosenny z warzywami 150g (mleko)	Twarożek wiosenny z warzywami 150g (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, banan, arbuż, nektarynka.

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

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP WTOREK 12.08.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Makaron na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Parówki na ciepło 100g/2szt. Ketchup 20g Ogórek kiszony 100g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko)- Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Makaron na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Parówki na ciepło 100g/2szt. Ketchup 20g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Makaron na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Szyńka z indyka 50g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Makaron na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Parówki na ciepło 100g/2szt. Ketchup 20g Ogórek kiszony 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Rosół z kurczaków zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (gluten pszenny, seler) Kotlet schabowy panierowany 100g (gluten pszenny, jaja) Ziemniaki 100g Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, zielonym groszkiem i koperkiem 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Rosół z kurczaków zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (gluten pszenny, seler) Bitka schabowa pieczona 100g Ziemniaki 100g Marchewka gotowana 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Rosół z kurczaków zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (gluten pszenny, seler) Bitka schabowa pieczona 100g Ziemniaki 100g Marchewka gotowana 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Rosół z kurczaków zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (gluten pszenny, seler) Bitka schabowa pieczona 100g Ziemniaki 100g Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, zielonym groszkiem i koperkiem 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) pomidor 100g Herbata 200ml
PN	Waniliowy deser z kolorową galaretką 150g (mleko)	Waniliowy deser z kolorową galaretką 150g (mleko)	Waniliowy deser z kolorową galaretką 150g (mleko)	Sok pomidorowy 200ml, wafle ryżowe 20g
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, banan, arbuz, nektarynka., truskawki
Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011.

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP ŚRODA 13.08.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Płatki jęczmienne na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Paprykarz firmowy 100g (ryby) Ogórek kiszony 100g Pieczywo pszenno żytnie 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki jęczmienne na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Pasta warzywna 100g (jaja) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki jęczmienne na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Pasta warzywna 100g (jaja) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki jęczmienne na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Paprykarz firmowy 100g (ryby) Ogórek kiszony 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Lekka grochówka z kielbaską ziemniakami i majerankiem 400ml (gluten pszenny) Pierogi ruskie firmowe z dodatkiem mąki razowej 300g – 7szt. (gluten pszenny, mleko) Polewa jogurtowa 60ml (mleko) Surówka z buraczków gotowanych i prażonego słonecznika 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa ziemniaczana z majerankiem 400ml Pierogi ruskie firmowe 300g – 7szt. (gluten pszenny, mleko) Polewa jogurtowa 60ml (mleko) Surówka z buraczków gotowanych 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa ziemniaczana z majerankiem 400ml Pierogi ruskie firmowe 300g – 7szt. (gluten pszenny, mleko) Polewa jogurtowa 60ml (mleko) Surówka z buraczków gotowanych 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Lekka grochówka z kielbaską ziemniakami i majerankiem 400ml (gluten pszenny) Pierogi ruskie firmowe z dodatkiem mąki razowej 300g – 7szt. (gluten pszenny, mleko) Polewa jogurtowa 60ml (mleko) Surówka z buraczków gotowanych i prażonego słonecznika 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml
Kolacja	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka z piersi kurczaka 50g ogórek 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka z piersi kurczaka 50g Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka z piersi kurczaka 50g ogórek 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka z piersi kurczaka 50g ogórek 100g Herbata 200ml
PN	Wafelek 1szt. (gluten pszenny, jaja, mleko)	Wafelek 1szt. (gluten pszenny, jaja, mleko)	Wafelek 1szt. (gluten pszenny, jaja, mleko)	Sałatka z winogretem 150g
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, banan, arbuż, nektarynka.

Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011. Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP CZWARTEK 14.08.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku 400ml (gluten pszenny, mleko) Szynka pieczona 50g Pomidor 80g, sałata 20g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza manna na mleku 400ml (gluten pszenny, mleko) Szynka pieczona 50g Pomidor 80g, sałata 20g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza manna na mleku 400ml (gluten pszenny, mleko) Szynka pieczona 50g Pomidor 80g, sałata 20g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza manna na mleku 400ml (gluten pszenny, mleko) Szynka pieczona 50g Pomidor 80g, sałata 20g Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i świeżym koperkiem, zabilana śmietanką roślinną 400ml Krokiety z pieczarkami i serem żółtym 300g (gluten pszenny, grzyby, mleko) Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i świeżym koperkiem, zabilana śmietanką roślinną 400ml Krokiety zapiekane mięsem mielonym i warzywami 300g (gluten pszenny, mleko) Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i świeżym koperkiem, zabilana śmietanką roślinną 400ml Krokiety zapiekane mięsem mielonym i warzywami 300g (gluten pszenny, mleko) Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i świeżym koperkiem, zabilana śmietanką roślinną 400ml Krokiety zapiekane z pieczarkami i serem żółtym 300g (gluten pszenny, grzyby, mleko) Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Pieczeń drobiowa 50g (gluten pszenny, jaja) Ogórek kiszony 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Twaróg 100g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Twaróg 100g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Pieczeń drobiowa 50g (gluten pszenny, jaja) Ogórek kiszony 100g Herbata 200ml
PN	Ryż na mleku z jabłkiem prażonym 150g (mleko)	Ryż na mleku z jabłkiem prażonym 150g (mleko)	Ryż na mleku z jabłkiem prażonym 150g (mleko)	Jogurt naturalny z jabłkiem prażonym 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, banan, arbuz, nektarynka.

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

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP PIĄTEK 15.08.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Zacierka na mleku 400ml (gluten pszenny, mleko) Jajecznica 100g (jaja) Pomidor 100g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Zacierka na mleku 400ml (gluten pszenny, mleko) Twaróg 50g (mleko) Dżem 20g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Zacierka na mleku 400ml (gluten pszenny, mleko) Twaróg 50g (mleko) Dżem 20g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Zacierka na mleku 400ml (gluten pszenny, mleko) Jajecznica 100g (jaja) Pomidor 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Zupa pomidorowa z makaronem, zabelana śmietaną roślinną 400ml (mleko, gluten pszenny, seler) Ryba – morszczuk – smażona, panierowana 100g (ryby, gluten pszenny, jaja) Ziemniaki 200g Surówka z kapusty kiszonej z dodatkiem kminku z olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem, zabelana śmietaną roślinną 400ml (mleko, gluten pszenny, seler) Ryba – morszczuk – pieczona parowo 100g (ryby, gluten pszenny, jaja) Ziemniaki 200g Fasolka szparagowa 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem, zabelana śmietaną roślinną 400ml (mleko, gluten pszenny, seler) Ryba – morszczuk – pieczona parowo 100g (ryby, gluten pszenny, jaja) Ziemniaki 200g Fasolka szparagowa 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem, zabelana śmietaną roślinną 400ml (mleko, gluten pszenny, seler) Ryba – morszczuk – pieczona parowo 100g (ryby, gluten pszenny, jaja) Ziemniaki 200g Surówka z kapusty kiszonej z dodatkiem kminku z olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot wieloowocowy 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 150g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Ser żółty 50g (mleko) Ogórek 80g, sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g(gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 80g, sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g(gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 80g, sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Ser żółty 50g (mleko) Ogórek 80g, sałata 20g Herbata 200ml
PN	Sałatka makaronowa z tuńczykiem 150g (gluten pszenny, ryby, jaja)	Sałatka makaronowa z tuńczykiem 150g (gluten pszenny, ryby, jaja)	Sałatka makaronowa z tuńczykiem 150g (gluten pszenny, ryby, jaja)	Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z tuńczykiem 150g (gluten pszenny, ryby, jaja)
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, banan, arbuz, nektarynka.

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

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP SOBOTA 16.08.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKOSTRAWNA b/tłuszczowa	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko) Pasztet z indyka pieczony 50g (gluten pszenenny, jaja) Ogórek kiszony 100g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko) Pasta warzywna 100g (jaja) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko) Pasta warzywna 100g (jaja) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko) Pasztet z indyka pieczony 50g (gluten pszenenny, jaja) Ogórek kiszony 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Tradycyjny krupnik z kaszą jęczmienną i ziemniakami z natką pietruszki 400ml (gluten jęczmienny, seler) Kociółek chłopski z ziemniakami, pieczarkami i papryką 300g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Tradycyjny krupnik z kaszą jęczmienną i ziemniakami z natką pietruszki 400ml (gluten jęczmienny, seler) Kociółek chłopski z ziemniakami, pieczarkami i papryką 300g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Tradycyjny krupnik z kaszą jęczmienną i ziemniakami z natką pietruszki 40 Oml (gluten jęczmienny, seler) Kociółek chłopski z ziemniakami, pieczarkami i papryką 300g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Tradycyjny krupnik z kaszą jęczmienną i ziemniakami z natką pietruszki 400ml (gluten jęczmienny, seler) Kociółek chłopski z ziemniakami, pieczarkami i papryką 300g Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka drobiowa 50g Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka drobiowa 50g Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka drobiowa 50g Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka drobiowa 50g Pomidor 100g Herbata 200ml
PN	Mus owocowy 100g	Mus owocowy 100g	Mus owocowy 100g	Sok pomidorowy 200ml, wafle ryżowe 20g
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, banan, arbuz, nektarynka.

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP NIEDZIELA 17.08.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA lekko strawna z ograniczeniem tłuszczów	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Ryż na mleku 400ml (mleko) Polędwica sopocka 50g Ogórek 80g, sałata 20g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Ryż na mleku 400ml (mleko) Polędwica sopocka 50g Pomidor 80g, sałata 20g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Ryż na mleku 400ml (mleko) Polędwica sopocka 50g Pomidor 80g, sałata 20g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Ryż na mleku 400ml (mleko) Polędwica sopocka 50g Ogórek 80g, sałata 20g Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.	Owoc sezonowy 1szt.
OBIAD	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenny) Pierś drobiowa panierowana 100g (jaja, gluten pszenny) Ziemniaki 200g Surówka z kapusty czerwonej z dodatkiem papryki z olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami ze świeżym koperkiem, zabieleną śmietaną roślinną 250ml Pierś drobiowa pieczona w piecu konwekcyjnym 100g Ziemniaki 200g Fasolka szparagowa 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami ze świeżym koperkiem, zabieleną śmietaną roślinną 250ml Pierś drobiowa pieczona w piecu konwekcyjnym 100g Ziemniaki 200g Fasolka szparagowa 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami ze świeżym koperkiem, zabieleną śmietaną roślinną 250ml Pierś drobiowa pieczona w piecu konwekcyjnym 100g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty czerwonej z dodatkiem papryki z olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo pszenne żytnie 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Pieczeń drobiowa 50g (gluten pszenny, jaja) Ogórek kiszony 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szyńka drobiowa 50g Sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szyńka drobiowa 50g Sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Pieczeń drobiowa 50g (gluten pszenny, jaja) Ogórek kiszony 100g Herbata 200ml
PN	Serek homogenizowany waniliowy 150g (mleko)	Serek homogenizowany waniliowy 150g (mleko)	Serek homogenizowany waniliowy 150g (mleko)	Twarożek wiosenny z warzywami 150g (mleko)
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, banan, arbuz, nektarynka.

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

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska