

DCZP PIĄTEK 17.10.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Kasza jęczmienna na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Twarożek ze szczypiorkiem 100g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza jęczmienna na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Twarożek ziołowy 100g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza jęczmienna na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Twarożek ziołowy 100g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza jęczmienna na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Twarożek ze szczypiorkiem 100g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, 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 na wywarze warzywnym ze śmietanka roślinną i natką pietruszki 400ml (gluten pszenney) Kakaowe naleśniki z serkiem waniliowym 300g (gluten pszenney, jaja, mleko) Sos jogurtowo - porzeczkowy 80ml (mleko) Surówka z tartej marchewki i jabłka, skropiona oliwą z oliwek 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze warzywnym ze śmietanka roślinną i natką pietruszki 400ml (gluten pszenney) Kakaowe naleśniki z serkiem waniliowym 300g (gluten pszenney, jaja, mleko) Sos jogurtowo - porzeczkowy 80ml (mleko) Marchewka gotowana 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze warzywnym ze śmietanka roślinną i natką pietruszki 400ml (gluten pszenney) Kakaowe naleśniki z serkiem waniliowym 300g (gluten pszenney, jaja, mleko) Sos jogurtowo - porzeczkowy 80ml (mleko) Marchewka gotowana 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem na wywarze warzywnym ze śmietanka roślinną i natką pietruszki 400ml (gluten pszenney) Ryba – morszczuk – pieczona w piecu 100g (ryby, gluten pszenney, jaja) Ziemniaki 200g Surówka z tartej marchewki i jabłka, skropiona oliwą z oliwek 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml
Kolacja	Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Ser żółty 50g (mleko) Ogórek 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g(gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g(gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Ser żółty 50g (mleko) Ogórek 100g Herbata 200ml
PN	Salatka makaronowa z tuńczykiem i zielonym groszkiem 150g (gluten pszenney, jaja, gorczyca, ryby)	Salatka makaronowa z szynką i warzywami 150g (gluten pszenney, jaja, gorczyca)	Salatka makaronowa z szynką i warzywami 150g (gluten pszenney, jaja, gorczyca)	Salatka z makaronu pełnoziarnistego z tuńczykiem i zielonym groszkiem 150g (gluten pszenney, jaja, gorczyca, ryby)
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 SOBOTA 18.10.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Pasta mięsna z porem 100g (gluten pszenny, jaja, gorczyca) Ogórek kiszony 100g Pieczywo pszenno żytnie 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Pasta warzywna 100g (jaja, gorczyca) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Pasta warzywna 100g (jaja, gorczyca) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Pasta mięsna z porem 100g (gluten pszenny, jaja, gorczyca) 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	Zupa grysikowa na wywarze jarzynowym z ziemniaczkami i natką pietruszki 400ml (gluten pszenny, seler) Risotto z mięsem z indyka i zielony groszkiem 300g (gluten pszenny) Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa grysikowa na wywarze jarzynowym z ziemniaczkami i natką pietruszki 400ml (gluten pszenny, seler) Risotto z mięsem z indyka i fasolką szparagową 300g (gluten pszenny) Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa grysikowa na wywarze jarzynowym z ziemniaczkami i natką pietruszki 400ml (gluten pszenny, seler) Risotto z mięsem z indyka i fasolką szparagową 300g (gluten pszenny) Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa grysikowa na wywarze jarzynowym z ziemniaczkami i natką pietruszki 400ml (gluten pszenny, seler) Risotto z ryżu brązowego mięsem z indyka i zielony groszkiem 300g (gluten pszenny) Kompot wieloowocowy 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) 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 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 Pomidor 100g Herbata 200ml
PN	Jogurt z jabłkiem prażonym 120ml (mleko)	Jogurt z jabłkiem prażonym 120ml (mleko)	Jogurt z jabłkiem prażonym 120ml (mleko)	Jogurt z jabłkiem prażonym 120ml (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 NIEDZIELA 19.10.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Makaron na mleku 400ml (mleko, gluten pszenney) Twaróg 50g (mleko) Dżem 20g Ogórek 100g Pieczywo pszenno żytnie 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Makaron na mleku 400ml (mleko, gluten pszenney) Twaróg 50g (mleko) Dżem 20g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Makaron na mleku 400ml (mleko, gluten pszenney) Twaróg 50g (mleko) Dżem 20g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Makaron na mleku 400ml (mleko, gluten pszenney) Twaróg 70g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, 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 nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Schab pieczony z sosem 100g/100ml (gluten pszenney) Ziemniaki 200g Surówka z czerwonej kapusty z papryką z olejem rzepakowym I tł. 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Schab pieczony z sosem 100g/100ml (gluten pszenney) Ziemniaki 200g Kalafior gotowany 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Schab pieczony z sosem 100g/100ml (gluten pszenney) Ziemniaki 200g Kalafior gotowany 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Schab pieczony z sosem 100g/100ml (gluten pszenney) Ziemniaki 200g Surówka z czerwonej kapusty z papryką z olejem rzepakowym I tł. 150g Kompot wieloowocowy 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka wieprzowa 50g Ogórek kiszony 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka wieprzowa 50g sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka wieprzowa 50g sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka wieprzowa 50g Ogórek kiszony 100g Herbata 200ml
PN	Mus owocowy 100ml	Mus owocowy 100ml	Mus owocowy 100ml	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; 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.

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

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP PONIEDZIAŁEK 20.10.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Ryż na mleku 400ml (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko)- Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Ryż na mleku 400ml (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Ryż na mleku 400ml (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Ryż na mleku 400ml (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, 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 warzyw zielonych i ciecierzycy z koperkiem na wywarze jarzynowym, posypana grzankami 400ml (gluten pszenney, seler) Chili con carne z fasolą czerwoną i kukurydzą z mięsem mielonym z indyka 150g (gluten pszenney) Ryż paraboliczny 200g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa krem z warzyw zielonych z koperkiem na wywarze jarzynowym, posypana grzankami 400ml (gluten pszenney, seler) Chili con carne z mięsem mielonym z indyka z fasolka szparagową i cukinią 150g (gluten pszenney) Ryż paraboliczny 200g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa krem z warzyw zielonych z koperkiem na wywarze jarzynowym, posypana grzankami 400ml (gluten pszenney, seler) Chili con carne z mięsem mielonym z indyka z fasolka szparagową i cukinią 150g (gluten pszenney) Ryż paraboliczny 200g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa krem z warzyw zielonych i ciecierzycy z koperkiem na wywarze jarzynowym, posypana grzankami 400ml (gluten pszenney, seler) Chili con carne z fasolą czerwoną i kukurydzą z mięsem mielonym z indyka 150g (gluten pszenney) Ryż brązowy 200g Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka wieprzowa 50g Ogórek 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka wieprzowa 50g Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka wieprzowa 50g Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka wieprzowa 50g Pomidor 100g Herbata 200ml
PN	Serek homogenizowany waniliowy 150g (mleko)	Serek homogenizowany waniliowy 150g (mleko)	Serek homogenizowany waniliowy 150g (mleko)	Serek homogenizowany naturalny 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, arbuz, nektarynka., truskawki

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

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP WTOREK 21.10.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Płatki jęczmienne na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Paszтет pieczony z formy 100g (gluten pszenny, jaja) 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, gorczyca) 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, gorczyca) 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) Paszтет pieczony z formy 100g (gluten pszenny, jaja) 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	Zupa grysikowa z ziemniakami z natką pietruszki na wywarze jarzynowym 400ml (seler, gluten pszenny) Pierś z kurczaka panierowana 100g (gluten pszenny, jaja) Ziemniaki 100g Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i koperkiem, skropiona oliwą z oliwek 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa grysikowa z ziemniakami z natką pietruszki na wywarze jarzynowym 400ml (seler, gluten pszenny) Pierś z kurczaka pieczona 100g (gluten pszenny, jaja) Ziemniaki 100g Fasolka szparagowa 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa grysikowa z ziemniakami z natką pietruszki na wywarze jarzynowym 400ml (seler, gluten pszenny) Pierś z kurczaka pieczona 100g (gluten pszenny, jaja) Ziemniaki 100g Fasolka szparagowa 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa grysikowa z ziemniakami z natką pietruszki na wywarze jarzynowym 400ml (seler, gluten pszenny) Pierś z kurczaka pieczona 100g (gluten pszenny, jaja) Ziemniaki 100g Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą i koperkiem, skropiona oliwą z oliwek 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml
Kolacja	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Pieczeń drobiowa 50g (gluten pszenny, jaja) Pomidor 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) Pieczeń drobiowa 50g (gluten pszenny, jaja) Pomidor 100g Herbata 200ml
PN	Salatka z kaszy jęczmiennej z kurczakiem pieczonym i warzywami 150g (jaja, gorczyca, gluten jęczmienny)	Salatka z kaszy jęczmiennej z kurczakiem pieczonym i warzywami 150g (jaja, gorczyca, gluten jęczmienny)	Salatka z kaszy jęczmiennej z kurczakiem pieczonym i warzywami 150g (jaja, gorczyca, gluten jęczmienny)	Salatka z kaszy jęczmiennej z kurczakiem pieczonym i warzywami 150g (jaja, gorczyca, gluten jęczmienny)
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.

DCZP ŚRODA 22.10.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku 400ml (gluten pszenney, mleko) Ser żółty 50g (mleko) Pomidor 80g, sałata 20g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza manna na mleku 400ml (gluten pszenney, mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 80g, sałata 20g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza manna na mleku 400ml (gluten pszenney, mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 80g, sałata 20g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza manna na mleku 400ml (gluten pszenney, mleko) Ser żółty 50g Pomidor 80g, sałata 20g Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, 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	Barszcz po ukraińsku z fasolą Jaś i ziemniakami na wywarze jarzynowym z koperkiem, zabieleny śmietaną roślinną 400ml Pierogi leniwe z serkiem śmietankowym 150g (gluten pszenney, jaja, mleko) Jogurtowa polewa z czerwoną porzeczką 100ml (mleko) Surówka z marchewki tartej z dodatkiem brzoskwini i oliwy z oliwek 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Barszcz po ukraińsku z ziemniakami na wywarze jarzynowym z koperkiem, zabieleny śmietaną roślinną 400ml Pierogi leniwe z serkiem śmietankowym 150g (gluten pszenney, jaja, mleko) Jogurtowa polewa z czerwoną porzeczką 100ml (mleko) Marchewka gotowana 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Barszcz po ukraińsku z ziemniakami na wywarze jarzynowym z koperkiem, zabieleny śmietaną roślinną 400ml Pierogi leniwe z serkiem śmietankowym 150g (gluten pszenney, jaja, mleko) Jogurtowa polewa z czerwoną porzeczką 100ml (mleko) Marchewka gotowana 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Barszcz po ukraińsku z fasolą Jaś i ziemniakami na wywarze jarzynowym z koperkiem, zabieleny śmietaną roślinną 400ml Udko pieczone z kurczaka 150g Ziemniaki 200g Surówka z marchewki tartej z dodatkiem brzoskwini i oliwy z oliwek 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka drobiowa 50g ogórek 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka drobiowa 50g Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Szynka drobiowa 50g Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka drobiowa 50g ogórek 100g Herbata 200ml
PN	Wafelek 1szt. (gluten pszenney, jaja, mleko)	Wafelek 1szt. (gluten pszenney, jaja, mleko)	Wafelek 1szt. (gluten pszenney, jaja, mleko)	Salatka 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, arbuz, nektarynka.

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

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP CZWARTEK 23.10.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Płatki owsiane 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, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki owsiane 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	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Szynka z indyka 50g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki owsiane 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	Zupa ogórkowa z ziemniakami, na wywarze warzywnym(80g) ze świeżym koperkiem 400ml (seler) Gołąbki bez zawijania z kapustą białą 250g/3szt. (jaja) Sos pomidorowy 60ml Ziemniaki 100g Surówka szwedzka z ogórka kiszzonego, cebulki i marchewki 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa ziemniaczana na wywarze warzywnym(80g) ze świeżym koperkiem 400ml (seler) Pulpeciki z mięsa wieprzowego z szynki z dodatkiem ryżu białego 250g/3szt. (jaja) Sos pomidorowy 60ml Ziemniaki 100g Kalafior gotowany 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa ziemniaczana na wywarze warzywnym(80g) ze świeżym koperkiem 400ml (seler) Pulpeciki z mięsa wieprzowego z szynki z dodatkiem ryżu białego 250g/3szt. (jaja) Sos pomidorowy 60ml Ziemniaki 100g Kalafior gotowany 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami, na wywarze warzywnym(80g) ze świeżym koperkiem 400ml (seler) Gołąbki bez zawijania z kapustą białą 250g/3szt. (jaja) Sos pomidorowy 60ml Ziemniaki 100g Surówka szwedzka z ogórka kiszzonego, cebulki i marchewki 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 150g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka wiejska 50g Ogórek 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka wiejska 50g Sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g(gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka wiejska 50g Sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka wiejska 50g Ogórek 100g Herbata 200ml
PN	Koktajl truskawkowy na maśle 150ml (mleko)	Koktajl truskawkowy na maśle 150ml (mleko)	Koktajl truskawkowy na maśle 150ml (mleko)	Koktajl truskawkowy na maśle 150ml (mleko)
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, arbuż, nektarynka.

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

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP PIĄTEK 24.10.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKOSTRAWNA b/tłuszczowa	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Kasza jęczmienna na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Serek kanapkowy 50g (mleko) Ogórek 100g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza jęczmienna na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza jęczmienna na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Kasza jęczmienna na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Serek kanapkowy 50g (mleko) Ogórek 100g Ogórek kiszony 50g, papryka 50g Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, 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 i natką pietruszki, zabelana śmietanką roślinną 400ml (gluten pszenney) Ryba – morszczuk, panierowana 100g (ryby, gluten pszenney, jaja) Ziemniaki 200g Surówka z kapusty kiszonej z oliwą extra virgin 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem i natką pietruszki, zabelana śmietanką roślinną 400ml (gluten pszenney) Ryba – morszczuk pieczona z warzywami julienne 100g (ryby, gluten pszenney, jaja) Ziemniaki 200g Brokuł gotowany 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem i natką pietruszki, zabelana śmietanką roślinną 400ml (gluten pszenney) Ryba – morszczuk pieczona z warzywami julienne 100g (ryby, gluten pszenney, jaja) Ziemniaki 200g Brokuł gotowany 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem i natką pietruszki, zabelana śmietanką roślinną 400ml (gluten pszenney) Ryba – morszczuk pieczona z warzywami julienne 100g (ryby, gluten pszenney, jaja) Ziemniaki 200g Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, zielonym groszkiem i koperkiem 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Twarożek ziołowy 100g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Twarożek ziołowy 100g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Twarożek ziołowy 100g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Twarożek ziołowy 100g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml
PN	Budyń na mleku 150ml (mleko), biszkopcik 10g (gluten pszenney, jaja)	Budyń na mleku 150ml (mleko), biszkopcik 10g (gluten pszenney, jaja)	Budyń na mleku 150ml (mleko), biszkopcik 10g (gluten pszenney, jaja)	Jogurt z museli 150g (mleko, gluten pszenney, orzechy)
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 SOBOTA 25.10.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA lekko strawna z ograniczeniem tłuszczów	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Ryż na mleku 400ml (mleko) Szynka z indyka 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) Szynka z indyka 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) Szynka z indyka 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) Szynka z indyka 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	Krupnik z kaszą jęczmienną i ziemniaczkami posypana natka pietruszki 400ml (gluten jęczmienny, seler) Bigos z kapusty mieszanej z mięsem wieprzowym i kiełbaską z dodatkiem grzybków suszonych 150g Ziemniaki 200g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Krupnik z kaszą jęczmienną i ziemniaczkami posypana natka pietruszki 400ml (gluten jęczmienny, seler) Kaski drobiowe z warzywami mieszanymi 150g (gluten pszenny) Ziemniaki 200g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Krupnik z kaszą jęczmienną i ziemniaczkami posypana natka pietruszki 400ml (gluten jęczmienny, seler) Kaski drobiowe z warzywami mieszanymi 150g (gluten pszenny) Ziemniaki 200g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Krupnik z kaszą jęczmienną i ziemniaczkami posypana natka pietruszki 400ml (gluten jęczmienny, seler) Bigos z kapusty mieszanej z mięsem wieprzowym i kiełbaską z dodatkiem grzybków suszonych 150g Ziemniaki 200g Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo pszenne żytnie 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Pasztet z formy 50g (gluten pszenny, jaja) Ogórek kiszony 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Pasta warzywna 100g (jaja, gorczyca) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Pasta warzywna 100g (jaja, gorczyca) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Pasztet z formy 50g (gluten pszenny, jaja) Ogórek kiszony 100g Herbata 200ml
PN	Mus owocowy 100ml	Mus owocowy 100ml	Mus owocowy 100ml	Salatka z winogretem 150g
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, arbuż, nektarynka.

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

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP NIEDZIELA 26.10.2025

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 100g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko) Szynka drobiowa 50g Sałata 20g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko) Szynka drobiowa 50g Sałata 20g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko) Pieczeń kanapkowa 50g (gluten pszenney, jaja) Ogórek 100g Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, 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 nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Pieczeń rzymska w sosie 100g/100ml (gluten pszenney, jaja) Ziemniaki 200g Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Pieczeń rzymska w sosie 100g/100ml (gluten pszenney, jaja) Ziemniaki 200g Kalafior gotowany 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Pieczeń rzymska w sosie 100g/100ml (gluten pszenney, jaja) Ziemniaki 200g Kalafior gotowany 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem nitki i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Pieczeń rzymska w sosie 100g/100ml (gluten pszenney, jaja) Ziemniaki 200g Surówka z kapusty czerwonej z olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Ser żółty 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Twaróg 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Twaróg 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Ser żółty 50g Pomidor 100g Herbata 200ml
PN	Kisiel z truskawkami 150g, herbatniki 10g (gluten pszenney, mleko, jaja)	Kisiel z truskawkami 150g, herbatniki 10g (gluten pszenney, mleko, jaja)	Kisiel z truskawkami 150g, herbatniki 10g (gluten pszenney, mleko, jaja)	Jogurt z jabłkiem prażonym 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, banan, arbuz, nektarynka.

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

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

