

DCZP PONIEDZIAŁEK 27.10.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Płatki jęczmienne na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Twaróg 50g (mleko) Dżem 20g Ogórek 100g Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko)- Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, gluten z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki jęczmienne na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) 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	Płatki jęczmienne na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) 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	Płatki jęczmienne na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Twaróg 50g (mleko) Dżem 20g 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 krem z pieczonej dyni z natką pietruszki i grzankami na wywarze jarzynowym z dodatkiem mleka kokosowego 400ml (seler, gluten pszenny) Sos brokułowo - śmietanowy z mięsem drobiowym 150g (gluten pszenny, mleko) Makaron z pszenicy durum 200g (gluten pszenny) Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa krem z pieczonej dyni z natką pietruszki i grzankami na wywarze jarzynowym z dodatkiem mleka kokosowego 400ml (seler, gluten pszenny) Sos brokułowy z mięsem drobiowym 150g (gluten pszenny, mleko) Makaron z pszenicy durum 200g (gluten pszenny) Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa krem z pieczonej dyni z natką pietruszki i grzankami na wywarze jarzynowym z dodatkiem mleka kokosowego 400ml (seler, gluten pszenny) Sos brokułowy z mięsem drobiowym 150g (gluten pszenny, mleko) Makaron z pszenicy durum 200g (gluten pszenny) Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa krem z pieczonej dyni z natką pietruszki i grzankami na wywarze jarzynowym z dodatkiem mleka kokosowego 400ml (seler, gluten pszenny) Sos brokułowo - śmietanowy z mięsem drobiowym 150g (gluten pszenny, mleko) Makaron pełnoziarnisty 200g (gluten pszenny) Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo graham 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	Koktajl z czerwonych owoców na kefirze z dodatkiem nasion chia 150ml (mleko)	Koktajl z czerwonych owoców na kefirze z dodatkiem nasion chia 150ml (mleko)	Koktajl z czerwonych owoców na kefirze z dodatkiem nasion chia 150ml (mleko)	Koktajl z czerwonych owoców na kefirze z dodatkiem nasion chia 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 wyżej wymienione alergeny. Ze względu na sezonowość wymienienie 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 28.10.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko) Parówki 100g/2szt. Ketchup 20g Ogórek 100g Pieczywo pszenno żytnie 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko) Parówki 100g/2szt. Ketchup 20g pomidor 100g 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 z indyka 50g Ketchup 20g Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko) Parówki 100g/2szt. Ogórek 100g Ketchup 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	Krupnik z kasza jaglaną i ziemniakami na wywarze jarzynowym z natką pietruszki 400ml (seler) Pulpet drobiowy w sosie potrawkowym z koperkiem 100g/80ml (jaja) Kasza jęczmienna 200g (gluten jęczmienny) Surówka z kapusty białej z zielonym groszkiem i olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Krupnik z kasza jaglaną i ziemniakami na wywarze jarzynowym z natką pietruszki 400ml (seler) Pulpet drobiowy w sosie potrawkowym z koperkiem 100g/80ml (jaja) Kasza jęczmienna 200g (gluten jęczmienny) Marchewka gotowana 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Krupnik z kasza jaglaną i ziemniakami na wywarze jarzynowym z natką pietruszki 400ml (seler) Pulpet drobiowy w sosie potrawkowym z koperkiem 100g/80ml (jaja) Kasza jęczmienna 200g (gluten jęczmienny) Marchewka gotowana 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Krupnik z kasza jaglaną i ziemniakami na wywarze jarzynowym z natką pietruszki 400ml (seler) Pulpet drobiowy w sosie potrawkowym z koperkiem 100g/80ml (jaja) Kasza jęczmienna 200g (gluten jęczmienny) Surówka z kapusty białej z zielonym groszkiem i olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml
Kolacja	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Polędwica sopocka 50g Ogórek kiszony 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Polędwica sopocka 50g Sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Polędwica sopocka 50g Sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Polędwica sopocka 50g Ogórek kiszony 100g Herbata 200ml
PN	Legumina na mleku z musem owocowym 150g (mleko, gluten pszenney)	Legumina na mleku z musem owocowym 150g (mleko, gluten pszenney)	Legumina na mleku z musem owocowym 150g (mleko, gluten pszenney)	Twarożek z warzywami 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 wyżej wymienione alergeny. Ze względu na sezonowość wymienienie podawane są owoce: jabłko, gruszką, mandarynka, banan, arbuz, nektarynka.

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP ŚRODA 29.10.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku 400ml (gluten pszenney, mleko) Pasta mięsna z porem 100g (gluten pszenney, jaja) Ogórek kiszony 100g 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) Pasta warzywna 100g Pomidor 100g 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) Pasta warzywna 100g Pomidor 100g 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) Pasta mięsna z porem 100g (gluten pszenney, jaja) Ogórek kiszony 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	Żurek z kiełbaską i jajeczkiem gotowanym na wywarze mięsno – jarzynowym 400ml (gluten żytni, jaja) Krokiety panierowane ruskie 350g/3szt. (gluten pszenney, jaja, mleko) Polewa jogurtowo - ziołowa 80ml (mleko) Surówka z marchewki tartej z musem z brzoskwini, skropiona oliwą oliwek 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa ziemniaczanka na wywarze jarzynowym 400ml (gluten żytni, jaja) Krokiety zapiekane ruskie 300g/3szt. (gluten pszenney, jaja, mleko) Polewa jogurtowo - ziołowa 80ml (mleko) Brokuł gotowany 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa ziemniaczanka na wywarze jarzynowym 400ml (gluten żytni, jaja) Krokiety zapiekane ruskie 300g/3szt. (gluten pszenney, jaja, mleko) Polewa jogurtowo - ziołowa 80ml (mleko) Brokuł gotowany 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Żurek z kiełbaską i jajeczkiem gotowanym na wywarze mięsno – jarzynowym 400ml (gluten żytni, jaja) Krokiety zapiekane ruskie 300g/3szt. (gluten pszenney, jaja, mleko) Polewa jogurtowo - ziołowa 80ml (mleko) Surówka z marchewki tartej z musem z brzoskwini, skropiona oliwą oliwek 100g Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 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) Serek kanapkowy 50g (mleko) ogórek 100g Herbata 200ml
PN	Ciasteczka zbożowe bez cukru 2szt. (gluten pszenney, jaja, mleko)	Ciasteczka zbożowe bez cukru 2szt. (gluten pszenney, jaja, mleko)	Ciasteczka zbożowe bez cukru 2szt. (gluten pszenney, jaja, mleko)	Ciasteczka zbożowe bez cukru 2szt. (gluten pszenney, jaja, 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 wyżej wymienione alergeny. Ze względu na sezonowość wymienienie podawane są owoce: jabłko, gruszką, 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 30.10.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Zacierka na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) 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 (mleko, gluten pszenny) Jajecznica 100g (jaja) Pomidor 100g Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Zacierka 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	Zacierka na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) 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	Kapuśniaczek z kapusty kiszonej z ziemniaczkami i natką pietruszki 400ml Gulasz wieprzowy z marchewką 150g (gluten pszenny) Ziemniaki 100g Surówka z buraczków gotowanych z oliwą z oliwek 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa ziemniaczana z natką pietruszki 400ml Gulasz wieprzowy z marchewką 150g (gluten pszenny) Ziemniaki 100g Surówka z buraczków gotowanych z oliwą z oliwek 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa ziemniaczana z natką pietruszki 400ml Gulasz wieprzowy z marchewką 150g (gluten pszenny) Ziemniaki 100g Surówka z buraczków gotowanych z oliwą z oliwek 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Kapuśniaczek z kapusty kiszonej z ziemniaczkami i natką pietruszki 400ml Gulasz wieprzowy z marchewką 150g (gluten pszenny) Ziemniaki 100g Surówka z buraczków gotowanych z oliwą z oliwek 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 150g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka wiejska 50g Ogórek 80g, sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka wiejska 50g pomidor 80g, sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g(gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka wiejska 50g pomidor 80g, sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka wiejska 50g Ogórek 80g, sałata 20g Herbata 200ml
PN	Ciastko z jabłkiem 50g – wyrób Eko Katering (gluten pszenny, jaja, mleko)	Ciastko z jabłkiem 50g – wyrób Eko Katering (gluten pszenny, jaja, mleko)	Ciastko z jabłkiem 50g – wyrób Eko Katering (gluten pszenny, jaja, mleko)	Jogurt naturalny z jabłkiem prażonym 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 wyżej wymienione alergeny. 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 31.10.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKOSTRAWNA b/tłuszczowa	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Kasza jęczmienna na mleku 400ml (mleko, gluten jęczmienny) Paprykarz 100g (ryby) Ogórek kiszony 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) Pasta warzywna 100g 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) Pasta warzywna 100g 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) Paprykarz 100g (ryby) Ogórek kiszony 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 ryżem i natką pietruszki na wywarze jarzynowym, zabelana śmietanką roślinną 400ml (gluten pszenney, seler) Naleśniki z twarogiem waniliowym 250g/3szt. (gluten pszenney, jaja, mleko) Polewa jogurtowa z brzoskwiniami 80ml (mleko) Surówka z marchewki tartej z rodzynkami i oliwą z oliwą extra virgin 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem i natką pietruszki na wywarze jarzynowym, zabelana śmietanką roślinną 400ml (gluten pszenney, seler) Naleśniki z twarogiem waniliowym 250g/3szt. (gluten pszenney, jaja, mleko) Polewa jogurtowa z brzoskwiniami 80ml (mleko) Marchewka gotowana 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa pomidorowa z ryżem i natką pietruszki na wywarze jarzynowym, zabelana śmietanką roślinną 400ml (gluten pszenney, seler) Naleśniki z twarogiem waniliowym 250g/3szt. (gluten pszenney, jaja, mleko) Polewa jogurtowa z brzoskwiniami 80ml (mleko) Marchewka gotowana 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 marchewki tartej z rodzynkami i oliwą z oliwą extra virgin 150g Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Ser żółty 100g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Ser żółty 100g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml
PN	Kisiel owocowy 150ml, biszopciki 10g (gluten pszenney, jaja, mleko)	Kisiel owocowy 150ml, biszopciki 10g (gluten pszenney, jaja, mleko)	Kisiel owocowy 150ml, biszopciki 10g (gluten pszenney, jaja, mleko)	Sok pomidorowy 200ml, wafle ryżowe 2szt.
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 wyżej wymienione alergeny. Ze względu na sezonowość wymiennie podawane są owoce: jabłko, gruszka, mandarynka, banan, arbuz, nektarynka.

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

DCZP SOBOTA 01.11.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA lekko strawna z ograniczeniem tłuszczów	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Ryż na mleku 400ml (mleko) Szynka z indyka 50g Ogórek 100g 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 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 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 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 jarzynowa z zieloną fasolką szparagową i ziemniaczkami ze śmietanką roślinną 400ml (seler) Łazanki z kapustą kiszoną, mięsem wieprzowym i pieczarkami 300g (gluten pszenny) Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa jarzynowa z zieloną fasolką szparagową i ziemniaczkami ze śmietanką roślinną 400ml (seler) Łazanki z mięsem wieprzowym i warzywami mieszanymi 300g (gluten pszenny) Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa jarzynowa z zieloną fasolką szparagową i ziemniaczkami ze śmietanką roślinną 400ml (seler) Łazanki z mięsem wieprzowym i warzywami mieszanymi 300g (gluten pszenny) Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa jarzynowa z zieloną fasolką szparagową i ziemniaczkami ze śmietanką roślinną 400ml (seler) Łazanki z kapustą kiszoną, mięsem wieprzowym i pieczarkami 300g (gluten pszenny) Kompot z owoców mieszanych 200ml
KOLACJA	Pieczywo pszenne żytnie 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Paszтет 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) Paszтет z formy 50g (gluten pszenny, jaja) Ogórek kiszony 100g Herbata 200ml
PN	Sałatka makaronowa z tuńczykiem i zielonym groszkiem 150g (ryby, gluten pszenny, jaja, gorczyca)	Sałatka makaronowa z szynką i warzywami 150g (gluten pszenny, jaja, gorczyca)	Sałatka makaronowa z szynką i warzywami 150g (gluten pszenny, jaja, gorczyca)	Sałatka makaronowa z tuńczykiem i zielonym groszkiem 150g (ryby, gluten pszenny, jaja, gorczyca)
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 wyżej wymienione alergeny. Ze względu na sezonowość wymienienie podawane są owoce: jabłko, gruszką, 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 02.11.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku 400ml (mleko) Pieczeń drobiowa 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 drobiowa 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 i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Kotlet schabowy panierowany 100g (gluten pszenney, jaja) Ziemniaki 200g Surówka z wielowarzywna z zielonym groszkiem i olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Schab pieczony 100g Ziemniaki 200g Kalafior gotowany 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Schab pieczony 100g (gluten pszenney, jaja) Ziemniaki 200g Kalafior gotowany 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Rosół na kurczakach zagrodowych z makaronem i natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenney) Schab pieczony 100g (gluten pszenney, jaja) Ziemniaki 200g Surówka z wielowarzywna z zielonym groszkiem i olejem rzepakowym z I tłoczenia 150g Kompot wieloowocowy 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenney, żytni) 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 pszenne 100g (gluten pszenney) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenney, żytni) Masło 20g (mleko) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 100g Herbata 200ml
PN	Mus owocowy 100ml	Mus owocowy 100ml	Mus owocowy 100ml	Salatka z winegretem 150g
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 wyżej wymienione alergeny. Ze względu na sezonowość wymienienne podawane są owoce: jabłko, gruszką, 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 03.11.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Twarożek ze szczypiorkiem 100g (mleko) Pomidor 100g 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 (mleko, gluten pszenny) Twarożek ziołowy 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 (mleko, gluten pszenny) Twarożek ziołowy 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 (mleko, gluten pszenny) Twarożek ze szczypiorkiem 100g (mleko) 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	Żurek z jajkiem, ziemniakami i majerankiem 400ml (seler, jaja, gluten żytni) Sos boloński z wieprzowym mięsem i warzywami 150g (gluten pszenny) Makaron z pszenicy durum 200g (gluten pszenny) Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa ziemniaczana na wywarze jarzynowym 400ml (seler) Sos boloński z wieprzowym mięsem i warzywami 150g (gluten pszenny) Makaron z pszenicy durum 200g (gluten pszenny) Kompot z owoców mieszanych 200ml	Zupa ziemniaczana na wywarze jarzynowym 400ml (seler) Sos boloński z wieprzowym mięsem i warzywami 150g (gluten pszenny) Makaron z pszenicy durum 200g (gluten pszenny) Kompot z owoców mieszanych 200ml	Żurek z jajkiem, ziemniakami i majerankiem 400ml (seler, jaja, gluten żytni) Sos boloński z wieprzowym mięsem i warzywami 150g (gluten pszenny) Makaron z pszenicy durum 200g (gluten pszenny) Kompot z owoców mieszanych 200ml
Kolacja	Pieczywo żytnio - pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka babuni 50g Ogórek kiszony 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g(gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka babuni 50g Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g(gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka babuni 50g Pomidor 100g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Szynka babuni 50g Ogórek kiszony 100g Herbata 200ml
PN	Smoothie malina – mango na jogurcie 150g (mleko)	Smoothie malina – mango na jogurcie 150g (mleko)	Smoothie malina – mango na jogurcie 150g (mleko)	Smoothie malina – mango na jogurcie 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 wyżej wymienione alergeny. Ze względu na sezonowość wymieniane 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 WTOREK 04.11.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Ryż na mleku z cynamonem 400ml (mleko) Jajecznica 100g (jaja) Ogórek 100g Pieczywo pszenno żytnie 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Ryż na mleku z cynamonem 400ml (mleko) Jajecznica 100g (jaja) Ketchup 20g Pomidor 100g 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) Szynka z indyka 50g Pomidor 100g 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) Jajecznica 100g (jaja) 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	Klasyczny krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki na wywarze jarzynowym 400ml (gluten jęczmienny) Rumsztyk z mięsa mielonego wieprzowo – drobiowego z dodatkiem ciecierzycy 150g (gluten pszenny) Ziemniaki 200g Surówka z kapusty czerwonej z sosem majonezowo - jogurtowym 150g (mleko) Kompot wieloowocowy 200ml	Klasyczny krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki na wywarze jarzynowym 400ml (gluten jęczmienny) Rumsztyk z mięsa mielonego wieprzowo – drobiowego 150g (gluten pszenny) Ziemniaki 200g Marchewka gotowana 100g (mleko) Kompot wieloowocowy 200ml	Klasyczny krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki na wywarze jarzynowym 400ml (gluten jęczmienny) Rumsztyk z mięsa mielonego wieprzowo – drobiowego 150g (gluten pszenny) Ziemniaki 200g Marchewka gotowana 100g (mleko) Kompot wieloowocowy 200ml	Klasyczny krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki na wywarze jarzynowym 400ml (gluten jęczmienny) Rumsztyk z mięsa mielonego wieprzowo – drobiowego z dodatkiem ciecierzycy 150g (gluten pszenny) Ziemniaki 200g Surówka z kapusty czerwonej z sosem majonezowo - jogurtowym 150g (mleko) 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	Kisiel z owocami 150ml (mleko), herbatniki 10g (gluten pszenny, jaja, mleko)	Kisiel z owocami 150ml (mleko), herbatniki 10g (gluten pszenny, jaja, mleko)	Kisiel z owocami 150ml (mleko), herbatniki 10g (gluten pszenny, jaja, mleko)	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

W kuchni używa się: zboża zawierające gluten, soję, mleko, jaja, ryby, seler, gorczycę, nasiona sezamu, orzechy. Każda potrawa może zawierać wyżej wymienione alergeny. 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 ŚRODA 05.11.2025

Posiłki	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA LEKKO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE	Makaron na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Ser żółty 50g (mleko) Pomidor 80g, sałata 20g Pieczywo pszenno żytnie 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Kawa zbożowa 200ml (gluten żytni, z jęczmienia, mleko) Herbata 200ml	Makaron na mleku 400ml (mleko, gluten pszenny) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 80g, sałata 20g 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) Serek kanapkowy 50g (mleko) Pomidor 80g, sałata 20g 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) Ser żółty 50g (mleko) 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 pomidorowa z makaronem zabelana śmietaną roślinną z natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenny) Ryba – mintaj, smażona panierowana 100g (gluten pszenny, ryby, jaja) Ziemniaki 200g Surówka z kapusty kiszanej i jabłka z marchewką, skropiona oliwą extra virgin 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem zabelana śmietaną roślinną z natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenny) Ryba – mintaj, pieczona z warzywami juliene 100g (ryby) Ziemniaki 200g Fasolka szparagowa 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem zabelana śmietaną roślinną z natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenny) Ryba – mintaj, pieczona z warzywami juliene 100g (ryby) Ziemniaki 200g Fasolka szparagowa 150g Kompot wieloowocowy 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem zabelana śmietaną roślinną z natką pietruszki 400ml (seler, gluten pszenny) Ryba – mintaj, pieczona z warzywami juliene 100g (ryby) Ziemniaki 200g Surówka z kapusty kiszanej i jabłka z marchewką, skropiona oliwą extra virgin 150g Kompot wieloowocowy 200ml
KOLACJA	Pieczywo żytnie i pszenne 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Pieczeń kanapkowa 50g (gluten pszenny, jaja) Ogórek kiszony 100g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka drobiowa 50g sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo pszenne 100g (gluten pszenny) Masło 20g (mleko) Szynka drobiowa 50g sałata 20g Herbata 200ml	Pieczywo graham 100g (gluten pszenny, żytni) Masło 20g (mleko) Pieczeń kanapkowa 50g (gluten pszenny, jaja) Ogórek kiszony 100g Herbata 200ml
PN	Kasza manna na gęsto z musem truskawkowym 150g (mleko, gluten pszenny)	Kasza manna na gęsto z musem truskawkowym 150g (mleko, gluten pszenny)	Kasza manna na gęsto z musem truskawkowym 150g (mleko, gluten pszenny)	Salatka brokułowa 150g (jaja, gorczyca)
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 wyżej wymienione alergeny. Ze względu na sezonowość wymienienie podawane są owoce: jabłko, gruszką, mandarynka, banan, arbuz, nektarynka.

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

Opracowano przez: dietetyk kliniczny mgr Weronika Kosińska

