

DIETA		Bogatoresztkowa		Bezsolna		Lekkostrawna		Podstawowa		Lekkostrawna	
I	ŚNIADANIE	1	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/
		2	Pieczywo razowe 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/
		3	Zacierka na mleku 300ml *gluten/*jaja/*mleko/	300g	Zacierka na mleku 300ml *gluten/*jaja/*mleko/	300g	Zacierka na mleku 300ml *gluten/*jaja/*mleko/	300g	Zacierka na mleku 300ml *gluten/*jaja/*mleko/	300g	Zacierka na mleku 300ml *gluten/*jaja/*mleko/
		4	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g
		5	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml
		6	Kecyzup 15g *soja/*seler/	10g	Kecyzup 15g *soja/*seler/	10g	Kecyzup 15g *soja/*seler/	10g	Kecyzup 15g *soja/*seler/	10g	Kecyzup 15g *soja/*seler/
		7	Parówka 2szt *soja/*gorczyca/	104g	Parówka 2szt *soja/*gorczyca/	104g	Parówka 2szt *soja/*gorczyca/	104g	Parówka 2szt *soja/*gorczyca/	104g	Parówka 2szt *soja/*gorczyca/
		8									
		9									
		10									
II		1									
		2									
		3									
		4									
		5									
		6									
		7									
		8									
		9									
		10									
OBIAD		1	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/
		2	Bukiet warzyw 100g *mleko/	100g	Bukiet warzyw 100g *mleko/	100g	Bukiet warzyw 100g *mleko/	100g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Bukiet warzyw 100g *mleko/
		3	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Udko pieczone 100g	100g	Ziemniaki 200g *mleko/
		4	Zupa szpinakowa 300ml	300g	Zupa szpinakowa 300ml	300g	Zupa szpinakowa 300ml	300g	Zupa szczawiowa 300ml *jaja/*mleko/*seler/	300g	Zupa szpinakowa 300ml
		5	Udko pieczone 100g	100g	Udko pieczone 100g	100g	Udko pieczone 100g	100g	Surówka z czerwonej kapusty 100g *jaja/	100g	Udko pieczone 100g
		6									
		7									
		8									
		9									
		10									
Podwiec zorek		1									
		2									
		3									
I	KOLACJA	1	Masło 10g *mleko/	10g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/	100g	Pieczywo pszenne 100g *gluten/
		2	Salata 5g	5g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/
		3	Pieczywo razowe 100g *gluten/	100g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g
		4	Paprykarz 100g *jaja/*soja/*seler/	100g	Paprykarz 100g *jaja/*soja/*seler/	100g	Paprykarz 100g *jaja/*soja/*seler/	100g	Paprykarz 100g *jaja/*soja/*seler/	100g	Paprykarz 100g *jaja/*soja/*seler/
		5	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml
		6									
		7									
		8									
		9									
		10									
II		1									
		2									
		3									
<b>DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ</b>											
kcal	wartość energetyczna	44913	wartość energetyczna	2809	wartość energetyczna	2809	wartość energetyczna	3023	wartość energetyczna	2809	
g	białko ogółem	1283	białko ogółem	115,45	białko ogółem	115,45	białko ogółem	139,18	białko ogółem	115,45	
g	węglowodany ogółem	10497	węglowodany ogółem	370	węglowodany ogółem	370	węglowodany ogółem	348	węglowodany ogółem	370	
g	w tym: cukry	347,91	w tym: cukry	30,709	w tym: cukry	30,709	w tym: cukry	29,475	w tym: cukry	30,709	
g	tłuszcze ogółem	447,16	tłuszcze ogółem	109,76	tłuszcze ogółem	109,76	tłuszcze ogółem	130,92	tłuszcze ogółem	109,76	
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	1704	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	31,99	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	31,99	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	27,168	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	31,99	
g	blonnik	95195	blonnik	4577	blonnik	4577	blonnik	4466	blonnik	4577	
g	sód	3239	sód	1658	sód	2164,6	sód	1964	sód	2146,2	

**Wykaz alergenów:** 1. gluten; 2. skorupiaki; 3. jaja; 5 orzeszki ziemne; 6. soja; 7. mleko; 8. orzechy; 9. seler; 10. gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. lubin

(\*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (qr) - grillowane

W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.