

DIETA		Bogatoreszktkowa		Bezsolna		Lekkostrawna		Podstawowa		Lekkostrawna	
I	1	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g	Masło 10g *mleko/	10g
	2	Pieczywo razowe 100g *gluten/	100g	Kasza manna na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g	Kasza manna na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g	Kasza manna na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g	Kasza manna na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g
	3	Kasza manna na mleku 300ml *gluten/*mleko/	300g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g	Salata 5g	5g
	4	Salata 5g	5g	Pomidor 80g	80g	Pomidor 80g	80g	Papryka 70g	70g	Pomidor 80g	80g
	5	Pomidor 80g	80g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g	Herbata 250ml	250g
	6	Herbata 250ml	250g	Bułka zwykła 1szt *gluten/	0g	Bułka zwykła 1szt *gluten/	0g	Bułka zwykła 1szt *gluten/	0g	Bułka zwykła 1szt *gluten/	0g
	7	Bułka zwykła 1szt *gluten/	0g	Jajko 1 szt *jaja/	1g	Jajko 1 szt *jaja/	1g	Dżem 25g 1szt	25g	Jajko 1 szt *jaja/	1g
	8	Jajko 1 szt *jaja/	1g	Dżem 25g 1szt	25g	Dżem 25g 1szt	25g	Ser topiony 50g *jaja/	50g	Dżem 25g 1szt	25g
	9	Dżem 25g 1szt	25g								
	10										
II	1										
	2										
	3										
OBIAD	1	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g	Kompot 250ml *jaja/	250g
	2	Krupnik 300ml *seler/	300g	Krupnik 300ml *seler/	300g	Krupnik 300ml *seler/	300g	Ryba po grecku 200g *jaja/	200g	Krupnik 300ml *seler/	300g
	3	Ryba po grecku 200g *jaja/	200g	Ryba po grecku 200g *jaja/	200g	Ryba po grecku 200g *jaja/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ryba po grecku 200g *jaja/	200g
	4	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g	Zupa fasolowa 300ml *soja/	300g	Ziemniaki 200g *mleko/	200g
	5										
	6										
	7										
	8										
	9										
	10										
Podwiec zorek	1										
	2										
	3										
Kolacja	I	1	Naleśniki z twarogiem 2szt	2g	Naleśniki z twarogiem 2szt	2g	Naleśniki z twarogiem 2szt	2g	Naleśniki z twarogiem 2szt	2g	Naleśniki z twarogiem 2szt
		2	*gluten/linia/250ml/ *gluten/*mleko/	250g	*gluten/linia/250ml/ *gluten/*mleko/	250g	*gluten/linia/250ml/ *gluten/*mleko/	250g	*gluten/linia/250ml/ *gluten/*mleko/	250g	*gluten/linia/250ml/ *gluten/*mleko/
	3										
	4										
	5										
	6										
	7										
	8										
	9										
	10										
II	1										
	2										
	3										
DOBOWE SUMY WARTOŚCI ENERGETYCZNEJ I ODŻYWCZEJ											
kcal	wartość energetyczna	2575	wartość energetyczna	2362	wartość energetyczna	2362	wartość energetyczna	2451	wartość energetyczna	2362	
g	białko ogółem	121,24	białko ogółem	115,34	białko ogółem	115,34	białko ogółem	116,08	białko ogółem	115,34	
g	węglowodany ogółem	382,1	węglowodany ogółem	330,9	węglowodany ogółem	330,9	węglowodany ogółem	365,43	węglowodany ogółem	330,9	
g	w tym: cukry	37,497	w tym: cukry	35,897	w tym: cukry	35,897	w tym: cukry	37,197	w tym: cukry	35,897	
g	tłuszcze ogółem	73,852	tłuszcze ogółem	72,152	tłuszcze ogółem	72,152	tłuszcze ogółem	69,087	tłuszcze ogółem	72,152	
g	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	29,63	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	21,23	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	21,23	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	27,59	w tym: nasycone kw. tłuszczowe	21,23	
g	błonnik	3357,4	błonnik	2900,4	błonnik	2900,4	błonnik	3252	błonnik	2900,4	
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. łubin

(*) produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen. Sposób przygotowania: (g) - gotowane, (s) - smażone, (d) - duszone, (p) - pieczone, (gr) - grillowane
W uzasadnionych przypadkach zastrzegamy możliwość wymiany zaplanowanych w jadłospisie produktów na równoważne pod względem energetycznym i wartości odżywczych.