

Śniadanie II Śniadanie	Jadłospis na dzień czwartek 19.09.2024r.		Kolacja Posilek nocny
<b>Dieta podstawowa</b> Wartości odżywcze: Energia : 2367.09 kcal; Białko ogółem: 94.32 g; Tłuszcz: 57.42 g; Kw. tłuszcz. nasycone: 23.65 g; Węglowodany ogółem: 313.07 g; Cukry proste: 35.30 g; Sód: 1044.14 mg; Błonnik pokarmowy: 32.36 g;			
<p><b>Ryż na mleku 300ml(mleko, ryż biały) , Bulka grahamka70g, Chleb baltonowski 30g , Masło 15g, Krakowska 30g, Jajko gotowane 50g,</b> Surówka z kapusty pekińskiej z papryką 100g(kapusta pekińska, papryka), <b>Kawa z mlekiem 250ml (mleko, cukier, Kawa zbożowa)</b></p> <p><i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,jaja</i></p>	<p><b>Krupnik jęczmienny z/śm. 400 ml,</b> (ziemniaki, kasza jęczmienna, marchew, śmietana, seler, pietruszka, natka pietr.), <b>Gulasz wp-warzywny 250g,</b> (łopatka, kapusta biała, marchew, cebula, seler, fasolka, groszek kukurydza, por, mąka, koncentrat,) <b>Kopytka ziemniaczane 150g,</b> Sałatka z buraczków 150g, Kompot truskawkowy 250ml(truskawka, cukier) Brzoskwinia 150g</p> <p><i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,seler,</i></p>	<p><b>Chleb bal.70g, razowy 30g, Masło 15g, Pasta drobiowo-warzywna 60g</b> (ćwiartka z kurczaka, marchew, seler, olej, natka pietruszki) Dżem 25g, Sałatka wiosenna 80g, (Ogórek świeży, pomidor sałata lodowa) Herbata 250 ml (cukier Herbata),</p> <p><i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,</i></p> <p><b>Posilek nocny:</b> Mus owocowo-warzywny 1szt</p>	
<b>Dieta cukrzycowa</b> Wartości odżywcze: Energia : 2181.80 kcal; Białko ogółem: 102.05 g; Tłuszcz: 47.37 g; Kw. tłuszcz. nasycone: 14.99 g; Węglowodany ogółem: 247.44 g; Cukry proste: 15.72 g; Sód: 1579.55 mg; Błonnik pokarmowy: 34.82 g;			
<p><b>Ryż na mleku 300ml (mleko, ryż biały), Chleb razowy 75g, Krakowska 30g, Jajko gotowane 50g,</b> Surówka z kapusty pekińskiej z papryką 100g(kapusta pekińska, papryka), <b>Kawa z mlekiem 250ml (mleko, Kawa zbożowa)</b></p> <p><i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,jaja</i></p> <p><b>II śniadanie: Kefir 200g</b></p> <p><i>*alergeny: mleko,</i></p>	<p><b>Krupnik jęczmienny z/śm. 400 ml,</b> (ziemniaki, kasza jęczmienna, marchew, śmietana, seler, pietruszka, natka pietr.), <b>Pieczeń rzymska 90g,</b> (łopatka, bulka tarta, mąka, jaja) <b>sos jarzynowy 100ml</b> (marchew, mąka pszenna, pietruszka, seler)Ziemniaki 150g Sałatka z buraczków 150g, Kompot truskawkowy 250ml(truskawka)</p> <p><i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,seler, jaja</i></p> <p><b>Pod:</b> Surówka z rzodkiewek i szczypiorku 100g</p>	<p><b>Chleb razowy 75g., Masło 15g, Połędwica sopocka 30g, Pasta drobiowo-warzywna 60g</b> (ćwiartka z kurczaka, marchew, seler, olej, natka pietruszki) Sałatka wiosenna 80g, (Ogórek świeży, pomidor sałata lodowa) Herbata 250 ml (Herbata),</p> <p><i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,</i></p> <p><b>Posilek nocny:</b> Chleb razowy 30g, Serek topiony 25g</p> <p><i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,</i></p>	

Śniadanie II Śniadanie	Jadłospis na dzień czwartek 19.09.2024r.  Obiad Podwieczorek	Kolacja Posilek nocny
<b>Dieta lekko strawna</b> Wartości odżywcze: Energia : 2210.05 kcal; Białko ogółem: 103.06 g; Tłuszcz: 49.47 g; Kw. tłuszcz. nasycone: 19.44 g; Węglowodany ogółem: 319.91 g; Cukry proste: 38.60 g; Sód: 1825.29 mg; Błonnik pokarmowy: 32.45 g;		
<b>Ryż na mleku 300ml (mleko, ryż biały), Chleb baltonowski 100g, Masło 15g, Krakowska 30g, Jajko gotowane 50g, Jabłko gotowane 150g, Kawa z mlekiem 250ml (mleko, cukier, Kawa zbożowa)</b>  <i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca, jaja</i>	<b>Krupnik jęczmienny b/sm. 400 ml, (ziemniaki, kasza jęczmienna, marchew, seler, pietruszka, natka pietr.), Pieczeń rzymska 90g, (łopatka, bułka tarta, mąka, jaja) sos jarzynowy 100ml (marchew, mąka pszenna, pietruszka, seler) Ziemniaki 150g Sałatka z buraczków 150g, Kompot truskawkowy 250ml(truskawka, cukier)</b>  <i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca, seler, jaja</i>	<b>Chleb baltonowski 100g, Masło 15g, Pasta drobiowo-warzywna 60g (ćwiartka z kurczaka, marchew, seler, olej, natka pietruszki) Dżem 25g, Pomidor bez skóry 80g Herbata 250 ml (cukier Herbata),</b> <i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,</i>  <b>Posilek nocny:</b> Mus owocowo-warzywny 1szt
<b>Dieta lekko strawna mielona</b> Wartości odżywcze: Energia : 2172.07 kcal; Białko ogółem: 95.40 g; Tłuszcz: 46.55 g; Kw. tłuszcz. nasycone: 19.33 g; Węglowodany ogółem: 307.22 g; Cukry proste: 39.80 g; Sód: 1354.93 mg; Błonnik pokarmowy: 32.96 g;		
<b>Ryż na mleku 300ml (mleko, ryż biały), Chleb bal.100g, Masło 15g, Krakowska 60g, Serek tartare 20g, Jabłko gotowane 150g, Kawa z mlekiem 250ml (mleko, cukier, Kawa zbożowa)</b>  <i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca, jaja</i>  <b>II śniadanie : Jogurt owocowy 100g</b>  <i>*alergeny: mleko,</i>	<b>Krupnik jęczmienny b/sm. 400 ml, (ziemniaki, kasza jęczmienna, marchew, seler, pietruszka, natka pietr.), Pieczeń rzymska 90g, (łopatka, bułka tarta, mąka, jaja) sos jarzynowy 100ml (marchew, mąka pszenna, pietruszka, seler) Ziemniaki 150g Sałatka z buraczków 150g, Kompot truskawkowy 250ml(truskawka, cukier)</b>  <i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca, seler, jaja</i> <b>Pod:</b> Kisiel z/c 200g (mąka ziemniaczana, czarna porzeczka,)	<b>Chleb baltonowski 100g, Masło 15g, Pasta drobiowo-warzywna 60g (ćwiartka z kurczaka, marchew, seler, olej, natka pietruszki) Dżem 25g, Pomidor bez skóry 80g Herbata 250 ml (cukier Herbata),</b> <i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,</i>  <b>Posilek nocny:</b> Mus owocowo-warzywny 1szt
<b>Dieta lekko strawna niskotłuszczowa</b> Wartości odżywcze: Energia : 2161.14 kcal; Białko ogółem: 119.01 g; Tłuszcz: 41.69 g; Kw. tłuszcz. nasycone: 12.19 g; Węglowodany ogółem: 348.61 g; Cukry proste: 53.42 g; Sód: 1221.98 mg; Błonnik pokarmowy: 31.12 g;		
<b>Ryż na mleku 300ml (mleko, ryż biały) , Chleb baltonowski 100g, Masło 10g Krakowska 60g, Ser deliser 20g, Jabłko gotowane 150g, Kawa z mlekiem 250ml (mleko, cukier, Kawa zbożowa)</b>  <i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca, jaja</i>	<b>Krupnik jęczmienny b/sm. 400 ml, (ziemniaki, kasza jęczmienna, marchew, seler, pietruszka, natka pietr.), Pieczeń rzymska 90g, (łopatka, bułka tarta, mąka, jaja) sos jarzynowy 100ml (marchew, mąka pszenna, pietruszka, seler) Ziemniaki 150g Sałatka z buraczków 150g, Kompot truskawkowy 250ml(truskawka, cukier)</b>  <i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca, seler, jaja</i>	<b>Chleb baltonowski 100g, Masło 10g, Pasta drobiowo-warzywna 60g (ćwiartka z kurczaka, marchew, seler, olej, natka pietruszki) Dżem 25g, Pomidor bez skóry 80g Herbata 250 ml (cukier Herbata),</b>  <i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,</i>  <b>Posilek nocny:</b> Mus owocowo-warzywny 1szt

Śniadanie II Śniadanie	Jadłospis na dzień czwartek 19.09.2024r.  Obiad Podwieczorek	Kolacja Posilek nocny
<b>Dieta dzieci 2 roku życia</b> Wartości odżywcze: Energia : 1966.97 kcal; Białko ogółem: 82.62 g; Tłuszcz: 44.62 g; Kw. tłuszcz. nasycone: 18.81 g; Węglowodany ogółem: 282.21 g; Cukry proste: 48.12 g; Sód: 1272.61 mg; Błonnik pokarmowy: 24.04 g;		
<p><b>Ryż na mleku 150ml(mleko, ryż biały) , Chleb baltonowski 50g, Masło 15g, Krakowska 30g, Ser deliser 20g, Jabłko 150g, Herbata 250ml (cukier, Herbata czarna.)</b></p> <p><i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,jaja</i></p> <p><b>II śniadanie : Jogurt owocowy 100g</b></p> <p><i>*alergeny: mleko,</i></p>	<p><b>Krupnik jęczmienny z/śm. 200 ml, (ziemniaki, kasza jęczmienna, marchew, śmietana, seler, pietruszka, natka pietr.), Pieczeń rzymska 90g, (łopatka, bulka tarta, mąka, jaja) sos jarzynowy 100ml (marchew, mąka pszenna, pietruszka, seler) Ziemniaki 80g</b> Sałatka z buraczków 150g, Kompot truskawkowy 250ml(truskawka, cukier)</p> <p><i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,seler, jaja</i></p> <p><b>Pod:</b> Brzoskwinia 150g</p>	<p><b>Chleb baltonowski 50g, Masło 15g Pasta drobiowo-warzywna 60g (ćwiartka z kurczaka, marchew, seler, olej, natka pietruszki) Dżem 25g, Sałatka wiosenna 80g, (Ogórek świeży, pomidor sałata lodowa) Herbata 250 ml (cukier Herbata),</b></p> <p><i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,</i></p> <p><b>Posilek nocny:</b> Mus owocowo-warzywny 1szt</p>
<b>Dieta dzieci dużych</b> Wartości odżywcze: Energia : 2389.19 kcal; Białko ogółem: 97.27 g; Tłuszcz: 57.96 g; Kw. tłuszcz. nasycone: 28.45 g; Węglowodany ogółem: 344.50 g; Cukry proste: 49.41 g; Sód: 1092.54 mg; Błonnik pokarmowy: 33.53 g;		
<p><b>Ryż na mleku 300ml(mleko, ryż biały) , Bulka grahamka70g, Chleb baltonowski 30g Masło 15g, Krakowska 60g, Jajko gotowane 50g, Surówka z kapusty pekińskiej z papryką 100g(kapusta pekińska, papryka), Kawa z mlekiem 250ml (mleko, cukier, Kawa zbożowa)</b></p> <p><i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,jaja</i></p> <p><b>II śniadanie : Jogurt owocowy 100g</b></p> <p><i>*alergeny: mleko,</i></p>	<p><b>Krupnik jęczmienny z/śm. 400 ml, (ziemniaki, kasza jęczmienna, marchew, śmietana, seler, pietruszka, natka pietr.), Gulasz wp-warzywny 250g, (łopatka, kapusta biała, marchew, cebula, seler, fasolka, groszek kukurydza, por, mąka, koncentrat,) Kopytka ziemniaczane 150g,</b> Sałatka z buraczków 150g, Kompot truskawkowy 250ml(truskawka, cukier)</p> <p><i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,seler, jaja</i></p> <p><b>Pod:</b> Brzoskwinia 150g</p>	<p><b>Chleb bal.70g, razowy 30g,, Masło 15g Pasta drobiowo-warzywna 60g (ćwiartka z kurczaka, marchew, seler, olej, natka pietruszki) Dżem 25g, Sałatka wiosenna 80g, (Ogórek świeży, pomidor sałata lodowa) , Herbata 250 ml (cukier Herbata)</b></p> <p><i>*alergeny: gluten, mleko, gorczyca,</i></p> <p><b>Posilek nocny:</b> Mus owocowo-warzywny 1szt</p>