



Wtorek (2026-09-08)				
Jadłospis				
Dieta dla kobiet w ciąży / matki karmiącej E [kcal]: 2005.88 , B [g]: 109.89 , T [g]: 86.49 , W [g]: 217.55 , Błonnik [g]: 37.29 , Cukier [g]: 49.3 , Sód [mg]: 2234.24 , Kwasy tł. nas. [g]: 33.01	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Twarożek ze szczypiorkiem 70g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01,07,06,09)</u> Sałata 5g Papryka 55g Jabłko 200g	Zupa fasolowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Duszone udko z kurczaka w sosie pietruszkowym [D] 150g <u>(09,07,01)</u> Surówka z marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 20g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Ser, tłusty 30g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 60g Ogórek 50g
Dieta łatwostrawna E [kcal]: 1815.33 , B [g]: 94.8 , T [g]: 58.23 , W [g]: 237.9 , Błonnik [g]: 25.72 , Cukier [g]: 41.08 , Sód [mg]: 2186.68 , Kwasy tł. nas. [g]: 20.22	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Twarożek z koperkiem 80g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 20g <u>(01,07,06,09)</u> Sałata 5g Pomidor bez skórki 45g Jabłko gotowane [G] 200g	Zupa grysikowa [G] 300g <u>(09,01)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Gotowane udko z kurczaka w sosie pietruszkowym [G] 150g <u>(09,07,01)</u> Gotowane warzywa [G] 200g	Kisiel 300g	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 120g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Ser, tłusty 30g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 70g Pomidor bez skórki 50g
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu E [kcal]: 1864.68 , B [g]: 88.65 , T [g]: 54.91 , W [g]: 262.04 , Błonnik [g]: 21.02 , Cukier [g]: 39.58 , Sód [mg]: 2120.57 , Kwasy tł. nas. [g]: 31.24	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Twarożek z koperkiem 80g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01,07,06,09)</u> Sałata 5g Pomidor bez skórki 45g Jabłko gotowane [G] 200g	Zupa grysikowa [G] 300g <u>(09,01)</u> Ziemniaki gotowane [G] 300g Gotowane udko z kurczaka w sosie pietruszkowym [G] 120g <u>(09,07,01)</u> Gotowane warzywa [G] 200g	Kisiel 200g	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 120g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Serek kanapkowy 70g <u>(07)</u> Pomidor bez skórki 50g
Dieta podstawowa E [kcal]: 1947.32 , B [g]: 84.67 , T [g]: 81.99 , W [g]: 237.3 , Błonnik [g]: 40.41 , Cukier [g]: 53.16 , Sód [mg]: 1917.9 , Kwasy tł. nas. [g]: 31.24	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Twarożek ze szczypiorkiem 81g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 40g <u>(01,07,06,09)</u> Sałata 5g Papryka 55g Jabłko 200g	Zupa fasolowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Duszone udko z kurczaka w sosie pietruszkowym [D] 120g <u>(09,07,01)</u> Surówka z marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	Kisiel 200g	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Serek kanapkowy 50g <u>(07)</u> Ogórek 50g



Jadłospis	Wtorek (2026-09-08)			
Dieta podstawowa dziecięca	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 1947.32 , B [g]: 84.67 , T [g]: 81.99 , W [g]: 237.3 , Błonnik [g]: 40.41 , Cukier [g]: 53.16 , Sód [mg]: 1917.9 , Kwasy tł. nas. [g]: 31.24	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Twarożek ze szczypiorkiem 81g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 40g <u>(01,07,06,09)</u> Sałata 5g Papryka 55g Jabłko 200g	Zupa fasolowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Duszone udko z kurczaka w sosie pietruszkowym [D] 120g <u>(09,07,01)</u> Surówka z marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	Kisiel 200g	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Serek kanapkowy 50g <u>(07)</u> Ogórek 50g
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 1954.6 , B [g]: 93.81 , T [g]: 86.38 , W [g]: 223.15 , Błonnik [g]: 45.99 , Cukier [g]: 51.28 , Sód [mg]: 2243.41 , Kwasy tł. nas. [g]: 25.67	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb żytni razowy 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 15g <u>(07)</u> Twarożek ze szczypiorkiem 70g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 40g <u>(01,07,06,09)</u> Sałata 5g Ogórek 55g Jabłko 200g Słonecznik, nasiona, łuskane 25g	Zupa fasolowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 150g Duszone udko z kurczaka w sosie pietruszkowym [D] 120g <u>(09,07,01)</u> Surówka z marchewki z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	Marchew 100g Hummus klasyczny 30g	Herbata bez cukru 250g Chleb żytni razowy 60g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Ser, tł. tłusty 20g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 60g Ogórek 50g

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 01. Zboża zawierające gluten; 02. Skorupiaki i produkty pochodne; 03. Jaja i produkty pochodne; 04. Ryby i produkty pochodne; 05. Orzeszki ziemne; 06. Soja i produkty pochodne; 07. Mleko i produkty pochodne; 08. Orzechy; 09. Seler i produkty pochodne; 10. Gorczyca i produkty pochodne; 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. Dwutlenek siarki; 13. Łubin; 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie



Jadłospis	środa (2026-09-09)			
Dieta dla kobiet w ciąży / matki karmiącej E [kcal]: 2132.73 , B [g]: 94.98 , T [g]: 81.17 , W [g]: 269.12 , Błonnik [g]: 27.27 , Cukier [g]: 70.91 , Sód [mg]: 1799.55 , Kwasy tł. nas. [g]: 24.13	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Zupa mleczna z płatkami owsianymi [G] 300g <u>(07,01)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Pomidor 20g Ogórek 30g Banan 150g	Obiad Zupa kalafiorowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Risotto z kurczakiem i warzywami z dodatkiem oleju rzepakowego [G] 550g <u>(09)</u>	2 Kolacja Kefir naturalny 200g <u>(07)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Serek grani 50g <u>(07)</u> Paszтет drobiowy 50g Sałata 5g Papryka 45g
Dieta łatwostrawna E [kcal]: 2099.06 , B [g]: 106.76 , T [g]: 80.42 , W [g]: 252.17 , Błonnik [g]: 25.55 , Cukier [g]: 57.53 , Sód [mg]: 2200.48 , Kwasy tł. nas. [g]: 30.07	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Zupa mleczna z płatkami owsianymi [G] 250g <u>(07,01)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 40g Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Pomidor bez skórki 20g Banan 150g	Obiad Zupa kalafiorowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Delikatne risotto z kurczakiem i warzywami [G] 470g <u>(09,07)</u>	2 Kolacja Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Serek grani 70g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 40g <u>(01,07,06,09)</u> Sałata 5g Pomidor bez skórki 55g
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu E [kcal]: 1989.06 , B [g]: 107.28 , T [g]: 53.36 , W [g]: 283.47 , Błonnik [g]: 26.78 , Cukier [g]: 78.67 , Sód [mg]: 2285.48 , Kwasy tł. nas. [g]: 27.39	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Zupa mleczna z płatkami owsianymi [G] 300g <u>(07,01)</u> Chleb pszenny 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Pasta z białek jaj z koperkiem 50g <u>(03,07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 40g Pomidor bez skórki 50g Banan 200g	Obiad Zupa ryżowa [G] 300g <u>(09)</u> Ziemniaki gotowane [G] 300g Gotowany kurczak w lekkim białym sosie [G] 120g <u>(09,07,01)</u> Gotowana marchewka [G] 200g	2 Kolacja Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenny 60g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Serek grani 70g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 40g <u>(01,07,06,09)</u> Sałata 5g Pomidor bez skórki 55g



środa (2026-09-09)				
Jadłospis				
Dieta podstawowa	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 2008.24 , B [g]: 88.06 , T [g]: 78.71 , W [g]: 252.27 , Błonnik [g]: 25.9 , Cukier [g]: 67.88 , Sód [mg]: 1744.08 , Kwasy tł. nas. [g]: 23.49	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Zupa mleczna z płatkami owsianymi [G] 250g <u>(07,01)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Pomidor 20g Ogórek 30g Banan 150g	Zupa kalafiorowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Risotto z kurczakiem i warzywami z dodatkiem oleju rzepakowego [G] 470g <u>(09)</u>	Kefir naturalny 200g <u>(07)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Serek grani 50g <u>(07)</u> Paszтет drobiowy 50g Sałata 5g Papryka 45g
Dieta podstawowa dziecięca	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 2008.24 , B [g]: 88.06 , T [g]: 78.71 , W [g]: 252.27 , Błonnik [g]: 25.9 , Cukier [g]: 67.88 , Sód [mg]: 1744.08 , Kwasy tł. nas. [g]: 23.49	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Zupa mleczna z płatkami owsianymi [G] 250g <u>(07,01)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Pomidor 20g Ogórek 30g Banan 150g	Zupa kalafiorowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Risotto z kurczakiem i warzywami z dodatkiem oleju rzepakowego [G] 470g <u>(09)</u>	Kefir naturalny 200g <u>(07)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Serek grani 50g <u>(07)</u> Paszтет drobiowy 50g Sałata 5g Papryka 45g
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 2044.21 , B [g]: 96.05 , T [g]: 101.92 , W [g]: 200.56 , Błonnik [g]: 32.99 , Cukier [g]: 44.66 , Sód [mg]: 1711.12 , Kwasy tł. nas. [g]: 31.41	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb żytni razowy 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Pomidor 20g Ogórek 30g Jabłko 200g	Zupa kalafiorowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Risotto z ryżu brązowego z kurczakiem i warzywami z dodatkiem oleju rzepakowego [G] 470g <u>(09)</u>	Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u> Dyńia, pestki, łuskane 30g	Herbata bez cukru 250g Chleb żytni razowy 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Serek grani 60g <u>(07)</u> Paszтет drobiowy 60g Sałata 5g Papryka 45g

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 01. Zboża zawierające gluten; 02. Skorupiaki i produkty pochodne; 03. Jaja i produkty pochodne; 04. Ryby i produkty pochodne; 05. Orzeszki ziemne; 06. Soja i produkty pochodne; 07. Mleko i produkty pochodne; 08. Orzechy; 09. Seler i produkty pochodne; 10. Gorczyca i produkty pochodne; 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. Dwutlenek siarki; 13. Łubin; 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S - smażenie

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie



Jadłospis	Czwartek (2026-09-10)			
Dieta dla kobiet w ciąży / matki karmiącej E [kcal]: 2107.65 , B [g]: 77.19 , T [g]: 83.22 , W [g]: 274.32 , Błonnik [g]: 30.2 , Cukier [g]: 104.06 , Sód [mg]: 2183.88 , Kwasy tł. nas. [g]: 32.28	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Serek kanapkowy 60g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 50g <u>(01,07,06,09)</u> Sałata 5g Pomidor 45g Banan 200g	Obiad Zupa pomidorowa z ryżem [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie bazyliowym [G] 150g <u>(09,07,01)</u> Surówka wiosenna z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	2 Kolacja Mus owocowy 100% (smak dowolny) 200g	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 60g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01,07,06,09)</u> Dżem 60g Ogórek 40g Rzodkiewka 10g
	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Serek kanapkowy 60g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01,07,06,09)</u> Sałata 5g Pomidor bez skórki 45g Banan 150g	Obiad Zupa pomidorowa z ryżem [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie bazyliowym [G] 120g <u>(09,07,01)</u> Gotowane buraczki [G] 200g	2 Kolacja Mus owocowy 100% (smak dowolny) 100g	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 60g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 60g <u>(01,07,06,09)</u> Dżem 60g Pomidor bez skórki 50g
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu E [kcal]: 1829.86 , B [g]: 69.88 , T [g]: 54.45 , W [g]: 274.79 , Błonnik [g]: 23.04 , Cukier [g]: 111.53 , Sód [mg]: 1916.25 , Kwasy tł. nas. [g]: 29.64	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenny 60g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Serek kanapkowy 60g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 40g <u>(01,07,06,09)</u> Sałata 5g Pomidor bez skórki 45g Banan 200g	Obiad Zupa cukiniowa [G] 300g <u>(09)</u> Ziemniaki gotowane [G] 300g Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie bazyliowym [G] 120g <u>(09,07,01)</u> Gotowane buraczki [G] 200g	2 Kolacja Mus owocowy 100% (smak dowolny) 100g Herbatniki bebe 40g <u>(01,07,06)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenny 60g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 20g <u>(01,07,06,09)</u> Dżem 60g Pomidor bez skórki 50g
	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Serek kanapkowy 60g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 50g <u>(01,07,06,09)</u> Sałata 5g Pomidor 45g Banan 200g	Obiad Zupa pomidorowa z ryżem [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Wątróbka smażona z cebulką [S] 120g Surówka wiosenna z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	2 Kolacja Mus owocowy 100% (smak dowolny) 100g	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 40g <u>(01,07,06,09)</u> Dżem 20g Ogórek 40g Rzodkiewka 10g



Jadłospis	Czwartek (2026-09-10)			
Dieta podstawowa dziecięca	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 1974.98 , B [g]: 71.03 , T [g]: 89.2 , W [g]: 233.79 , Błonnik [g]: 27.05 , Cukier [g]: 78.13 , Sód [mg]: 2091.68 , Kwasy tł. nas. [g]: 32.68	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Serek kanapkowy 60g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 50g <u>(01,07,06,09)</u> Sałata 5g Pomidor 45g Banan 200g	Zupa pomidorowa z ryżem [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Wątróbka smażona z cebulką [S] 120g Surówka wiosenna z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	Mus owocowy 100% (smak dowolny) 100g	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 40g <u>(01,07,06,09)</u> Dżem 20g Ogórek 40g Rzodkiewka 10g
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 2026.54 , B [g]: 89.89 , T [g]: 113.86 , W [g]: 174.43 , Błonnik [g]: 27.97 , Cukier [g]: 38.74 , Sód [mg]: 2129.26 , Kwasy tł. nas. [g]: 47.23	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb żytni razowy 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Serek kanapkowy 60g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 60g <u>(01,07,06,09)</u> Sałata 5g Pomidor 45g Jabłko 150g	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 150g Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie bazyliowym [G] 120g <u>(09,07,01)</u> Surówka wiosenna z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u> Słonecznik, nasiona, łuskane 20g	Herbata bez cukru 250g Chleb żytni razowy 60g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 20g <u>(01,07,06,09)</u> Serek kanapkowy 20g <u>(07)</u> Ogórek 40g Rzodkiewka 10g

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 01. Zboża zawierające gluten; 02. Skorupiaki i produkty pochodne; 03. Jaja i produkty pochodne; 04. Ryby i produkty pochodne; 05. Orzeszki ziemne; 06. Soja i produkty pochodne; 07. Mleko i produkty pochodne; 08. Orzechy;

09. Seler i produkty pochodne; 10. Gorczyca i produkty pochodne; 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. Dwutlenek siarki; 13. Łubin; 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie



Jadłospis	Piątek (2026-09-11)			
Dieta dla kobiet w ciąży / matki karmiącej E [kcal]: 2215.31 , B [g]: 95.17 , T [g]: 79.91 , W [g]: 295.74 , Błonnik [g]: 33.7 , Cukier [g]: 86.81 , Sód [mg]: 1910.94 , Kwasy tł. nas. [g]: 26.61	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Zupa mleczna z kaszą manną [G] 300g <u>(07.01)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01.07.06.09)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Salata 5g Papryka 45g Banan 200g	Obiad Zupa buraczkowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 300g Smażona ryba bez panierki [S] 150g <u>(04)</u> Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	2 Kolacja Baton owocowy kokos & orzech 35g	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Pasta rybna 50g <u>(04.03.07)</u> Ser, tłusty 30g <u>(07)</u> Ogórek 50g
Dieta łatwostrawna E [kcal]: 1884.05 , B [g]: 86.94 , T [g]: 65.18 , W [g]: 246.7 , Błonnik [g]: 24.34 , Cukier [g]: 67.01 , Sód [mg]: 2039.29 , Kwasy tł. nas. [g]: 23.64	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Zupa mleczna z kaszą manną [G] 250g <u>(07.01)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 50g <u>(01.07.06.09)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Salata 5g Pomidor bez skórki 45g Jabłko gotowane [G] 100g	Obiad Zupa buraczkowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Gotowana ryba w sosie marchewkowym [G] 120g <u>(04.09.07)</u> Gotowane warzywa [G] 200g	2 Kolacja Banan 150g	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Ser, tłusty 40g <u>(07)</u> Delikatna pasta rybna 50g <u>(04.07)</u> Pomidor bez skórki 50g
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu E [kcal]: 2030.5 , B [g]: 87.73 , T [g]: 56.61 , W [g]: 302.13 , Błonnik [g]: 23.58 , Cukier [g]: 88.15 , Sód [mg]: 2006.16 , Kwasy tł. nas. [g]: 32.9	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Zupa mleczna z kaszą manną [G] 300g <u>(07.01)</u> Chleb pszenny 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Pasta z białek jaj z warzywami 50g <u>(03)</u> Szynka z piersi kurczaka 50g <u>(01.07.06.09)</u> Salata 5g Pomidor bez skórki 45g Jabłko gotowane [G] 200g	Obiad Zupa owocowa [G] 300g Ziemniaki gotowane [G] 300g Gotowana ryba w sosie marchewkowym [G] 120g <u>(04.09.07)</u> Gotowane warzywa [G] 200g	2 Kolacja Banan 200g	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenny 100g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Serek kanapkowy 70g <u>(07)</u> Delikatna pasta rybna 50g <u>(04.07)</u> Pomidor bez skórki 50g
Dieta podstawowa E [kcal]: 2009.19 , B [g]: 91.77 , T [g]: 78.23 , W [g]: 249.31 , Błonnik [g]: 29.57 , Cukier [g]: 74.06 , Sód [mg]: 1956.51 , Kwasy tł. nas. [g]: 26.1	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Zupa mleczna z kaszą manną [G] 250g <u>(07.01)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 50g <u>(01.07.06.09)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Salata 5g Papryka 45g Banan 150g	Obiad Zupa buraczkowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Smażona ryba bez panierki [S] 120g <u>(04)</u> Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	2 Kolacja Baton owocowy kokos & orzech 35g	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 20g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Pasta rybna 70g <u>(04.03.07)</u> Ser, tłusty 30g <u>(07)</u> Ogórek 50g



Jadłospis	Piątek (2026-09-11)			
Dieta podstawowa dziecięca	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 2009.19 , B [g]: 91.77 , T [g]: 78.23 , W [g]: 249.31 , Błonnik [g]: 29.57 , Cukier [g]: 74.06 , Sód [mg]: 1956.51 , Kwasy tł. nas. [g]: 26.1	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Zupa mleczna z kaszą manną [G] 250g <u>(07,01)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szyńka z piersi kurczaka 50g <u>(01,07,06,09)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Sałata 5g Papryka 45g Banan 150g	Zupa buraczkowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Smażona ryba bez panierki [S] 120g <u>(04)</u> Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	Baton owocowy kokos & orzech 35g	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 20g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Pasta rybna 70g <u>(04,03,07)</u> Ser, tł. tłusty 30g <u>(07)</u> Ogórek 50g
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 1819.72 , B [g]: 98.29 , T [g]: 93.73 , W [g]: 163.09 , Błonnik [g]: 28.83 , Cukier [g]: 34.55 , Sód [mg]: 1871.98 , Kwasy tł. nas. [g]: 31.05	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb żytni razowy 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szyńka z piersi kurczaka 50g <u>(01,07,06,09)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Sałata 5g Papryka 45g Jabłko 100g	Zupa buraczkowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 150g Smażona ryba bez panierki [S] 120g <u>(04)</u> Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	Dynia, pestki, łuskane 20g Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb żytni razowy 60g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Pasta rybna 80g <u>(04,03,07)</u> Ser, tł. tłusty 20g <u>(07)</u> Ogórek 50g

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 01. Zboża zawierające gluten; 02. Skorupiaki i produkty pochodne; 03. Jaja i produkty pochodne; 04. Ryby i produkty pochodne; 05. Orzeszki ziemne; 06. Soja i produkty pochodne; 07. Mleko i produkty pochodne; 08. Orzechy;

09. Seler i produkty pochodne; 10. Gorczyca i produkty pochodne; 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. Dwutlenek siarki; 13. Łubin; 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie



Jadłospis	Sobota (2026-09-12)			
Dieta dla kobiet w ciąży / matki karmiącej E [kcal]: 2177.25 , B [g]: 96.88 , T [g]: 87.21 , W [g]: 264.58 , Błonnik [g]: 28.03 , Cukier [g]: 63.71 , Sód [mg]: 1668.51 , Kwasy tł. nas. [g]: 28.82	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Twarożek z rzodkiewką 60g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 20g Sałata 5g Pomidor 45g Banan 200g	Zupa szpinakowa z ryżem [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Makaron gotowany [G] 300g <u>(01,03)</u> Sos ala boloński z mielonym mięsem wieprzowym i warzywami z olejem rzepakowym [G] 350g	Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 20g <u>(01,07,06,09)</u> Salatka makaronowa z warzywami i serem 100g <u>(01,03,07)</u> Salatka z mixem sałat z olejem słonecznikowym 50g
Dieta łatwostrawna E [kcal]: 1959.33 , B [g]: 91.82 , T [g]: 68.43 , W [g]: 257.95 , Błonnik [g]: 27.33 , Cukier [g]: 84.57 , Sód [mg]: 2305.91 , Kwasy tł. nas. [g]: 26.74	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Twarożek 70g <u>(07)</u> Sałata 5g Pomidor bez skórki 45g Banan 200g	Zupa szpinakowa z ryżem [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Makaron gotowany [G] 200g <u>(01,03)</u> Gotowany delikatny sos pomidorowy z z mielonym mięsem wieprzowym [G] 120g <u>(07)</u> Gotowana marchewka [G] 200g	Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 60g <u>(01,07,06,09)</u> Dżem 60g Pomidor bez skórki 50g
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu E [kcal]: 1936.24 , B [g]: 87.58 , T [g]: 50.85 , W [g]: 295.77 , Błonnik [g]: 25.89 , Cukier [g]: 99.88 , Sód [mg]: 2105.26 , Kwasy tł. nas. [g]: 25.53	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenny 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Twarożek 70g <u>(07)</u> Sałata 5g Pomidor bez skórki 45g Banan 200g	Zupa ziemniaczana [G] 300g <u>(09)</u> Ziemniaki gotowane [G] 300g Gotowany delikatny sos pomidorowy z z mielonym mięsem wieprzowym [G] 120g <u>(07)</u> Gotowana marchewka [G] 200g	Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u> Herbatniki bebe 40g <u>(01,07,06)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenny 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01,07,06,09)</u> Dżem 60g Pomidor bez skórki 50g
Dieta podstawowa E [kcal]: 1947.82 , B [g]: 92.37 , T [g]: 80.81 , W [g]: 224.83 , Błonnik [g]: 24.13 , Cukier [g]: 50.74 , Sód [mg]: 1841.13 , Kwasy tł. nas. [g]: 28.22	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Twarożek z rzodkiewką 60g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 50g Sałata 5g Pomidor 45g Banan 150g	Zupa szpinakowa z ryżem [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Makaron gotowany [G] 200g <u>(01,03)</u> Sos ala boloński z mielonym mięsem wieprzowym i warzywami z olejem rzepakowym [G] 270g	Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 20g <u>(01,07,06,09)</u> Salatka makaronowa z warzywami i serem 100g <u>(01,03,07)</u>



Jadłospis	Sobota (2026-09-12)			
Dieta podstawowa dziecięca	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 1947.82 , B [g]: 92.37 , T [g]: 80.81 , W [g]: 224.83 , Błonnik [g]: 24.13 , Cukier [g]: 50.74 , Sód [mg]: 1841.13 , Kwasy tł. nas. [g]: 28.22	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Twarożek z rzodkiewką 60g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 50g Sałata 5g Pomidor 45g Banan 150g	Zupa szpinakowa z ryżem [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Makaron gotowany [G] 200g <u>(01,03)</u> Sos ala boloński z mielonym mięsem wieprzowym i warzywami z olejem rzepakowym [G] 270g	Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 20g <u>(01,07,06,09)</u> Salatka makaronowa z warzywami i serem 100g <u>(01,03,07)</u>
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 1962.83 , B [g]: 99.01 , T [g]: 96.53 , W [g]: 187.79 , Błonnik [g]: 32.34 , Cukier [g]: 34.11 , Sód [mg]: 1853.55 , Kwasy tł. nas. [g]: 29.25	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb żytni razowy 60g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Twarożek z rzodkiewką 60g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 20g Sałata 5g Pomidor 45g Jabłko 100g	Zupa szpinakowa z ryżem brązowym [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Makaron razowy, gotowany [G] 150g <u>(01)</u> Sos ala boloński z mielonym mięsem wieprzowym i warzywami z olejem rzepakowym [G] 270g	Słonecznik, nasiona, łuskane 30g Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb żytni razowy 60g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 60g <u>(01,07,06,09)</u> Salatka makaronowa z warzywami i serem 100g <u>(01,03,07)</u> Salatka z mixem sałat z olejem słonecznikowym 50g

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 01. Zboża zawierające gluten; 02. Skorupiaki i produkty pochodne; 03. Jaja i produkty pochodne; 04. Ryby i produkty pochodne; 05. Orzeszki ziemne; 06. Soja i produkty pochodne; 07. Mleko i produkty pochodne; 08. Orzechy; 09. Seler i produkty pochodne; 10. Gorczyca i produkty pochodne; 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. Dwutlenek siarki; 13. Łubin; 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie



Jadłospis	Niedziela (2026-09-13)			
Dieta dla kobiet w ciąży / matki karmiącej E [kcal]: 2197.33 , B [g]: 86.74 , T [g]: 92.68 , W [g]: 267.14 , Błonnik [g]: 28.01 , Cukier [g]: 86.49 , Sód [mg]: 2289.77 , Kwasy tł. nas. [g]: 33.68	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Zupa mleczna z ryżem [G] 300g <u>(07)</u> Chleb pszenno-żytni 60g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Ser, tyłżycki tłusty 20g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01.07.06.09)</u> Sałata 5g Ogórek 45g Banan 200g	Obiad Zupa ogórkowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 300g Schab duszony w sosie koperkowym [D] 150g <u>(09.07.01)</u> Modra kapusta na ciepło z dodatkiem oleju rzepakowego [G] 202g <u>(12)</u>	2 Kolacja Budyń bez cukru 300g <u>(07.03)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 20g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Kanapkowa pasta z fasoli 60g Serek kanapkowy 30g <u>(07)</u> Pomidor 50g
Dieta łatwostrawna E [kcal]: 1944.7 , B [g]: 97.07 , T [g]: 66.84 , W [g]: 246.18 , Błonnik [g]: 19.89 , Cukier [g]: 70.66 , Sód [mg]: 2087.44 , Kwasy tł. nas. [g]: 25.54	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Zupa mleczna z ryżem [G] 250g <u>(07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Ser, tyłżycki tłusty 30g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01.07.06.09)</u> Sałata 5g Pomidor bez skórki 45g Banan 200g	Obiad Zupa grysikowa [G] 300g <u>(09.01)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Gotowany schab w sosie koperkowym [G] 120g <u>(09.07.01)</u> Gotowane warzywa [G] 200g	2 Kolacja Budyń bez cukru 200g <u>(07.03)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 60g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Pomidorowa pasta twarogowa 60g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 60g Pomidor bez skórki 50g
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu E [kcal]: 1993 , B [g]: 100.17 , T [g]: 54.91 , W [g]: 281.33 , Błonnik [g]: 18 , Cukier [g]: 74.2 , Sód [mg]: 1894.48 , Kwasy tł. nas. [g]: 30.14	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Zupa mleczna z ryżem [G] 300g <u>(07)</u> Chleb pszenny 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Serek kanapkowy 40g <u>(07)</u> Delikatna pasta drobiowa 50g <u>(07)</u> Sałata 5g Pomidor bez skórki 45g Banan 200g	Obiad Zupa grysikowa [G] 300g <u>(09.01)</u> Ziemniaki gotowane [G] 300g Gotowany schab w sosie koperkowym [G] 120g <u>(09.07.01)</u> Gotowane warzywa [G] 200g	2 Kolacja Budyń bez cukru 200g <u>(07.03)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenny 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Pomidorowa pasta twarogowa 60g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 50g Pomidor bez skórki 50g
Dieta podstawowa E [kcal]: 1925.81 , B [g]: 77.69 , T [g]: 84.66 , W [g]: 225.16 , Błonnik [g]: 25.61 , Cukier [g]: 68.98 , Sód [mg]: 2332.53 , Kwasy tł. nas. [g]: 29.13	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Zupa mleczna z ryżem [G] 250g <u>(07)</u> Chleb pszenno-żytni 60g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 50g <u>(01.07.06.09)</u> Ser, tyłżycki tłusty 20g <u>(07)</u> Sałata 5g Ogórek 45g Banan 150g	Obiad Zupa ogórkowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Schab duszony w sosie koperkowym [D] 120g <u>(09.07.01)</u> Modra kapusta na ciepło z dodatkiem oleju rzepakowego [G] 202g <u>(12)</u>	2 Kolacja Budyń bez cukru 200g <u>(07.03)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 20g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Kanapkowa pasta z fasoli 60g Serek kanapkowy 20g <u>(07)</u> Pomidor 50g



Jadłospis	Niedziela (2026-09-13)			
Dieta podstawowa dziecięca	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 1925.81 , B [g]: 77.69 , T [g]: 84.66 , W [g]: 225.16 , Błonnik [g]: 25.61 , Cukier [g]: 68.98 , Sód [mg]: 2332.53 , Kwasy tł. nas. [g]: 29.13	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Zupa mleczna z ryżem [G] 250g <u>(07)</u> Chleb pszenno-żytni 60g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szyńka z piersi kurczaka 50g <u>(01.07.06.09)</u> Ser, tłłżyczy tłusty 20g <u>(07)</u> Sałata 5g Ogórek 45g Banan 150g	Zupa ogórkowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Schab duszony w sosie koperkowym [D] 120g <u>(09.07.01)</u> Modra kapusta na ciepło z dodatkiem oleju rzepakowego [G] 202g <u>(12)</u>	Budyń bez cukru 200g <u>(07.03)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 20g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Kanapkowa pasta z fasoli 60g Serek kanapkowy 20g <u>(07)</u> Pomidor 50g
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 1812.84 , B [g]: 71.09 , T [g]: 94.55 , W [g]: 184.58 , Błonnik [g]: 32.39 , Cukier [g]: 42.49 , Sód [mg]: 2228.89 , Kwasy tł. nas. [g]: 33	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Chleb żytni razowy 60g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Ser, tłłżyczy tłusty 30g <u>(07)</u> Szyńka z piersi kurczaka 20g <u>(01.07.06.09)</u> Sałata 5g Ogórek 45g Jabłko 100g	Zupa ogórkowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 150g Schab duszony w sosie koperkowym [D] 150g <u>(09.07.01)</u> Modra kapusta na ciepło z dodatkiem oleju rzepakowego [G] 202g <u>(12)</u>	Hummus klasyczny 30g Jogurt naturalny 100g <u>(07)</u> Papryka czerwona 100g	Herbata bez cukru 250g Chleb żytni razowy 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Kanapkowa pasta z fasoli 60g Serek kanapkowy 40g <u>(07)</u> Pomidor 50g

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 01. Zboża zawierające gluten; 02. Skorupiaki i produkty pochodne; 03. Jaja i produkty pochodne; 04. Ryby i produkty pochodne; 05. Orzeszki ziemne; 06. Soja i produkty pochodne; 07. Mleko i produkty pochodne; 08. Orzechy; 09. Seler i produkty pochodne; 10. Gorczyca i produkty pochodne; 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. Dwutlenek siarki; 13. Łubin; 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie



Jadłospis	Poniedziałek (2026-09-14)			
Dieta dla kobiet w ciąży / matki karmiącej E [kcal]: 2304.44 , B [g]: 97.11 , T [g]: 94.8 , W [g]: 282.86 , Błonnik [g]: 35.08 , Cukier [g]: 71.44 , Sód [mg]: 2000.23 , Kwasy tł. nas. [g]: 29.37	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01,07,06,09)</u> Twarożek z warzywami 60g <u>(07)</u> Rzodkiewka 10g Papryka 40g Banan 200g	Obiad Zupa koperkowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Kasza gryczana gotowana [G] 300g Duszony gulasz z soczewicą i pieczarkami [D] 150g Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego [G] 200g	2 Kolacja Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 70g Salatka z buraka, fety, rukoli i słonecznika 70g <u>(07)</u>
Dieta łatwostrawna E [kcal]: 2154.23 , B [g]: 103.15 , T [g]: 68.98 , W [g]: 288.81 , Błonnik [g]: 26.12 , Cukier [g]: 60.01 , Sód [mg]: 2184.18 , Kwasy tł. nas. [g]: 25.6	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Delikatny twarożek z warzywami 60g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 60g <u>(01,07,06,09)</u> Pomidor bez skórki 45g Sałata 5g Banan 150g	Obiad Zupa koperkowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Kasza kuskus gotowana [G] 200g <u>(01)</u> Gotowany gulasz drobiowy [G] 120g <u>(09,07,01)</u> Gotowane buraczki [G] 200g	2 Kolacja Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 60g Miód pszczeli 60g Pomidor bez skórki 50g
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu E [kcal]: 2097.96 , B [g]: 98.25 , T [g]: 51.93 , W [g]: 320.64 , Błonnik [g]: 23.05 , Cukier [g]: 84.75 , Sód [mg]: 2129.78 , Kwasy tł. nas. [g]: 24.31	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenny 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Delikatny twarożek z warzywami 60g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 60g <u>(01,07,06,09)</u> Pomidor bez skórki 45g Sałata 5g Banan 200g	Obiad Zupa koperkowa [G] 300g <u>(09)</u> Ziemniaki gotowane [G] 300g Gotowany gulasz drobiowy [G] 120g <u>(09,07,01)</u> Gotowane buraczki [G] 200g	2 Kolacja Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u> Herbatniki bebe 40g <u>(01,07,06)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenny 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Miód pszczeli 60g Pomidor bez skórki 50g
Dieta podstawowa E [kcal]: 2142.37 , B [g]: 92.83 , T [g]: 94.42 , W [g]: 244.84 , Błonnik [g]: 31.27 , Cukier [g]: 70.93 , Sód [mg]: 2050.37 , Kwasy tł. nas. [g]: 29.06	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 60g <u>(01,07,06,09)</u> Twarożek z warzywami 60g <u>(07)</u> Rzodkiewka 10g Papryka 40g Banan 200g	Obiad Zupa koperkowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Kasza gryczana gotowana [G] 200g Duszony gulasz z soczewicą i pieczarkami [D] 120g Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego [G] 200g	2 Kolacja Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 20g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 50g Salatka z buraka, fety, rukoli i słonecznika 70g <u>(07)</u> Salatka z mixem sałat z olejem słonecznikowym 50g



Jadłospis	Poniedziałek (2026-09-14)			
Dieta podstawowa dziecięca	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 2142.37 , B [g]: 92.83 , T [g]: 94.42 , W [g]: 244.84 , Błonnik [g]: 31.27 , Cukier [g]: 70.93 , Sód [mg]: 2050.37 , Kwasy tł. nas. [g]: 29.06	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 60g <u>(01,07,06,09)</u> Twarożek z warzywami 60g <u>(07)</u> Rzodkiewka 10g Papryka 40g Banan 200g	Zupa koperkowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Kasza gryczana gotowana [G] 200g Duszony gulasz z soczewicą i pieczarkami [D] 120g Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego [G] 200g	Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 20g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 50g Salatka z buraka, fety, rukoli i słonecznika 70g <u>(07)</u> Salatka z mixem sałat z olejem słonecznikowym 50g
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 2073.22 , B [g]: 104.52 , T [g]: 94.69 , W [g]: 215.99 , Błonnik [g]: 34.51 , Cukier [g]: 51.15 , Sód [mg]: 2078.17 , Kwasy tł. nas. [g]: 29.73	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb żytni razowy 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01,07,06,09)</u> Twarożek z warzywami 80g <u>(07)</u> Rzodkiewka 10g Papryka 40g Jabłko 200g	Zupa koperkowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Kasza gryczana gotowana [G] 150g Gotowany gulasz drobiowy [G] 120g <u>(09,07,01)</u> Surówka z buraczków surowych z dodatkiem oleju rzepakowego 200g	Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u> Dynia, pestki, łuskane 20g	Herbata bez cukru 250g Chleb żytni razowy 100g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 60g Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Salatka z mixem sałat z olejem słonecznikowym 50g

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 01. Zboża zawierające gluten; 02. Skorupiaki i produkty pochodne; 03. Jaja i produkty pochodne; 04. Ryby i produkty pochodne; 05. Orzeszki ziemne; 06. Soja i produkty pochodne; 07. Mleko i produkty pochodne; 08. Orzechy; 09. Seler i produkty pochodne; 10. Gorczyca i produkty pochodne; 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. Dwutlenek siarki; 13. Łubin; 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie



Jadłospis	Wtorek (2026-09-15)			
Dieta dla kobiet w ciąży / matki karmiącej E [kcal]: 2292.59 , B [g]: 83.94 , T [g]: 85.44 , W [g]: 314.01 , Błonnik [g]: 33.84 , Cukier [g]: 60.94 , Sód [mg]: 2515.2 , Kwasy tł. nas. [g]: 25.2	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Zupa mleczna z płatkami jaglanymi [G] 300g <u>(07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 50g Pomidor 45g Sałata 5g Jabłko 200g	Obiad Zupa pieczarkowa [G] 300g <u>(09,07)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ryż gotowany [G] 300g Leczo warzywne z kielbaską [G] 350g <u>(06)</u>	2 Kolacja Kisiel 300g	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01,07,06,09)</u> Ser, tłżycki tłusty 30g <u>(07)</u> Papryka 50g
Dieta łatwostrawna E [kcal]: 1994.04 , B [g]: 83.96 , T [g]: 67.32 , W [g]: 277.71 , Błonnik [g]: 30.25 , Cukier [g]: 55.13 , Sód [mg]: 2215.43 , Kwasy tł. nas. [g]: 23.95	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Zupa mleczna z płatkami jaglanymi [G] 250g <u>(07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Pomidor bez skórki 45g Sałata 5g Jabłko gotowane [G] 200g	Obiad Zupa ryżowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ryż gotowany [G] 200g Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie warzywnym [G] 120g <u>(09,01)</u> Gotowana marchewka [G] 200g	2 Kolacja Kisiel 200g	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 40g <u>(01,07,06,09)</u> Ser, tłżycki tłusty 30g <u>(07)</u> Pomidor bez skórki 50g
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu E [kcal]: 1905.13 , B [g]: 93.72 , T [g]: 37.29 , W [g]: 313.68 , Błonnik [g]: 30.4 , Cukier [g]: 63.34 , Sód [mg]: 2205.03 , Kwasy tł. nas. [g]: 17.62	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Zupa mleczna z płatkami jaglanymi [G] 300g <u>(07)</u> Chleb pszenny 100g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Pasta z białek jaj z pietruszką 60g <u>(03,07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 50g Pomidor bez skórki 45g Sałata 5g Jabłko gotowane [G] 200g	Obiad Zupa ryżowa [G] 300g <u>(09)</u> Ziemniaki gotowane [G] 300g Gotowana sztuka mięsa wieprzowego w sosie warzywnym [G] 120g <u>(09,01)</u> Gotowana marchewka [G] 200g	2 Kolacja Kisiel 300g	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenny 100g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Twaróg 50g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 20g <u>(01,07,06,09)</u> Pomidor bez skórki 50g



Jadłospis	Wtorek (2026-09-15)			
Dieta podstawowa	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 2127.38 , B [g]: 75.07 , T [g]: 91.22 , W [g]: 266.78 , Błonnik [g]: 30.34 , Cukier [g]: 54.2 , Sód [mg]: 2347.37 , Kwasy tł. nas. [g]: 31.55	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Zupa mleczna z płatkami jaglanymi [G] 250g <u>(07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Pomidor 45g Sałata 5g Jabłko 200g	Zupa pieczarkowa [G] 300g <u>(09.07)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ryż gotowany [G] 200g Leczo warzywne z kielbaską [G] 270g <u>(06)</u>	Kisiel 200g	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01.07.06.09)</u> Ser, tłusty 30g <u>(07)</u> Papryka 50g Serek kanapkowy 30g <u>(07)</u>
Dieta podstawowa dziecięca	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 2127.38 , B [g]: 75.07 , T [g]: 91.22 , W [g]: 266.78 , Błonnik [g]: 30.34 , Cukier [g]: 54.2 , Sód [mg]: 2347.37 , Kwasy tł. nas. [g]: 31.55	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Zupa mleczna z płatkami jaglanymi [G] 250g <u>(07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Pomidor 45g Sałata 5g Jabłko 200g	Zupa pieczarkowa [G] 300g <u>(09.07)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ryż gotowany [G] 200g Leczo warzywne z kielbaską [G] 270g <u>(06)</u>	Kisiel 200g	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01.07.06.09)</u> Ser, tłusty 30g <u>(07)</u> Papryka 50g Serek kanapkowy 30g <u>(07)</u>
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 1863.88 , B [g]: 63.92 , T [g]: 100.11 , W [g]: 195.02 , Błonnik [g]: 35.02 , Cukier [g]: 34.87 , Sód [mg]: 2199.86 , Kwasy tł. nas. [g]: 35.58	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Chleb żytni razowy 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Pomidor 45g Sałata 5g	Zupa pieczarkowa [G] 300g <u>(09.07)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ryż brązowy gotowany [G] 150g Leczo warzywne z kielbaską [G] 270g <u>(06)</u>	Marchew 100g Hummus klasyczny 30g Kefir naturalny 200g <u>(07)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb żytni razowy 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 20g <u>(01.07.06.09)</u> Serek kanapkowy 60g <u>(07)</u> Papryka 50g

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 01. Zboża zawierające gluten; 02. Skorupiaki i produkty pochodne; 03. Jaja i produkty pochodne; 04. Ryby i produkty pochodne; 05. Orzeszki ziemne; 06. Soja i produkty pochodne; 07. Mleko i produkty pochodne; 08. Orzechy; 09. Seler i produkty pochodne; 10. Gorczyca i produkty pochodne; 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. Dwutlenek siarki; 13. Łubin; 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S – smażenie

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie



Jadłospis	środa (2026-09-16)			
Dieta dla kobiet w ciąży / matki karmiącej E [kcal]: 2045.22 , B [g]: 67.34 , T [g]: 79.62 , W [g]: 286.69 , Błonnik [g]: 36.61 , Cukier [g]: 47.46 , Sód [mg]: 1925.29 , Kwasy tł. nas. [g]: 31.01	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01,07,06,09)</u> Serek kanapkowy 60g <u>(07)</u> Papryka 40g Rzodkiewka 10g Jabłko 200g	Obiad Zupa jarzynowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 300g Ryba pieczona w sosie ziołowym [P] 150g <u>(04,09,07)</u> Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	2 Kolacja Jogurt naturalny 100g <u>(07)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 60g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Miód pszczeli 50g Salatka ryżowa z warzywami i czerwoną fasolą [G] 100g Ogórek 50g
Dieta łatwostrawna E [kcal]: 1803.11 , B [g]: 65.74 , T [g]: 77.45 , W [g]: 219.82 , Błonnik [g]: 21.75 , Cukier [g]: 33.82 , Sód [mg]: 1711.72 , Kwasy tł. nas. [g]: 33.76	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01,07,06,09)</u> Serek kanapkowy 70g <u>(07)</u> Sałata 5g Pomidor bez skórki 45g Jabłko gotowane [G] 150g	Obiad Zupa jarzynowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Ryba gotowana w sosie ziołowym [G] 120g <u>(04,09,07)</u> Gotowane warzywa [G] 200g	2 Kolacja Jogurt naturalny 100g <u>(07)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Miód pszczeli 50g Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Pomidor bez skórki 50g
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu E [kcal]: 1816.2 , B [g]: 76.41 , T [g]: 53.35 , W [g]: 265.71 , Błonnik [g]: 20.26 , Cukier [g]: 43.21 , Sód [mg]: 1990.99 , Kwasy tł. nas. [g]: 30	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenny 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 30g <u>(01,07,06,09)</u> Serek kanapkowy 60g <u>(07)</u> Sałata 5g Pomidor bez skórki 45g Jabłko gotowane [G] 200g	Obiad Zupa marchewkowa [G] 300g <u>(09)</u> Ziemniaki gotowane [G] 300g Ryba gotowana w sosie ziołowym [G] 150g <u>(04,09,07)</u> Gotowane warzywa [G] 200g	2 Kolacja Kefir naturalny 200g <u>(07)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenny 100g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Pasta z białek jaj z warzywami 60g <u>(03)</u> Miód pszczeli 60g Pomidor bez skórki 50g
Dieta podstawowa E [kcal]: 1862.56 , B [g]: 65.1 , T [g]: 78.6 , W [g]: 243.03 , Błonnik [g]: 31.23 , Cukier [g]: 41.11 , Sód [mg]: 1990.09 , Kwasy tł. nas. [g]: 30.91	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 60g <u>(01,07,06,09)</u> Serek kanapkowy 60g <u>(07)</u> Papryka 40g Rzodkiewka 10g Jabłko 150g	Obiad Zupa jarzynowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Ryba pieczona w sosie ziołowym [P] 120g <u>(04,09,07)</u> Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	2 Kolacja Jogurt naturalny 100g <u>(07)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Miód pszczeli 50g Salatka ryżowa z warzywami i czerwoną fasolą [G] 100g Ogórek 50g



Jadłospis	środa (2026-09-16)			
Dieta podstawowa dziecięca	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 1862.56 , B [g]: 65.1 , T [g]: 78.6 , W [g]: 243.03 , Błonnik [g]: 31.23 , Cukier [g]: 41.11 , Sód [mg]: 1990.09 , Kwasy tł. nas. [g]: 30.91	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 60g <u>(01,07,06,09)</u> Serek kanapkowy 60g <u>(07)</u> Papryka 40g Rzodkiewka 10g Jabłko 150g	Zupa jarzynowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 200g Ryba pieczona w sosie ziołowym [P] 120g <u>(04,09,07)</u> Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	Jogurt naturalny 100g <u>(07)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Miód pszczeli 50g Salatka ryżowa z warzywami i czerwoną fasolą [G] 100g Ogórek 50g
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 1814.41 , B [g]: 82.74 , T [g]: 94.29 , W [g]: 179.16 , Błonnik [g]: 32.38 , Cukier [g]: 33.57 , Sód [mg]: 2302.31 , Kwasy tł. nas. [g]: 33.57	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb żytni razowy 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 40g <u>(01,07,06,09)</u> Serek kanapkowy 60g <u>(07)</u> Papryka 40g Rzodkiewka 10g Jabłko 100g	Zupa jarzynowa [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Ziemniaki gotowane [G] 150g Ryba pieczona w sosie ziołowym [P] 150g <u>(04,09,07)</u> Surówka z kapusty kiszzonej z dodatkiem oleju słonecznikowego 200g	Słonecznik, nasiona, łuskane 30g Jogurt naturalny 100g <u>(07)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb żytni razowy 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 50g <u>(01,07,06,09)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Ogórek 50g

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 01. Zboża zawierające gluten; 02. Skorupiaki i produkty pochodne; 03. Jaja i produkty pochodne; 04. Ryby i produkty pochodne; 05. Orzeszki ziemne; 06. Soja i produkty pochodne; 07. Mleko i produkty pochodne; 08. Orzechy; 09. Seler i produkty pochodne; 10. Gorczyca i produkty pochodne; 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. Dwutlenek siarki; 13. Łubin; 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S - smażenie

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie



Jadłospis	Czwartek (2026-09-17)			
Dieta dla kobiet w ciąży / matki karmiącej E [kcal]: 2355.85, B [g]: 88.99, T [g]: 92.86, W [g]: 308.17, Błonnik [g]: 35.78, Cukier [g]: 74.48, Sód [mg]: 1953.63, Kwasy tł. nas. [g]: 25.53	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Zupa mleczna z płatkami owsianymi [G] 300g <u>(07.01)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Kanapkowa pasta z ciecierzycy 50g Sałata 5g Pomidor 45g Jabłko 100g	Obiad Zupa ziemniaczana z natką pietruszki [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Kasza jęczmienna gotowana [G] 300g <u>(01)</u> Duszony gulasz wieprzowy [D] 150g <u>(09)</u> Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego [G] 200g	2 Kolacja Banan 150g	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Makrela, wędzona 30g <u>(04)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Papryka 50g
Dieta łatwostrawna E [kcal]: 2252.7, B [g]: 85.95, T [g]: 86.14, W [g]: 295.03, Błonnik [g]: 31.5, Cukier [g]: 73.83, Sód [mg]: 1847.31, Kwasy tł. nas. [g]: 32.91	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Zupa mleczna z płatkami owsianymi [G] 250g <u>(07.01)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 20g Serek kanapkowy 50g <u>(07)</u> Sałata 5g Pomidor bez skórki 45g Banan 150g	Obiad Zupa ziemniaczana z natką pietruszki [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Kasza kuskus gotowana [G] 200g <u>(01)</u> Gotowany gulasz wieprzowy [G] 120g <u>(09)</u> Gotowane buraczki [G] 200g	2 Kolacja Jabłko gotowane [G] 100g	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 20g <u>(01.07.06.09)</u> Delikatna pasta rybna 50g <u>(04.07)</u> Pomidor bez skórki 50g
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu E [kcal]: 2287.02, B [g]: 108.92, T [g]: 84.16, W [g]: 286.22, Błonnik [g]: 25.34, Cukier [g]: 80.42, Sód [mg]: 2083.01, Kwasy tł. nas. [g]: 42.31	Śniadanie Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01.07)</u> Zupa mleczna z płatkami owsianymi [G] 300g <u>(07.01)</u> Chleb pszenny 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 50g Serek kanapkowy 50g <u>(07)</u> Sałata 5g Pomidor bez skórki 45g Banan 200g	Obiad Zupa ziemniaczana z natką pietruszki [G] 300g <u>(09)</u> Ziemniaki gotowane [G] 300g Gotowany gulasz wieprzowy [G] 120g <u>(09)</u> Gotowane buraczki [G] 200g	2 Kolacja Serek homo naturalny 150g <u>(07)</u>	Kolacja Herbata bez cukru 250g Chleb pszenny 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka z piersi kurczaka 20g <u>(01.07.06.09)</u> Delikatna pasta rybna 50g <u>(04.07)</u> Pomidor bez skórki 50g



Jadłospis	Czwartek (2026-09-17)			
Dieta podstawowa	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 2180.43 , B [g]: 79.96 , T [g]: 90.4 , W [g]: 277.78 , Błonnik [g]: 34.01 , Cukier [g]: 71.92 , Sód [mg]: 1955.52 , Kwasy tł. nas. [g]: 24.33	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Zupa mleczna z płatkami owsianymi [G] 250g <u>(07,01)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Kanapkowa pasta z ciecierzycy 70g Sałata 5g Pomidor 45g Jabłko 100g	Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Zupa ziemniaczana z natką pietruszki [G] 300g <u>(09)</u> Kasza jęczmienna gotowana [G] 200g <u>(01)</u> Duszony gulasz wieprzowy [D] 120g <u>(09)</u> Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego [G] 200g	Banan 150g	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Makrela, wędzona 30g <u>(04)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Papryka 50g
Dieta podstawowa dziecięca	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 2180.43 , B [g]: 79.96 , T [g]: 90.4 , W [g]: 277.78 , Błonnik [g]: 34.01 , Cukier [g]: 71.92 , Sód [mg]: 1955.52 , Kwasy tł. nas. [g]: 24.33	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Zupa mleczna z płatkami owsianymi [G] 250g <u>(07,01)</u> Chleb pszenno-żytni 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Kanapkowa pasta z ciecierzycy 70g Sałata 5g Pomidor 45g Banan 150g	Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Zupa ziemniaczana z natką pietruszki [G] 300g <u>(09)</u> Kasza jęczmienna gotowana [G] 200g <u>(01)</u> Duszony gulasz wieprzowy [D] 120g <u>(09)</u> Surówka z buraczków gotowanych z dodatkiem oleju rzepakowego [G] 200g	Jabłko 100g	Herbata bez cukru 250g Chleb pszenno-żytni 40g <u>(01)</u> Chleb żytni razowy 40g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Makrela, wędzona 30g <u>(04)</u> Jajko gotowane [G] 50g <u>(03)</u> Papryka 50g
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Śniadanie	Obiad	2 Kolacja	Kolacja
E [kcal]: 2096.18 , B [g]: 77.74 , T [g]: 108.77 , W [g]: 218.27 , Błonnik [g]: 35.54 , Cukier [g]: 50.03 , Sód [mg]: 2114.96 , Kwasy tł. nas. [g]: 27.58	Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250g <u>(01,07)</u> Chleb żytni razowy 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Szynka wieprzowa, gotowana 30g Kanapkowa pasta z ciecierzycy 70g Sałata 5g Pomidor 45g Jabłko 150g	Zupa ziemniaczana z natką pietruszki [G] 300g <u>(09)</u> Olej rzepakowy (dodatek do zupy) 20g Kasza jęczmienna gotowana [G] 150g <u>(01)</u> Duszony gulasz wieprzowy [D] 120g <u>(09)</u> Surówka z buraczków surowych z dodatkiem oleju rzepakowego 200g	Dynia, pestki, łuskane 30g Kefir naturalny 200g <u>(07)</u>	Herbata bez cukru 250g Chleb żytni razowy 80g <u>(01)</u> Masło ekstra 10g <u>(07)</u> Makrela, wędzona 30g <u>(04)</u> Salatka z buraka, fety, rukoli i słonecznika 70g <u>(07)</u> Papryka 50g

W nawiasach poszczególnych składników posiłków podano alergeny występujące w danej potrawie oraz sposób obróbki termicznej.

Wykaz alergenów: 01. Zboża zawierające gluten; 02. Skorupiaki i produkty pochodne; 03. Jaja i produkty pochodne; 04. Ryby i produkty pochodne; 05. Orzeszki ziemne; 06. Soja i produkty pochodne; 07. Mleko i produkty pochodne; 08. Orzechy;

09. Seler i produkty pochodne; 10. Gorczyca i produkty pochodne; 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12. Dwutlenek siarki; 13. Łubin; 14. Mięczaki

Sposób obróbki termicznej: P – pieczenie; Par – parowanie; G – gotowanie; D – duszenie; S - smażenie

*zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie