

Data	Rodzaj diety	Rodzaj diety
24.02.202 6r	Dieta Podstawowa D01 I śniadanie - szynka drobiowa 80g/alergeny 6/7/ - margaryna roślinna 15g/alergeny 7/ - sałata lodowa 30g + papryka 20g jogurt naturalny 100g /alergeny 7/ - chleb zwykły 130g /alergeny 1/ - herbata napar bez cukru 250ml Obiad - zupa krupnik 400g /alergeny 1, 9/ - wątróbka pieczona z jabłkiem i cebulą 250g /alergeny 1/ - ziemniaki gotowane w wodzie 250g - surówka z buraka 150g - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja - wędlina mielonka luncz 80g /alergeny 1,6,7/ - margaryna śniadaniowa 15g /alergeny 7/ chleb zwykły 120g /alergeny 1/ - sałatka z sałaty pomidora i oliwy z oliwek 60g - kawa inka na mleku 250ml /alergeny 1,7/	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03 I śniadanie - szynka z majerankiem 80g /alergeny 6,7/ - margaryna roślinna 15g /alergeny 7/ - sałata lodowa 30g + papryka 20g jogurt naturalny 100g /alergeny 7/ - chleb rodzinny 120g - herbata napar bez cukru 250ml II śniadanie - jogurt naturalny 100g / alergeny 7/ Obiad - zupa krupnik 400g - wątróbka pieczona z jabłkiem i cebulą 250g/ alergeny 1/ - ziemniaki gotowane w wodzie 200g - surówka z buraka 150g - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja - wędlina mielonka luncz60g /alergeny 1,6,7/ - margaryna śniadaniowa 15g / alergeny 7/ chleb rodzinny 90g / alergeny 1, 11, chleb mieszany z czarnuszką 30g / alergeny /1/ - sałatka z sałaty pomidora i oliwy z oliwek 60g - kawa inka na mleku 250ml/alergeny 1,7/
	Dienne podsumowanie wartości odżywczych: Energia 1981kcal, białko 89g, tłuszcz 65g w tym tłuszcze nasycone 19g, węglowodany ogółem 271g, w tym cukry 40g, błonnik pokarmowy 30g, sód 2250mg	Dienne podsumowanie wartości odżywczych: Energia 1881kcal, białko 92g, tłuszcz 67g w tym tłuszcze nasycone 19g, węglowodany ogółem 228g w tym cukry 40g, błonnik pokarmowy 30g, sód 2533mg
Data	Rodzaj diety	Rodzaj diety
25.02.202 6r	Dieta Podstawowa D01 I śniadanie: - pasta z sera białego i makreli 100g /alergeny 4,7,10/ - margaryna śniadaniowa mix kromeczka 15g / alergeny 7/ - sałata 30g - chleb zwykły 105g /alergeny 1/, chleb 5 ziaren 25g / alergeny 1,11/ - herbata napar bez cukru 250ml Obiad:	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03 I śniadanie: - pasta z sera białego i makreli 100g / alergeny 7.4/ - margaryna roślinna mix kromeczka 15g /alergeny 7/ - sałata 30g - chleb rodzinny 80g / alergeny 1, 11/, chleb 5 ziaren 20g /alergeny 1, 11/ - herbata napar bez cukru 250ml II śniadanie:

	- zupa grochowa 400g / alergeny 9/ - jajko gotowane w sosie chrzanowym 150g / alergeny 1,3,7/ - ziemniaki gotowane 250g - surówka z marchewki po koreańsku 130g - kompot jabłkowy 250ml Kolacja: - wędlina krakowska parzona 80g /alergeny 1,6/ - margaryna śniadaniowa 15g /alergeny 7/ - chleb zwykły 130g / alergeny 1/ - ogórek świeży 50g - kakao na mleku bez cukru 250ml / alergeny 7/ Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia – 1918kcal, Białko - 83g Tłuszcz – 57g, w tym tłuszcze nasycone 24g, Węglowodany ogółem 257g, w tym cukry 37g, Błonnik pokarmowy 31g, sód 1549mg	- jabłko pieczone 150g Obiad: - zupa grochowa 400g /alergeny 9/ - jajko gotowane w sosie chrzanowym 150g /alergeny 1,3,7/ - ziemniaki gotowane 200g - surówka z kapusty pekińskiej 120g /alergeny 7/ - surówka z marchewki po koreańsku 130g - kompot jabłkowy 250ml Kolacja: - wędlina krakowska parzona 60g /alergeny 1,6/ - masło roślinne 15g / alergeny 7/ - chleb rodzinny 90g / alergeny 1,11/ - ogórek świeży 50g - kakao na mleku bez cukru 250ml /alergeny 7/ Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia – 1922kcal, Białko - 87g Tłuszcz – 69g, w tym tłuszcze nasycone 23g, Węglowodany ogółem 244g, w tym cukry 55g, Błonnik pokarmowy 37g, sód 2017mg
Data	Rodzaj diety	Rodzaj diety
26.02.202 6r	Dieta podstawowa D01 I śniadanie: - szynka z majerankiem 70g /alergeny 6, 7/ - margaryna śniadaniowa 15g /alergeny 7/ - pomidor 50g - chleb zwykły 130g / alergeny 1/ - kawa inka na mleku / alergeny 1, 7/ Obiad: - zupa krem z buraków 400g /alergeny 9/ z grzankami 20g /alergeny 1, 11/ - gołąbki zapieczone w sosie pomidorowym 300g / alergeny 1, 3, 9/ - mandarynka 80g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - sałatka z selera i jajka 220g /alergeny 3, 7, 9, 10/ - margaryna roślinna mix kromeczka 15g /alergeny 7/ - chleb zwykły 110g /alergeny 1/ chleb	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03 I śniadanie: - szynka z majerankiem 70g /alergeny 6, 7/ - margaryna śniadaniowa 15g /alergeny 7/ - pomidor 50g - chleb rodzinny 110g (alergeny 1, 11/ - kawa inka na mleku / alergeny 1, 7)\ II śniadanie: - kefir 150g /alergeny 7/ Obiad: - zupa krem z buraków 400g / alergeny 9/ z grzankami 20g /alergeny 1, 11/ - gołąbki zapieczone w sosie pomidorowym 300g /alergeny 1, 3, 9/ - mandarynka 80g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - sałatka z selera i jajka bez majonezu

	razowy ze słonecznikiem 20g /alergeny 1, 11/ - herbata napar bez cukru 250ml Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia - 2100kcal, białko – 86g, tłuszcz 69g, w tym tłuszcze nasycone 21g, węglowodany ogółem 299g, w tym cukry 46g, błonnik pokarmowy 37g, sód 1934	220g / alergeny 3, 7, 9, 10/ - margaryna roślinna mix kromeczka 15g / alergeny 7/ - chleb rodzinny 90g /alergeny 1,11/ chleb razowy ze słonecznikiem 20g / alergeny 1, 11/ - herbata napar bez cukru 250ml Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia 1978kcal, białko 95g, tłuszcz 66g, w tym tłuszcze nasycone 22g węglowodany ogółem 257g w tym cukry 49g, błonnik pokarmowy 36g, sód 2300mg
Data	Rodzaj diety	Rodzaj diety
27.02.2026r	Dieta podstawowa D01 I śniadanie: - ser edamski 70g /alergeny 7/ - margaryna śniadaniowa 15g /alergeny 7/ - chleb zwykły 105g / alergeny 1/ - chleb 5 ziaren 25g /alergeny 1,11/ - sałata lodowa 20g + papryka 30g - herbata napar bez cukru Obiad: - zupa pieczarkowa z kaszą pęczak 400g /alergeny 1, 9/ - pulpety z ryby parowane 140g /alergeny 1,3,4,9/ - ziemniaki gotowane 250g - surówka z kapusty kiszonej / 150g/ - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja: - twarożek ze szczypiorkiem 110g /alergeny 7/ - masło roślinne kubkowe 15g /7/ - chleb zwykły 130g / alergeny 1/ - ogórek świeży 50g - herbata czarna napar bez cukru 250ml Dzienne podsumowanie wartości odżywczej Energia 1913kcal, białko 81g, tłuszcz 71g, w tym tłuszcze nasycone 26g, węglowodany ogółem 248g w tym cukry 22g, błonnik pokarmowy 29g, sód 2018mg	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03 I śniadanie: - ser edamski 50g (alergeny 7) - margaryna śniadaniowa 15g /alergeny 7 - chleb rodzinny 90g /alergeny 1, 11/ - chleb 5 ziaren 25g /alergeny 1,11/ - herbata napar bez cukru 250ml II śniadanie: - płatki owsiane z gruszką gotowane 80g /alergeny 1/ Obiad: - zupa pieczarkowa z kaszą pęczak 400g / alergeny 1, 9/ - pulpety z ryby parowane 140g /alergeny 1,3,4,9 - ziemniaki gotowane 200g - surówka z kapusty kiszonej /150g/ - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja: - twarożek ze szczypiorkiem 110g /alergeny 7/ - masło roślinne kubkowe 15g / 7/ - chleb rodzinny 110g / alergeny 1, 11/ - ogórek świeży 50g - herbata czarna napar bez cukru 250ml Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia – 1848kcal, białko 82g, tłuszcz 72g, w tym tłuszcze nasycone 24g, węglowodany ogółem 220g w tym cukry 36g, błonnik pokarmowy 31g, sód 2337mg

Data	Rodzaj diety	Rodzaj diety
28.02.2026r	Dieta podstawowa D01 I śniadanie: - szynka drobiowa 70g /alergeny 6, 7/ - margaryna śniadaniowa 15g /alergeny 7/ - chleb zwykły 130g /alergeny 1/ - pomidor ze szczypiorkiem i oliwą z oliwek 60g - jogurt owocowy 100g /alergeny 7/ - herbata napar bez cukru 250ml Obiad: - zupa ogórkowa 400g /alergeny 9/ - udka z kurczaka pieczone 220g - ziemniaki gotowane 250g - tradycyjna surówka z marchewki i jabłka 120g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - szynka gotowana 50g / alergeny 1, 6/ - margaryna roślinna 15g / 7/ - sałatka z serkiem ziarnistym 80g /alergeny 7 / - chleb zwykły 100g / alergeny 1/ - chleb rodzinny 30g /alergeny 1,11/ - herbata napar bez cukru 250g Podsumowanie wartości odżywczej: Energia 1907kcal, białko 96g, tłuszcz 65g, w tym tłuszcze nasycone 22g, węglowodany ogółem 242g w tym cukry 21g, błonnik pokarmowy 25g, sód 2166mg	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03 I śniadanie: - szynka drobiowa 80g / alergeny 6,7/ - margaryna śniadaniowa 15g /alergeny 7/ - chleb rodzinny 110g / alergeny 1,11/ - pomidor ze szczypiorkiem i oliwą z oliwek 60g - herbata napar bez cukru 250ml II śniadanie: - jabłko pieczone 150g Obiad: - zupa ogórkowa 400g /alergeny 9/ - udka z kurczaka pieczone 220g - ziemniaki gotowane 200g - tradycyjna surówka z marchewki i jabłka 120g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - szynka gotowana 50g /alergeny 6/ - margaryna roślinna 15g / 7/ - sałatka z serkiem ziarnistym 80g /alergeny 7 / - chleb rodzinny 60g / alergeny 1, 11/ - chleb razowy z czarnuszką 60g /alergeny1/11/ - herbata napar bez cukru 250g Podsumowanie wartości odżywczej: Energia 1805kcal, białko 97g, tłuszcz 69g, w tym tłuszcze nasycone 21g, węglowodany ogółem 201g w tym cukry 34g, sód 2424mg
Data	Rodzaj diety	Rodzaj diety

01.03.202 6	Dieta podstawowa D01 I śniadanie: - parówki z szynki (90%) 80g - ketchup + musztarda 20g / alergeny 6, 10/ - pasta Budwig z sera białego 50g /alergeny 7/ - ogórek świeży 50g - chleb zwykły 80g /alergeny 1/ chleb rodzinny 30g /alergeny 1,11/ - herbata napar bez cukru 250g Obiad: - rosół drobiowy z makaronem pszennym 400g / alergeny 1, 3 9/ - szynka wieprzowa pieczona z sosem pieczeniowym 150g / alergeny 1/ - kasza gryczana gotowana 180g - buraczki z chrzanem 130g /alergeny 7,12/ - kompot śliwkowy 250g Kolacja: - sałatka gyros 220g /alergeny 3, 7, 10/ - masło roślinne kubkowe 15g / alergeny 7/ - chleb zwykły 80g / alergeny 1/ - chleb rodzinny 30g /alergeny 1,11/ - kawa inka z mlekiem 250ml /alergeny 1,7/ Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia - 2056, Białko - 106g, Tłuszcz - 67g, w tym tłuszcze nasycone 11g, węglowodany ogółem - 256g, w tym cukry 42g, błonnik pokarmowy 26g, sód 1971mg	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03 I śniadanie: - parówki z szynki (90%) 80g - ketchup + musztarda 20g /alergeny 6, 10/ - pasta Budwig z sera białego 50g /alergeny 7/ - ogórek świeży 50g - chleb rodzinny 120g (alergeny 1,11) - herbata napar bez cukru 250g II śniadanie: - kiwi 80g Obiad: - rosół drobiowy z makaronem pszennym 400g / alergeny 1, 9/ - szynka wieprzowa pieczona z sosem pieczeniowym 150g / alergeny 1/ - kasza gryczana gotowana 100g - buraczki z chrzanem 130g / alergeny 7,12/ - kompot śliwkowy 250g Kolacja: - sałatka gyros z jogurtem greckim 220g / alergeny 7, 10/ - masło roślinne kubkowe 15g /alergeny 7/ - chleb rodzinny 120g /alergeny 1, 11/ - kawa inka z mlekiem 250ml /alergeny 1, 7/ Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia – 2026kcal, białko - 106g, Tłuszcz - 66g, w tym tłuszcze nasycone 11g, węglowodany ogółem 252g w tym cukry 43 g, sód 2424
Data	Rodzaj diety	Rodzaj diety
02.03.202 6r	Dieta podstawowa D01 I śniadanie: - pasztet z kurczaka 30g /alergeny 1,3,6/ - pasta z soczewicy 50g /7/ - sałatka z sałaty lodowej i papryki 60g - chleb zwykły 130g /alergeny 1/ - chleb 5 ziaren /1,11/ - herbata napar bez cukru 250ml	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03 I śniadanie: - szynka wieprzowa gotowana 30g /alergeny 1,6/ - pasta z soczewicy 50g /alergeny 7/ - sałatka z sałaty lodowej i papryki 60g - chleb rodzinny 80g / alergeny 1, 11/ - chleb 5 ziaren / alergeny 1,11/

	Obiad: - żurek z jajkiem i kielbasą 400g /alergeny 1, 3, 7, 9/ - kotlety z płatków owsianych i sera białego parowane 150g /alergeny 1, 3, 7/ - ziemniaki gotowane 250g - marchewka zasmażana gotowana 140g /alergeny 1,7/ - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja: - sałatka jarzynowa 230g / alergeny 3,7, 9, 10/ - maselko roślinne 15g - rukola 20g - chleb zwykły 100g /alergeny 1/, chleb razowy 20g / alergeny 1,11/ - kawa inka na mleku bez cukru 250ml /alergeny 1,7/ Dzienne podsumowanie wartości odżywczej Energia 2016, białko 77, tłuszcz 58g, w tym tłuszcze nasycone 18g, węglowodany ogółem 310g, w tym cukry 33g, błonnik pokarmowy 41g, sód 1912mg	- herbata napar bez cukru 250ml II śniadanie: - jabłko pieczone Obiad: - żurek z jajkiem i kielbasą 400g /alergeny 1, 3, 7, 9/ - kotlety z płatków owsianych i sera białego pieczone 150g /alergeny 1, 3, 7/ - ziemniaki gotowane 200g - surówka z marchewki z czarnuszką 140g - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja: - sałatka jarzynowa 230g (alergeny 3,7, 9, 10) - maselko roślinne 15g - rukola 20g - chleb rodzinny 110g /alergeny 1,11/ - kawa inka na mleku /alergeny 1,7/ Dzienne podsumowanie wartości odżywczej Energia 1994 kcal, białko 86, tłuszcz 61g, w tym tłuszcz nasycony 18g, węglowodany ogółem 285g w tym cukry 45gg, błonnik pokarmowy 46g, sód 2545mg
Data	Rodzaj diety	Rodzaj diety
03.03.202 6r.	Dieta Podstawowa D01 I śniadanie: - twarożek ze szczypiorkiem 100g / alergeny 7/ - margaryna śniadaniowa 15g /alergeny 7 - pomidor 50g - chleb zwykły 115g / alergeny 1/ - chleb rodzinny 20g / alergeny (1, 11/ - mandarynka 80g - herbata bez cukru 250ml Obiad: - zupa pomidorowa z ryżem brązowym 400g /alergeny 9/ - pieczeń wieprzowa pieczona 150g .alergeny 1, 3, 9/ - ziemniaki gotowane 250g - surówka z kapusty czerwonej 150g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - wędlina szynka gotowana 70g /alergeny 1,6 /	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03 I śniadanie: - twarożek ze szczypiorkiem 100g /alergeny 7/ - margaryna śniadaniowa 15g /alergeny 7/ - pomidor 50g - chleb razowy z czarnuszką 20g /alergeny 1/, chleb rodzinny 90g /alergeny 1, 11/ - herbata bez cukru 250ml II śniadanie: - mandarynka 80g Obiad: - zupa pomidorowa z ryżem brązowym 400g / alergeny 9/ - pieczeń wieprzowa pieczona 150g /alergeny 1, 3/ - ziemniaki gotowane 150g - surówka z kapusty czerwonej 200g - surówka z selera 80g / alergeny 7/

	- maselko roślinne kubkowe 15g / alergeny 7/ - ogórek świeży 70g - chleb zwykły 130g (alergeny 1) - kakao na mleku bez cukru 250ml, /alergeny 7/ Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia – 1917kcal, białko - 94g, Tłuszcz 57g, w tym tłuszcze nasycone 23g, węglowodany ogółem 267g, w tym cukry 40g, błonnik pokarmowy 27g, sód 1831mg	- kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - wędlina szynka gotowana 80g /alergeny 1, 6/ - maselko roślinne kubkowe 15g /alergeny 7/ - ogórek świeży 50g - chleb rodzinny 80g / alergeny 1, 11/ - chleb 5 ziaren / 30g/ - kakao na mleku bez cukru 250ml /alergeny 7/ Podsumowanie wartości odżywczej Energia 1879kcal, Białko 100g, Tłuszcz 68g, w tym tłuszcze nasycone 25g, węglowodany ogółem 222g, w tym cukry 43g, błonnik pokarmowy 34g, sód 2314mg
Data	Rodzaj diety	Rodzaj diety
04.03.202 6r	Dieta Podstawowa D01 I śniadanie: - wędlina mielonka luncz 60g /alergeny 1,6,7/ - margaryna śniadaniowa /7/ - chleb zwykły 90g /alergeny 1/ - chleb rodzinny 30g / alergeny 1/ - sałata z pomidorkami koktajlowymi oliwą i pestkami dyni 60g - kawa inka z mlekiem 250g /alergeny 1,7/ Obiad: - zupa barszcz ukraiński 400g / alergeny 9/ - potrawka z kurczaka gotowana z włoszczyzną i zielonym groszkiem 200g/ alergeny 1, 9/ - kasza jaglana gotowana 180g - brukselka parowana 80g - kompot śliwkowy 250g Kolacja: - pasta z tuńczyka i sera żółtego 120g /alergeny 3, 7/ - sałatka z papryką 50g - chleb zwykły 90g /alergeny 1/, chleb rodzinny 30g / alergeny 1, 11/ - herbata napar bez cukru 250g Podsumowanie wartości odżywczej Energia – 2048kcal, białko – 102g, tłuszcz 68g, w tym tłuszcze nasycone 28g, węglowodany ogółem 279g w tym cukry	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03 I śniadanie: - wędlina mielonka luncz 60g /alergeny 1,6,7/ - margaryna śniadaniowa / 7/ - sałata z pomidorkami koktajlowymi oliwą i pestkami dyni 60g - chleb rodzinny 110g /alergeny 1,11/ - kawa inka z mlekiem 250g /alergeny 1,7/ II śniadanie: - jabłko pieczone 150g Obiad: - zupa barszcz ukraiński 400g/ alergeny 9/ - potrawka z kurczaka gotowana z włoszczyzną i zielonym groszkiem 200g /alergeny 1, 9/ - kasza jaglana gotowana 180g - brukselka parowana 80g - kompot śliwkowy 250g Kolacja: - pasta z tuńczyka i sera białego 120g /3 alergeny 7/ - sałatka z papryką 50g - chleb rodzinny 30g / alergeny 1, 11/ - chleb żytni / alergeny 1/ - herbata napar bez cukru 250g

	33g, sól 2332mg	Podsumowanie wartości odżywczej Energia – 1976kcal, Białko – 103g, Tłuszcz – 56g, w tym tłuszcze nasycone 22g Węglowodany ogółem 261g, w tym cukry 46g, sól 2900mg
Data	Rodzaj diety	Rodzaj diety
05.03.2026r.	Dieta Podstawowa D01 I śniadanie: - frittata ze szpinakiem 150g /alergeny 3/ - margaryna śniadniowa 15g /alergeny 7/ - ogórek świeży 50g - chleb zwykły / alergeny 1/ -chleb 5 ziaren /alergeny1, 11/ - kakao na mleku 250ml /alergeny 7/ Obiad: - zupa kalafiorowa gotowana 400g / alergeny 9/ - klops wieprzowy pieczony140g /alergeny 1,3/ - ziemniaki gotowane 250g - surówka z ogórka kiszzonego 140g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja - szynka drobiowa /alergeny 6,7/ - pasta Budwig z sera białego / alergeny 7/ - pomidor 50g - chleb zwykły 100g /alergeny 1/ -chleb 5 ziaren 25g / alergeny 1,11/ - herbata napar bez cukru 250g Podsumowanie wartości odżywczej całodiennej racji pokarmowej Energia – 1908kal, Białko – 102g, Tłuszcz 64g, w tym tłuszcze nasycone 19g, Węglowodany ogółem 240g, w tym cukry 27g, sól 1993mg	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03 I śniadanie: - frittata ze szpinakiem 150g /alergeny 3/ - margaryna śniadniowa 15g /alergeny 7/ - ogórek świeży 50g - chleb rodzinny / alergeny 1, 11/ -chleb 5 ziaren /alergeny1, 11/ - kakao na mleku 250ml /alergeny 7/ II śniadanie: - kefir Obiad: - zupa kalafiorowa gotowana 400g / alergeny 9/ - klops wieprzowy pieczony140g /alergeny 1,3/ - ziemniaki gotowane 250g - surówka z ogórka kiszzonego 140g - surówka z buraka 120g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - szynka drobiowa /alergeny 6,7/ - pasta Budwig z sera białego / alergeny 7/ - pomidor 50g - chleb rodzinny 90g /alergeny 1,11/ -chleb 5 ziaren 25g/ alergeny 1,11/ - herbata napar bez cukru 250g Podsumowanie wartości odżywczej całodiennej racji pokarmowej Energia – 1918kal, Białko – 110g, Tłuszcz 70g, w tym tłuszcze nasycone 21g, Węglowodany ogółem 212g w tym cukry 36g sól 2492mg