

Data	Dieta Podstawowa D01	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	Dieta łatwostrawna D02
02.09.2026r	I śniadanie: - pasta z sera białego i makreli 150g /alergeny 4,7,10/ - masło 10g/ alergeny 7/ - sałata 30g - chleb zwykły 100g /alergeny 1/, chleb 5 ziaren 30g / alergeny 1,11/ - herbata napar bez cukru 250ml Obiad: - zupa grochowa 400g / alergeny 9/ - jajko gotowane w sosie chrzanowym 150g / alergeny 1,3,7/ - ziemniaki gotowane ubijane 250g /alergeny 7/ - surówka z marchewki po koreańsku 150g - kompot jabłkowy 250ml Kolacja: - wędlina krakowska parzona 60g /alergeny 1,6/ - masło 10g /alergeny 7/ - chleb zwykły 100g / alergeny 1/ - chleb ze słonecznikiem 30g /alergeny 1,11/ - ogórek świeży 50g - kakao na mleku bez cukru 250ml / alergeny 7/	I śniadanie: - pasta z sera białego i makreli 150g / alergeny 7.4/ - masło 10g /alergeny 7/ - sałata 30g - chleb rodzinny 90g / alergeny 1, 11/, chleb 5 ziaren 30g /alergeny 1, 11/ - herbata napar bez cukru 250ml II śniadanie: - jabłko pieczone 150g Obiad: - zupa grochowa 400g / alergeny 9/ - jajko gotowane w sosie chrzanowym 150g / alergeny 1,3,7/ - ziemniaki gotowane ubijane 200g / alergeny 7/ - surówka z marchewki po koreańsku 150g - surówka z kapusty pekińskiej 150g - kompot jabłkowy 250ml Kolacja: - wędlina krakowska parzona 60g /alergeny 1,6/ - masło 10g / alergeny 7/ - chleb rodzinny 90g / alergeny 1,11/ - chleb razowy ze słonecznikiem 30g / alergeny 1,11/ - ogórek świeży 50g - kakao na mleku bez	I śniadanie: - pasta z sera białego i tuńczyka w sosie własnym 150g /alergeny 4,7,10/ - masło 10g / alergeny 7/ - sałata 30g - bułka kajzerka 120g / alergeny 1/ - herbata napar bez cukru 250ml Obiad: - zupa jarzynowa krem 400g /alergeny 9/ - filet z kurczaka w sosie chrzanowym 150g /alergeny 1/ - ziemniaki gotowane ubijane 250g / alergeny 7/ - surówka z marchewki po koreańsku 150g - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja: - wędlina krakowska parzona 60g /alergeny 1,6/ - masło 10g /alergeny 7/ - chleb zwykły 110g / alergeny 1/ - pomidor obrany ze skóry 50g - kakao na mleku bez cukru 250ml / alergeny 7/ Dzienne podsumowanie

	Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia – 1966kcal, Białko - 87g Tłuszcz – 66g, w tym tłuszcze nasycone 23g, Węglowodany ogółem 265g, w tym cukry 36g, Błonnik pokarmowy 31g, sód 2707mg	cukru 250ml /alergeny 7/ Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia – 2006kcal, Białko - 89g Tłuszcz – 71g, w tym tłuszcze nasycone 24g, Węglowodany ogółem 258g, w tym cukry 55g, Błonnik pokarmowy 40g, sód 2865mg	wartości odżywczej: Energia – 1879kcal, Białko -102g Tłuszcz – 54g, w tym tłuszcze nasycone 20g, Węglowodany ogółem 257g, w tym cukry 32g, Błonnik pokarmowy 29g, sód 2583mg
Data	Dieta podstawowa D01	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	Dieta łatwostrawna D02
03.09.2026r.	I śniadanie: - szynka z majerankiem 60g /alergeny 6, 7/ - masło 10g /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 siekane zapieczone w sosie pomidorowym gotowanym 350g /alergeny 1, 3, 9/ - morele 80g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - sałatka z selera i jajka 220g /alergeny 3, 7, 9, 10/ - masło 10g /alergeny 7/	I śniadanie: - szynka z majerankiem 60g /alergeny 6, 7/ - masło 10g /alergeny 7/ - pomidor 50g - chleb rodzinny 90g /alergeny 1, 11/ - chleb żytni domowy 30g /alergeny 1/ - 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/ - morele 80g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - sałatka z selera i jajka bez majonezu	I śniadanie: - szynka z majerankiem 60g /alergeny 6, 7/ - masło 10g /alergeny 7/ - pomidor obrany ze skóry 50g - chleb zwykły 120g /alergeny 1/ - kawa inka na mleku /alergeny 1, 7/ Obiad: - zupa krem z buraków 400g /alergeny 9/ z grzankami 20g /alergeny 1, 11/ - risotto z mięsem drobiowym i cukinią parowane 350g /alergeny 9/ - mandarynka 80g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - sałatka z selera i jajka bez majonezu 220g /alergeny 7, 9, 10/ - masło 10g /alergeny

	- chleb zwykły 100g /alergeny 1/ - chleb razowy ze słonecznikiem 30g /alergeny 1, 11/ - herbata napar bez cukru 250ml Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia - 2019kcal, białko – 84g, tłuszcz 63g, w tym tłuszcze nasycone 21g, węglowodany ogółem 294g, w tym cukry 48g, błonnik pokarmowy 35g, sól 2870mg	220g / alergeny 3, 7, 9, 10/ -masło 10g / alergeny 7/ - chleb rodzinny 90g /alergeny 1,11/ chleb razowy ze słonecznikiem 30g /alergeny 1, 11/ - herbata napar bez cukru 250ml Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia 2031kcal, białko 87g, tłuszcz 69g, w tym tłuszcze nasycone 24g węglowodany ogółem 273g w tym cukry 54g, błonnik pokarmowy 38g, sól 3091mg	7/ - chleb zwykły 120g /alergeny 1/ alergeny 1/ - herbata napar bez cukru 250ml Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia - 1909kcal, białko – 91g, tłuszcz 46g, w tym tłuszcze nasycone 19g, węglowodany ogółem 291g, w tym cukry 44g, błonnik pokarmowy 29g, sól 2502mg
Data	Dieta Podstawowa D01	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	Dieta łatwostrawna D02
04.09.2026r.	I śniadanie: - ser edamski 70g /alergeny 7/ - masło 10g /alergeny 7/ - chleb zwykły 90g /alergeny 1/ - chleb 5 ziaren 30g /alergeny 1,11/ - sałata lodowa 30g + papryka 30g - herbata napar bez cukru Obiad: - zupa pieczarkowa z kaszą pęczak 400g (/alergeny 1, 9/ - pulpety z ryby pieczone 140g /alergeny 1,3,4,9/ - ziemniaki gotowane 250g	I śniadanie: - ser edamski 50g /alergeny 7/ - masło 10g /alergeny 7/ - chleb rodzinny 90g /alergeny 1, 11/ - chleb 5 ziaren 20g /alergeny 1,11/ - herbata napar bez cukru 250ml II śniadanie: - płatki owsiane z gruszką gotowane 110g /alergeny 1/ Obiad: - zupa pieczarkowa z kaszą pęczak 400g /alergeny 1, 9/ - pulpety z ryby pieczone 140g /alergeny 1,3,4,9	I śniadanie: - serek twarogowy ziarnisty 180g /alergeny 7/ - masło 10g /alergeny 7/ - chleb zwykły 120g /alergeny 1/ - sałata lodowa 20g - herbata napar bez cukru Obiad: - zupa pieczarkowa z kaszą pęczak 400g /alergeny 1, 9/ - pulpety z ryby pieczone 140g /alergeny 1,3,4,9/ - ziemniaki gotowane ubijane 250g /alergeny 7/ - dynia parowana z

	- surówka z kapusty kiszonej / 150g/ - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja: - twaróg ze szczypiorkiem 120g /alergeny 7/ - masło 10g /7/ - chleb zwykły 120g /alergeny 1/ - ogórek świeży 50g - herbata czarna napar bez cukru 250ml Dzienne podsumowanie wartości odżywczej Energia 1952kcal, białko 87g, tłuszcz 76g, w tym tłuszcze nasycone 29g, węglowodany ogółem 237g w tym cukry 19g, błonnik pokarmowy 26g, sód 2511mg	- ziemniaki gotowane ubijane 200g /alergeny 7/ - surówka z kapusty kiszonej /150g/ - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja: - twaróg ze szczypiorkiem 120g /alergeny 7/ - masło 10g / 7/ - chleb rodzinny 120g / alergeny 1, 11/ - ogórek świeży 50g - herbata czarna napar bez cukru 250ml Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia – 1977kcal, białko 85g, tłuszcz 75g, w tym tłuszcze nasycone 27g, węglowodany ogółem 236g w tym cukry 25g, błonnik pokarmowy 32g, sód 2528mg	masłem 150g/ alergeny 7/ - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja: - twaróg ze szczypiorkiem 120g /alergeny 7/ - masło 10g /alergeny7/ - chleb zwykły 110g /alergeny 1/ - jabłko pieczone 150g - herbata czarna napar bez cukru 250ml Dzienne podsumowanie wartości odżywczej Energia 1922kcal, białko 90g, tłuszcz 63g, w tym tłuszcze nasycone 25g, węglowodany ogółem 259g w tym cukry 36g, błonnik pokarmowy 28g, sód 2411mg
Data	Dieta podstawowa D01	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	Dieta łatwostrawna D02
05.09.2026r.	I śniadanie: - szynka drobiowa 60g /alergeny 6, 7/ - masło 10g /alergeny 7/ - chleb zwykły 120g /alergeny 1/ - pomidor ze szczypiorkiem i oliwą z oliwek 60g - jogurt owocowy 100g /alergeny 7/	I śniadanie: - szynka drobiowa 60g / alergeny 6,7/ - masło 10g /alergeny 7/ - chleb rodzinny 120g / alergeny 1,11/ - pomidor ze szczypiorkiem i oliwą z oliwek 60g - herbata napar bez cukru 250ml	I śniadanie: - szynka drobiowa 60g /alergeny 6, 7/ - masło 10g /alergeny 7/ - chleb zwykły 120g /alergeny 1/ - jogurt owocowy 100g /alergeny 7/ - herbata napar bez cukru 250ml Obiad:

	- herbata napar bez cukru 250ml Obiad: - zupa ogórkowa 400g /alergeny 9/ - udko z kurczaka pieczone 220g - ziemniaki gotowane ubijane 250g /alergeny 7/ - tradycyjna surówka z marchewki i jabłka 150g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - szynka gotowana 50g / alergeny 1, 6/ - masło 10g /alergeny 7/ - sałatka z serkiem ziarnistym 80g /alergeny 7 / - chleb zwykły 90g / alergeny 1/ - chleb rodzinny 30g /alergeny 1,11/ - herbata napar bez cukru 250g Podsumowanie wartości odżywczej: Energia 1933kcal, białko 102g, tłuszcz 79g, w tym tłuszcze nasycone 23g, węglowodany ogółem 240g w tym cukry 20g, błonnik pokarmowy 23g, sód 3411mg	II śniadanie: - jabłko pieczone 150g Obiad: - zupa ogórkowa 400g /alergeny 9/ - udko z kurczaka pieczone 220g - ziemniaki gotowane ubijane /alergeny 7/ 200g - tradycyjna surówka z marchewki i jabłka 150g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - szynka gotowana 50g /alergeny 6/ - masło 10g/ alergeny7/ - sałatka z serkiem ziarnistym 80g /alergeny 7 / - chleb rodzinny 90g / alergeny 1, 11/ - chleb razowy z czarnuszką 30g /alergeny1/11/ - herbata napar bez cukru 250g Podsumowanie wartości odżywczej: Energia 1850kcal, białko 97g, tłuszcz 83g, w tym tłuszcze nasycone 24g, węglowodany ogółem 206g w tym cukry 32g, błonnik pokarmowy 29g sód 3539mg	- zupa ogórkowa 400g /alergeny 9/ - udko z kurczaka pieczone 220g - ziemniaki gotowane ubijane /alergeny 7/ 250g - tradycyjna surówka z marchewki i jabłka 150g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - szynka gotowana 50g / alergeny 1, 6/ - masło 10g /alergeny 7/ - sałatka z serkiem ziarnistym 80g /alergeny 7/ - kajzerki 120g / alergeny 1/ - herbata napar bez cukru 250g Podsumowanie wartości odżywczej: Energia 1922kcal, białko 100g, tłuszcz 79g, w tym tłuszcze nasycone 23g, węglowodany ogółem 238g w tym cukry 20g, błonnik pokarmowy 21g, sód 3174mg
Data	Dieta Podstawowa D01	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	Dieta łatwostrawna D02
06.09.2026r.	I śniadanie: - parówki z szynki gotowane (90%) 80g - ketchup + musztarda	I śniadanie: - parówki z szynki gotowane (90%) 80g - ketchup + musztarda	I śniadanie: - parówki z szynki gotowane (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 gotowanym 400g / alergeny 1, 3 9/ - szynka wieprzowa pieczona z sosem pieczeniowym 170g / alergeny 1/ - kasza gryczana gotowana 150g - buraczki z chrzanem 150g /alergeny 7,12/ - kompot śliwkowy 250g Kolacja: - sałatka gyros 220g /alergeny 3, 7, 10/ - masło 10g / alergeny 7/ - chleb zwykły 50g / alergeny 1/ - chleb rodzinny 30g /alergeny 1,11/ - kawa inka z mlekiem 250ml /alergeny 1,7/ Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia - 2210kcal, Białko - 118g, Tłuszcz - 66g, w tym tłuszcze nasycone 18g, węglowodany ogółem - 293g, w tym cukry 44g, błonnik pokarmowy 25g, sód	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 gotowanym 400g / alergeny 1, 9/ - szynka wieprzowa pieczona z sosem pieczeniowym 170g / alergeny 1/ - kasza gryczana gotowana 90g - buraczki z chrzanem 150g / alergeny 7,12/ - kompot śliwkowy 250g Kolacja: - sałatka gyros z jogurtem greckim 220g / alergeny 7, 10/ - masło 10g /alergeny 7/ - chleb rodzinny 120g / alergeny 1, 11/ - kawa inka z mlekiem 250ml /alergeny 1/ Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia – 2111kcal, białko - 114g, Tłuszcz - 58g, w tym tłuszcze nasycone 17g, węglowodany ogółem 288g w tym cukry 50g błonnik pokarmowy 29g, sód 3434mg	20g / alergeny 6, 10/ - pasta Budwig z sera białego 50g /alergeny 7/ - banan 150g - chleb zwykły 120g /alergeny 1/ / - herbata napar bez cukru 250g Obiad: - rosół drobiowy z makaronem pszennym 400g / alergeny 1, 3 9/ - szynka wieprzowa pieczona z sosem pieczeniowym 170g / alergeny 1/ - kasza gryczana gotowana 150g - buraczki gotowane z natką pietruszki i oliwą z oliwek 130g /alergeny 7,12/ - kompot śliwkowy 250g Kolacja: - dżem owocowy 40g - masło 10g / alergeny 7/ - bułka wrocławska 80g / alergeny 1/ - jogurt naturalny 100g - kawa inka z mlekiem 250ml /alergeny 1,7/ Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia - 2190, Białko - 109g, Tłuszcz - 57g, w tym tłuszcze nasycone 19g, węglowodany ogółem - 312g, w tym cukry 67g, błonnik pokarmowy 20g, sód 2744mg
---	--	--

	3562mg		
Data	Dieta Podstawowa D01	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	Dieta łatwostrawna D02
07.09.2026r.	I śniadanie: - pasztet z kurczaka 30g /alergeny 1,3,6/ - pasta z soczewicy 40g /7/ - sałatka z sałaty lodowej i papryki 60g - chleb zwykły 100g /alergeny 1/ - chleb 5 ziaren 30g /1,11/ - herbata malinowa napar bez cukru 250ml Obiad: - żurek z jajkiem i kiełbasą 400g /alergeny 1, 3, 7, 9/ - risotto z mięsem drobiowym i pieczarkami 400g - marchewka z czarnuszką i oliwą z oliwek 140g /alergeny 1,7/ - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja: - sałatka jarzynowa 230g /alergeny 3,7, 9, 10/ - masło 10g/alergeny 7/ - rukola 20g - chleb zwykły 100g /alergeny 1/, chleb razowy 30g /alergeny 1,11/ - kawa inka na mleku bez cukru 250ml /alergeny 1,7/ Dzienne podsumowanie	I śniadanie: - szynka drobiowa gotowana 30g /alergeny 1,6/ - pasta z soczewicy 40g /alergeny 7/ - sałatka z sałaty lodowej i papryki 60g - chleb rodzinny 90g /alergeny 1, 11/ - chleb 5 ziaren 30g /alergeny 1,11/ - herbata napar bez cukru 250ml II śniadanie: - jabłko pieczone 150g Obiad: - żurek z jajkiem i kiełbasą 400g /alergeny 1, 3, 7, 9/ - risotto pełnoziarniste z mięsem drobiowym i pieczarkami 400g - marchewka z czarnuszką i oliwą z oliwek 140g /alergeny 1,7/ - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja: - sałatka jarzynowa 230g /alergeny 3,7, 9, 10/ - masło 10g /alergeny 7/ - rukola 20g - chleb rodzinny 90g /alergeny 1,11/ - chleb żytni domowy 20g /alergeny 1/ - kawa inka na mleku /alergeny 1,7/ Dzienne	I śniadanie: - miód 35g - serek śmietankowy 50g /alergeny 7/ - sałatka z sałaty lodowej i nasion słonecznika 60g - chleb zwykły 120g /alergeny 1/ - herbata napar bez cukru 250ml Obiad: - zupa dyniowa krem 400g /alergeny 1, 9/ - risotto z mięsem drobiowym i pieczarkami 400g - marchewka z czarnuszką i oliwą z oliwek 140g /alergeny 1,7/ - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja: - jaja kurze gotowane na miękko 200g/alergeny 3/ - masło 10g /alergeny 7/ - rukola z oliwą z oliwek 30g - chleb zwykły 120g /alergeny 1/ - kawa inka na mleku bez cukru 250ml /alergeny 1,7/ Dzienne podsumowanie wartości odżywczej Energia 1916, białko 75, tłuszcz 58g, w tym

	wartości odżywczej Energia 1953kcal białko 75g, tłuszcz 70g, w tym tłuszcze nasycone 16g, węglowodany ogółem 269g, w tym cukry 21g, błonnik pokarmowy 35g, sód 2712mg	podsumowanie wartości odżywczej Energia 1948kcal, białko 78, tłuszcz 71g, w tym tłuszcz nasycony 17g, węglowodany ogółem 260g w tym cukry 35g, błonnik pokarmowy 45g, sód 3119mg	tłuszcze nasycone 28g, węglowodany ogółem 281g, w tym cukry 31g, błonnik pokarmowy 26g, sód 2461mg
Data	Dieta Podstawowa D01	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	Dieta łatwostrawna D02
08.09.2026r.	I śniadanie: - twarożek ze szczypiorkiem 130g / alergeny 7/ - masło 10g /alergeny 7/ - pomidor 60g - chleb zwykły 100g / alergeny 1/ - chleb rodzinny 30g / alergeny (1, 11/ - mandarynka 80g - herbata bez cukru 250ml Obiad: - zupa pomidorowa z ryżem białym i brązowym gotowana 400g /alergeny 9/ - klops z łopatki wieprzowej pieczony 130g /alergeny 1, 3, 9/ - ziemniaki gotowane 250g / alergeny 7/ - surówka z kapusty czerwonej 150g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - wędlina szynka gotowana 60g /alergeny 1,6 / - masło 10g / alergeny 7/	I śniadanie: - twarożek ze szczypiorkiem 130g /alergeny 7/ - masło 10g /alergeny 7/ - pomidor 60g - chleb razowy z czarnuszką 30g /alergeny 1/, chleb rodzinny 90g /alergeny 1, 11/ - herbata bez cukru 250ml II śniadanie: - brzoskwinia 100g Obiad: - zupa pomidorowa z ryżem białym i brązowym gotowana 400g / alergeny 9/ - klops z łopatki wieprzowej pieczony 130g /alergeny 1, 3/ - ziemniaki gotowane 200g /alergeny 7/ - surówka z kapusty czerwonej 150g - surówka z selera 120g / alergeny 7/ - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - wędlina szynka gotowana 60g	I śniadanie: - twarożek ze szczypiorkiem 100g / alergeny 7/ - masło 10g /alergeny 7 - pomidor obrany ze skóry 50g - bułka kajzerka 110g / alergeny 1/ - mandarynka 80g - herbata bez cukru 250ml Obiad: - zupa pomidorowa z ryżem brązowym 400g /alergeny 9/ - klops z szynki wieprzowej 130g /alergeny 1, 3, 9/ - ziemniaki gotowane 250g - cukinia parowana 200g /alergeny 7/ - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - wędlina szynka gotowana 60g /alergeny 1,6 / - masło 10g / alergeny 7/ - sałata 30g - chleb zwykły 120g (alergeny 1)

	- ogórek świeży 50g - chleb zwykły 130g (alergeny 1) - kakao na mleku bez cukru 250ml, /alergeny 7/ Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia – 1987kcal, białko - 100g, Tłuszcz 63g, w tym tłuszcze nasycone 26g, węglowodany ogółem 261g, w tym cukry 40g, błonnik pokarmowy 25g, sód 2747mg	/alergeny 1, 6/ - masło 10g /alergeny 7/ - ogórek świeży 50g - chleb rodzinny 90g /alergeny 1, 11/ - chleb 5 ziaren / 30g/ - kakao na mleku bez cukru 250ml /alergeny 7/ Podsumowanie wartości odżywczej Energia 1887kcal, Białko 101g, Tłuszcz 63g, w tym tłuszcze nasycone 26, węglowodany ogółem 230g, w tym cukry 47g, błonnik pokarmowy 31g, sód 2877mg	- kakao na mleku bez cukru 250ml, /alergeny 7/ Dzienne podsumowanie wartości odżywczej: Energia – 1925kcal, białko - 98g, Tłuszcz 63g, w tym tłuszcze nasycone 33g, węglowodany ogółem 249g, w tym cukry 36g, błonnik pokarmowy 20g, sód 2448mg
Data	Dieta Podstawowa D01	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	Dieta łatwostrawna D02
09.09.2026r.	I śniadanie: - wędlina mielonka luncz 60g /alergeny 6/ - masło 10g /alergeny 7/ - chleb zwykły 100g /alergeny 1/ chleb ze słonecznikiem 30g /alergeny 1/ - sałata z pomidorem i szczypiorkiem 80g - 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 210g	I śniadanie: - wędlina mielonka luncz 60g /alergeny 6/ - masło 10g/alergeny 7/ - chleb rodzinny 90g /alergeny 1, 11/ - chleb ze słonecznikiem 30g /alergeny 1/ - sałata z pomidorem i szczypiorkiem 80g - kawa inka z mlekiem 250g /alergeny 1,7/ II śniadanie: - jabłko 150g Obiad: - zupa barszcz ukraiński 400g /alergeny 9/ - potrawka z kurczaka gotowana z włoszczyzną i zielonym groszkiem	I śniadanie: - wędlina drobiowa 60g /alergeny 1,6,7/ - masło 10g/alergeny 7/ - chleb zwykły 120g /alergeny 1/ - pomidor obrany ze skóry 50g - kawa inka z mlekiem 250g /alergeny 1,7/ Obiad: - zupa barszcz czerwony 400g /alergeny 9/ - potrawka z kurczaka gotowana z włoszczyzną i zielonym groszkiem 200g/ alergeny 1, 9/ - kasza jaglana gotowana 180g - brukselka parowana 100g

	- brukselka parowana 100g - kompot śliwkowy 150g Kolacja: - pasta z tuńczyka i sera żółtego 120g /alergeny 3, 7/ - masło 10g / alergeny 7/ - sałatka z papryką 50g - chleb zwykły 100g / alergeny 1/, chleb z czarnuszką 30g / alergeny 1/ - herbata napar bez cukru 250ml Podsumowanie wartości odżywczej Energia 2147kcal, Białko 107g, tłuszcz 73g, w tym tłuszcze nasycone 26g, węglowodany ogółem 275g, w tym cukry 30g, błonnik pokarmowy 31g, sód 2732mg	200g / alergeny 1, 9/ - kasza jaglana gotowana 180g - brukselka parowana 100g - kompot śliwkowy 150g Kolacja: - pasta z tuńczyka i sera białego 120g /3 alergeny 7/ - masło 10g / alergeny 7/ - papryka 50g - chleb z czarnuszką 30g / alergeny 1/, chleb rodzinny 90g / alergeny 1, 11/ - herbata owocowa napar bez cukru 250ml Podsumowanie wartości odżywczej Energia 2097kcal, Białko 108g, tłuszcz 71g, w tym tłuszcze nasycone 23g, węglowodany ogółem 262g, w tym cukry 45g, błonnik pokarmowy 37g, sód 2627mg	- kompot śliwkowy 250g Kolacja: - pasta z tuńczyka i sera białego 120g /alergeny 3, 7/ -masło 10g/ alergeny 7/ - sałata z papryką obraną ze skóry 60g - chleb zwykły 110g /alergeny 1/, - herbata napar bez cukru 250g Podsumowanie wartości odżywczej Energia – 1982kcal, białko – 112g, tłuszcz 57g, w tym tłuszcze nasycone 22g, węglowodany ogółem 264g w tym cukry 33g, błonnik pokarmowy 30g, sód 2652mg
Data	Dieta Podstawowa D01	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	Dieta łatwostrawna D02
10.09.2026r.	I śniadanie: - frittata ze szpinakiem pieczona 130g /alergeny 3/ - masło 10g /alergeny 7/ - ogórek świeży 50g - chleb zwykły 100g / alergeny 1/ - chleb 5 ziaren 30g /alergeny 1, 11/	I śniadanie: - frittata ze szpinakiem pieczona 130g /alergeny 3/ - masło 10g /alergeny 7/ - ogórek świeży 50g - chleb rodzinny 90g / alergeny 1, 11/ - chleb 5 ziaren 30g /alergeny 1, 11/ - kakao na mleku	I śniadanie: - frittata ze szpinakiem pieczona 150g /alergeny 3/ - masło 10g /alergeny 7/ - jabłko pieczone 150g - chleb zwykły 120g / alergeny 1/ - kakao na mleku 250ml /alergeny 7/

	- kakao na mleku 250ml /alergeny 7/ Obiad: - zupa kalafiorowa gotowana 400g / alergeny 9/ - pieczeń wieprzowa z szynki wieprzowej pieczona 130g /alergeny 1,3/ - ziemniaki gotowane 250g / alergeny 7/ - surówka z ogórka kiszzonego 130g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja - szynka drobiowa 60g/alergeny 6,7/ - pasta Budwig z sera białego 50g / alergeny 7/ - pomidor 50g - chleb zwykły 100g /alergeny 1/ -chleb razowy 30g / alergeny 1,11/ - herbata napar bez cukru 250g Podsumowanie wartości odżywczej całodiennej racji pokarmowej Energia – 2005kal, Białko – 105g, Tłuszcz 69g, w tym tłuszcze nasycone 20g, Węglowodany ogółem 251g, w tym cukry 33g, Błonnik pokarmowy 31g, sól 3893mg	250ml /alergeny 7/ II śniadanie: - kefir 150g / alergeny 1/ Obiad: - zupa kalafiorowa gotowana 400g / alergeny 9/ - pieczeń wieprzowa z szynki wieprzowej pieczona 140g /alergeny 1,3/ - ziemniaki gotowane 200g / alergeny 7/ - surówka z ogórka kiszzonego 130g - surówka z buraka 120g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - szynka drobiowa 60 /alergeny 6,7/ - pasta Budwig z sera białego 50g/ alergeny 7/ - pomidor 50g - chleb rodzinny 90g /alergeny 1,11/ -chleb razowy 30g /alergeny 1/ - herbata napar bez cukru 250g Podsumowanie wartości odżywczej całodiennej racji pokarmowej Energia – 2009kal, Białko – 110g, Tłuszcz 71g, w tym tłuszcze nasycone 16g, Węglowodany ogółem 239g w tym cukry 48g, Błonnik pokarmowy 37g, sól	Obiad: - zupa kalafiorowa gotowana 400g / alergeny 9/ - pieczeń wieprzowa pieczona 140g /alergeny 1,3/ - ziemniaki gotowane 250g - burak gotowany w plastrach z oliwą z oliwek 150g - kompot jabłkowy bez cukru 250ml Kolacja: - szynka drobiowa 40g/alergeny 6,7/ - pasta Budwig z sera białego 50g / alergeny 7/ - pomidor bez skóry 50g - chleb zwykły 120g /alergeny 1,11/ - herbata napar bez cukru 250g Podsumowanie wartości odżywczej całodiennej racji pokarmowej Energia – 1941kal, Białko – 105g, Tłuszcz 55g, w tym tłuszcze nasycone 18g, Węglowodany ogółem 267g w tym cukry 47g, błonnik pokarmowy 30g, sól 2641mg
--	--	---	--

		4163mg	
Data	Dieta Podstawowa D01	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów D03	Dieta łatwostrawna D02
11.09.2026r.	I śniadanie: - pasta rybno – twarożkowa 120g / alergeny 3,7/ - masło 10g /alergeny 7/ - kajzerka 50g /alergeny 1/ - płatki owsiane gotowane z jabłkiem i bananem 100g / alergeny 1/ - kawa inka bez cukru /alergeny 1,7/ Obiad: - zupa krem z białych warzyw z mlekiem kokosowym 400g z grzankami 20g / alergeny 1, 9/ - gulasz dahl z ciecierzycą duszony 280g - ryż biały gotowany 130g - ryż brązowy gotowany 70g - surówka z kapusty pekińskiej z oliwą z oliwek 150g - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja: - sałatka z brokuła, jajek i żurawiny suszonej 200g /alergeny 3,7,10/ - masło 10g / alergeny 7/ - mix sałat z pomidorem i oliwą z oliwek 70g - chleb zwykły 100g /alergeny 1/ chleb razowy 30g /alergeny	I śniadanie: - pasta rybno- twarożkowa 120g / alergeny 3,7/ - sałatka z pomidorkami koktajlowymi 50g - masło 10g /alergeny 7/ - bułka grahamka 100g /alergeny 1/ - kawa inka bez cukru /alergeny 1,7/ II śniadanie: - płatki owsiane gotowane z jabłkiem i bananem 100g / alergeny 1/ Obiad: - zupa krem z białych warzyw 400g z grzankami 20g / alergeny 1, 9/ - gulasz dahl z ciecierzycą duszony 280g - ryż brązowy gotowany 180g - surówka z kapusty pekińskiej z oliwą z oliwek 150g - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja: - sałatka z brokuła, jajek i żurawiny suszonej 200g /alergeny 3,7,10/ - masło 10g / alergeny 7/ - mix sałat z pomidorem i oliwą z oliwek 70g - chleb rodzinny 110g /alergeny 1,11/	I śniadanie: - ser twarogowy w plastrach 70g / alergeny 7/ - dżem owocowy 15g / alergeny - masło 10g /alergeny 7/ - kajzerka 50g /alergeny 1/ - płatki owsiane gotowane z jabłkiem i bananem 100g / alergeny 1/ - kawa inka bez cukru /alergeny 1,7/ Obiad: - zupa krem z białych warzyw 400g z grzankami 20g / alergeny 1, 9/ - ryba parowana 150g /alergeny 4, 7/ - ryż biały gotowany 120g + ryż pełnoziarnisty 60g - dynia pieczona z masłem 150g/alergeny 7/ - kompot owocowy bez cukru 250ml Kolacja: - sałatka z brokuła, jajek i żurawiny suszonej bez majonezu 200g /alergeny 3,7,10/ - masło 10g /alergeny 7/ - mix sałat z pomidorem obranym ze skóry i oliwą z oliwek 70g - chleb zwykły 120g /alergeny 1/

	1,11/ - herbata czarna napar bez cukru 250g	- herbata czarna napar bez cukru 250g	- herbata napar bez cukru 250ml
	Podsumowanie wartości odżywczej: Energia 2042kcal, białko 81g, tłuszcz 69g w tym tłuszcze nasycone 26g, węglowodany ogółem 285g, w tym cukry 55g, błonnik pokarmowy 32g, sól 1885mg	Podsumowanie wartości odżywczej: Energia 2028kcal, białko 84g, tłuszcz 71g, w tym tłuszcze nasycone 26g, węglowodany ogółem 276g, w tym cukry 51g, błonnik pokarmowy 41g, sól 2048mg	Podsumowanie wartości odżywczej: Energia 1933kcal, białko 88g, tłuszcz 66g, w tym tłuszcze nasycone 27g, węglowodany ogółem 255g, w tym cukry 50g, błonnik pokarmowy 24sól 1414mg