



zdrowe
zbiorowe

PLAN DIETY

Dzieci 4-9 lat dieta łatwostrawna 21-31.07.2025

21.07.2025 - 31.07.2025


21.07.2025 (poniedziałek)
► Śniadanie (E: 364kcal, B o.: 19.82g, T: 13.06g, W o.: 43.42g)

Kawa zbożowa z mlekiem- 200 ml(M,G) (E: 113kcal, B o.: 5.7g, T: 3.25g, W o.: 15.19g)	1 porcja
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
polędwica sopocka 60g((Sr,Gr,G,M,Zs) (E: 75kcal, B o.: 9.6g, T: 4.08g, W o.: 0.3g)	60g
Pomidor 100g (E: 19kcal, B o.: 0.9g, T: 0.2g, W o.: 4.1g)	100g
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g

► II Śniadanie (E: 334kcal, B o.: 24.38g, T: 10.19g, W o.: 37.82g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Serek wiejski, 2% tłuszczu 200g(M) (E: 162kcal, B o.: 20.9g, T: 4.54g, W o.: 9.52g)	200g
Salata 5g (E: 1kcal, B o.: 0.07g, T: 0.01g, W o.: 0.15g)	5g
Chleb zwykły 50g(G) (E: 127kcal, B o.: 3.05g, T: 0.65g, W o.: 28.15g)	50g

► Obiad (E: 538kcal, B o.: 15.08g, T: 6.25g, W o.: 112.85g)

Ryż z truskawkami na ciepło 250g (E: 188kcal, B o.: 3.29g, T: 0.45g, W o.: 43.56g)	0.5 porcji
kompot z rabarbaru 200ml (E: 44kcal, B o.: 0.13g, T: 0.03g, W o.: 11.13g)	1 porcja
Zupa jarzynowa z ziemniakami- porcja 250ml(M,S,Sr) (E: 306kcal, B o.: 11.66g, T: 5.77g, W o.: 58.16g)	1 porcja

► Podwieczorek (E: 171kcal, B o.: 11.4g, T: 10.5g, W o.: 7.65g)

Serek homogenizowany, naturalny 150g(M) (E: 171kcal, B o.: 11.4g, T: 10.5g, W o.: 7.65g)	150g
--	------

► Kolacja (E: 306kcal, B o.: 15.87g, T: 14.64g, W o.: 30.19g)

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
biodrówka 60g(Sr,S) (E: 74kcal, B o.: 10.2g, T: 3.78g, W o.: 0.3g)	60g
Salatka z sałaty lodowej 50g (E: 59kcal, B o.: 1.06g, T: 5.17g, W o.: 2.74g)	1 porcja
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g


**Wartości
odżywcze**

Wartość energetyczna:	1713 kcal	Białko ogółem:	86.55 g
Tłuszcz:	54.64 g	Węglowodany ogółem:	231.93 g
Węglowodany przyswajalne:	155.74 g	Cholesterol:	112.14 mg
Glukoza:	4.97 g	Fruktoza:	5.14 g
Sacharoza:	22.38 g	Laktoza:	18.33 g
Skrobia:	112.88 g	Błonnik pokarmowy:	23.46 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	21.57 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	17.53 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	9.54 g	Sód:	3609.21 mg


22.07.2025 (wtorek)
► Śniadanie (E: 458kcal, B o.: 22.17g, T: 12.23g, W o.: 66.14g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Manna na mleku 250ml(G,M) (E: 189kcal, B o.: 8.98g, T: 4.33g, W o.: 28.98g)	1 porcja
Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 30g (E: 46kcal, B o.: 0.15g, T: 0.03g, W o.: 11.49g)	30g
Ser biały półtłusty 50g(M) (E: 66kcal, B o.: 9.17g, T: 2.34g, W o.: 1.84g)	50g
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g

► II Śniadanie (E: 216kcal, B o.: 10.16g, T: 6.84g, W o.: 30.07g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
kiełbasa krakowska wieprzowa 30g(G,Sr,S,M,Gr,Zs) (E: 33kcal, B o.: 5.1g, T: 1.05g, W o.: 0.87g)	30g
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g
Pomidor 50g (E: 10kcal, B o.: 0.45g, T: 0.1g, W o.: 2.05g)	50g

► Obiad (E: 564kcal, B o.: 33.27g, T: 11.48g, W o.: 86.85g)

krupnik z kaszy 250ml(G,S,Sr) (E: 182kcal, B o.: 6.47g, T: 2.47g, W o.: 36.36g)	1 porcja
Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym- 100 g(G,J,S,Sr) (E: 239kcal, B o.: 22.81g, T: 7.98g, W o.: 19.71g)	1 porcja
Salata z kefirem 100g(M) (E: 28kcal, B o.: 2.06g, T: 0.9g, W o.: 3.35g)	1 porcja
Ziemniaki, wczesne 100g (E: 71kcal, B o.: 1.8g, T: 0.1g, W o.: 16.3g)	100g
kompot z rabarbaru 200ml (E: 44kcal, B o.: 0.13g, T: 0.03g, W o.: 11.13g)	1 porcja

► Podwieczorek (E: 92kcal, B o.: 5.55g, T: 2.25g, W o.: 12.3g)

Jogurt truskawkowy, 1.5% tłuszczu 150g(M) (E: 92kcal, B o.: 5.55g, T: 2.25g, W o.: 12.3g)	150g
---	------

► Kolacja (E: 424kcal, B o.: 13.1g, T: 20.04g, W o.: 32.05g)

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Salatka ze szpinakiem 50g (E: 93kcal, B o.: 0.69g, T: 9.12g, W o.: 2.46g)	1 porcja
Chleb zwykły 50g(G) (E: 127kcal, B o.: 3.05g, T: 0.65g, W o.: 28.15g)	50g
Kielbasa szynkowa wp 60g(Gr,S,M) (E: 160kcal, B o.: 9g, T: 5.28g, W o.: 1.44g)	3 plastry (60g)


Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	1754 kcal	Białko ogółem:	84.25 g
Tłuszcz:	52.84 g	Węglowodany ogółem:	227.41 g
Węglowodany przyswajalne:	183.59 g	Cholesterol:	153.4 mg
Glukoza:	6.31 g	Fruktoza:	6.61 g
Sacharoza:	22.66 g	Laktoza:	15.69 g
Skrobia:	117.63 g	Błonnik pokarmowy:	16.46 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	12.36 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	17.26 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	11.45 g	Sód:	2375.8 mg


23.07.2025 (środa)
► Śniadanie (E: 358kcal, B o.: 21.32g, T: 10.83g, W o.: 45.74g)

Kawa zbożowa z mlekiem- 200 ml(M,G) (E: 113kcal, B o.: 5.7g, T: 3.25g, W o.: 15.19g)	1 porcja
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Poledwica drobiowa 60g(SS,r) (E: 49kcal, B o.: 10.2g, T: 0.72g, W o.: 0.66g)	60g
Salatka z sałaty lodowej 50g (E: 23kcal, B o.: 1.06g, T: 1.17g, W o.: 2.74g)	1 porcja
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g

► II Śniadanie (E: 353kcal, B o.: 16.78g, T: 17.83g, W o.: 33.67g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Pasta z jaj 80g(J,M) (E: 163kcal, B o.: 12.47g, T: 11.99g, W o.: 1.42g)	1 porcja
Chleb zwykły 50g(G) (E: 127kcal, B o.: 3.05g, T: 0.65g, W o.: 28.15g)	50g
Pomidor 100g (E: 19kcal, B o.: 0.9g, T: 0.2g, W o.: 4.1g)	100g

► Obiad (E: 504kcal, B o.: 24.53g, T: 16.4g, W o.: 69.65g)

Zupa z kaszy manny 250 ml(G,S,Sr) (E: 137kcal, B o.: 6.41g, T: 2.79g, W o.: 23.37g)	1 porcja
Schab gotowany w sosie koperkowym 100g(G,S,Sr) (E: 121kcal, B o.: 14.97g, T: 3.27g, W o.: 7.98g)	0.5 porcji
Marchew, duszona 120g (E: 131kcal, B o.: 1.22g, T: 10.21g, W o.: 10.87g)	1 porcja
Ziemniaki, wczesne 100g (E: 71kcal, B o.: 1.8g, T: 0.1g, W o.: 16.3g)	100g

kompot z rabarbaru 200ml (E: 44kcal, B o.: 0.13g, T: 0.03g, W o.: 11.13g)

1 porcja

► **Podwieczorek (E: 162kcal, B o.: 20.9g, T: 4.54g, W o.: 9.52g)**

Serek wiejski, 2% tłuszczu 200g(M) (E: 162kcal, B o.: 20.9g, T: 4.54g, W o.: 9.52g)

200g

► **Kolacja (E: 248kcal, B o.: 14.88g, T: 9.48g, W o.: 27.6g)**

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)

250ml

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)

10g

ogonówka 60g(S, Gr) (E: 74kcal, B o.: 10.2g, T: 3.78g, W o.: 0.3g)

60g

Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)

50g

Salata 5g (E: 1kcal, B o.: 0.07g, T: 0.01g, W o.: 0.15g)

5g



**Wartości
odżywcze**

Wartość energetyczna:	1625 kcal
Tłuszcz:	59.08 g
Węglowodany przyswajalne:	148.22 g
Glukoza:	5.02 g
Sacharoza:	17.02 g
Skrobia:	111.39 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	16.31 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	11.6 g

Białko ogółem:	98.41 g
Węglowodany ogółem:	186.18 g
Cholesterol:	424.01 mg
Fruktoza:	5.06 g
Laktoza:	14.79 g
Błonnik pokarmowy:	20.44 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	22.22 g
Sód:	3113.69 mg



24.07.2025 (czwartek)

► **Śniadanie (E: 505kcal, B o.: 20.09g, T: 12.9g, W o.: 79.24g)**

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)

10g

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)

250ml

owsianka na mleku 250ml(G,M) (E: 196kcal, B o.: 9.78g, T: 5.8g, W o.: 27.13g)

1 porcja

Miód pszczeli 30g (E: 96kcal, B o.: 0.09g, T: 0g, W o.: 23.85g)

30g

Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)

50g

Ser twarogowy, półtłusty 30g(M) (E: 40kcal, B o.: 5.61g, T: 1.41g, W o.: 1.11g)

30g

► **II Śniadanie (E: 202kcal, B o.: 7.85g, T: 6.2g, W o.: 26.4g)**

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)

250ml

Jogurt owocowy z musli(M) 200g (E: 202kcal, B o.: 7.6g, T: 6.2g, W o.: 26.4g)

200g

► **Obiad (E: 488kcal, B o.: 33g, T: 12.6g, W o.: 65.74g)**

Pomidorowa z makaronem 250ml(M,G,S,Sr) (E: 135kcal, B o.: 6.86g, T: 4.41g, W o.: 19.2g)

1 porcja

Buraki z olejem 100g (E: 85kcal, B o.: 2.52g, T: 2.14g, W o.: 15.3g)

1 porcja

Ryba pieczona z brokulem 150g(R,Sr,S) (E: 153kcal, B o.: 21.69g, T: 5.92g, W o.: 3.81g)	1 porcja
Ziemniaki, wczesne 100g (E: 71kcal, B o.: 1.8g, T: 0.1g, W o.: 16.3g)	100g
kompot z rabarbaru 200ml (E: 44kcal, B o.: 0.13g, T: 0.03g, W o.: 11.13g)	1 porcja

► **Podwieczorek (E: 125kcal, B o.: 8.5g, T: 5g, W o.: 11.75g)**

Kefir, 2% tłuszczu 250ml(M) (E: 125kcal, B o.: 8.5g, T: 5g, W o.: 11.75g)	250ml
---	-------

► **Kolacja (E: 346kcal, B o.: 16.39g, T: 17.15g, W o.: 33.56g)**

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Jaja gotowane (J) (E: 77kcal, B o.: 6.88g, T: 5.34g, W o.: 0.33g)	55g
Salatka z pomidorów z koperkiem 100g (E: 65kcal, B o.: 1g, T: 5.21g, W o.: 4.21g)	1 porcja
Chleb zwykły 50g(G) (E: 127kcal, B o.: 3.05g, T: 0.65g, W o.: 28.15g)	50g
szynka konserwowa 30g(S,Sr,G) (E: 33kcal, B o.: 5.1g, T: 0.96g, W o.: 0.87g)	30g



**Wartości
odżywcze**

Wartość energetyczna:	1666 kcal	Białko ogółem:	85.83 g
Tłuszcz:	53.85 g	Węglowodany ogółem:	216.69 g
Węglowodany przyswajalne:	166.28 g	Cholesterol:	304.9 mg
Glukoza:	4.64 g	Fruktoza:	5.17 g
Sacharoza:	26.88 g	Laktoza:	20.97 g
Skrobia:	94.79 g	Błonnik pokarmowy:	17.86 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	15.03 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	18.05 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	10.32 g	Sód:	3463.33 mg



25.07.2025 (piątek)

► **Śniadanie (E: 339kcal, B o.: 16.16g, T: 11.73g, W o.: 43.37g)**

Kawa zbożowa z mlekiem- 200 ml(M,G) (E: 113kcal, B o.: 5.7g, T: 3.25g, W o.: 15.19g)	1 porcja
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Pomidor 100g (E: 19kcal, B o.: 0.9g, T: 0.2g, W o.: 4.1g)	100g
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g
polędwica sopocka 30g((Sr,Gr,G,M,Zs) (E: 50kcal, B o.: 5.94g, T: 2.75g, W o.: 0.25g)	30g

► **II Śniadanie (E: 283kcal, B o.: 23.65g, T: 8.74g, W o.: 29g)**

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Schab pieczony 60g (E: 105kcal, B o.: 19.44g, T: 3g, W o.: 0.3g)	60g
Mix sałat (50 g) (E: 7kcal, B o.: 0.8g, T: 0.1g, W o.: 0.55g)	50g

Chleb zwykły 50g(G) (E: 127kcal, B o.: 3.05g, T: 0.65g, W o.: 28.15g)

50g

► **Obiad (E: 537kcal, B o.: 39.67g, T: 16.03g, W o.: 63.76g)**

Selerowa z ryżem 250ml(M,Sr) (E: 199kcal, B o.: 7.94g, T: 6.56g, W o.: 29.83g)

1 porcja

Brokuły 120g (E: 37kcal, B o.: 3.6g, T: 0.48g, W o.: 6.24g)

120g

Filet z kurczaka pieczony 100g(S,Sr) (E: 186kcal, B o.: 26.2g, T: 8.86g, W o.: 0.26g)

1 porcja

Ziemniaki, wczesne 100g (E: 71kcal, B o.: 1.8g, T: 0.1g, W o.: 16.3g)

100g

kompot z rabarbaru 200ml (E: 44kcal, B o.: 0.13g, T: 0.03g, W o.: 11.13g)

1 porcja

► **Podwieczorek (E: 136kcal, B o.: 2g, T: 2g, W o.: 30g)**

Sok Kubaś 200ml (E: 136kcal, B o.: 2g, T: 2g, W o.: 30g)

200ml

► **Kolacja (E: 340kcal, B o.: 14.79g, T: 18.14g, W o.: 31.1g)**

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)

250ml

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)

10g

Salatka z sałaty zielonej z zieleniną 50g (E: 101kcal, B o.: 1.01g, T: 10.11g, W o.: 2.11g)

1 porcja

Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)

50g

Ser biały półtłusty 50g(M) (E: 66kcal, B o.: 9.17g, T: 2.34g, W o.: 1.84g)

50g



**Wartości
odżywcze**

Wartość energetyczna:	1635 kcal
Tłuszcz:	56.64 g
Węglowodany przyswajalne:	97.83 g
Glukoza:	4.01 g
Sacharoza:	15.88 g
Skrobia:	78.21 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	12.03 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	12.04 g

Białko ogółem:	96.27 g
Węglowodany ogółem:	197.23 g
Cholesterol:	138.2 mg
Fruktoza:	3.96 g
Laktoza:	7.77 g
Błonnik pokarmowy:	20.9 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	19.36 g
Sód:	1885.72 mg



26.07.2025 (sobota)

► **Śniadanie (E: 467kcal, B o.: 19.78g, T: 15.2g, W o.: 64.55g)**

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)

10g

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)

250ml

Jaja gotowane (J) (E: 77kcal, B o.: 6.88g, T: 5.34g, W o.: 0.33g)

55g

Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 30g (E: 46kcal, B o.: 0.15g, T: 0.03g, W o.: 11.49g)

30g

ryż na mleku 250ml(M) (E: 171kcal, B o.: 8.14g, T: 4.14g, W o.: 25.58g)

1 porcja

Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)

50g

► II Śniadanie (E: 247kcal, B o.: 13.08g, T: 9.73g, W o.: 28.6g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Chleb zwykły 50gG) (E: 127kcal, B o.: 3.05g, T: 0.65g, W o.: 28.15g)	50g
Salata 5g (E: 1kcal, B o.: 0.07g, T: 0.01g, W o.: 0.15g)	5g
połudwica sopocka 60g((Sr,Gr,G,M,Zs) (E: 75kcal, B o.: 9.6g, T: 4.08g, W o.: 0.3g)	60g

► Obiad (E: 608kcal, B o.: 24.19g, T: 17.12g, W o.: 93.77g)

Makaron z serem 250g(G,M) (E: 306kcal, B o.: 13.6g, T: 10.63g, W o.: 38.92g)	0.5 porcji
kompot z rabarbaru 200ml (E: 4kcal, B o.: 0.13g, T: 0.03g, W o.: 1.15g)	1 porcja
Botwinka z ziemniakami 250ml(S,Sr,M) (E: 298kcal, B o.: 10.46g, T: 6.46g, W o.: 53.7g)	1 porcja

► Podwieczorek (E: 36kcal, B o.: 0.6g, T: 0.1g, W o.: 8.4g)

Arbuz 100g (E: 36kcal, B o.: 0.6g, T: 0.1g, W o.: 8.4g)	100g
---	------

► Kolacja (E: 264kcal, B o.: 14.51g, T: 9.62g, W o.: 32.55g)

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Pomidor 100g (E: 19kcal, B o.: 0.9g, T: 0.2g, W o.: 4.1g)	100g
szynka wieprzowa wędzona 60g(Sr,S,Gr) (E: 74kcal, B o.: 10.2g, T: 3.78g, W o.: 0.3g)	60g
Chleb zwykły 50gG) (E: 127kcal, B o.: 3.05g, T: 0.65g, W o.: 28.15g)	50g


**Wartości
odżywcze**

Wartość energetyczna:	1622 kcal	Białko ogółem:	72.16 g
Tłuszcz:	51.77 g	Węglowodany ogółem:	227.87 g
Węglowodany przyswajalne:	170.75 g	Cholesterol:	238.9 mg
Glukoza:	7.28 g	Fruktoza:	9.04 g
Sacharoza:	12.75 g	Laktoza:	10.16 g
Skrobia:	160.67 g	Błonnik pokarmowy:	18.93 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	13.92 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	15.3 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	9.85 g	Sód:	1711.45 mg


27.07.2025 (niedziela)
► Śniadanie (E: 501kcal, B o.: 16.68g, T: 28.95g, W o.: 45.42g)

Kawa zbożowa z mlekiem- 200 ml(M,G) (E: 113kcal, B o.: 5.7g, T: 3.25g, W o.: 15.19g)	1 porcja
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Kajzerki 50g(G) (E: 149kcal, B o.: 4.2g, T: 1.8g, W o.: 29.3g)	50g

Salata 5g (E: 1kcal, B o.: 0.07g, T: 0.01g, W o.: 0.15g)	5g
kielbasa parówkowa 60g(S,G,Sr,Gr) (E: 194kcal, B o.: 6.6g, T: 18.9g, W o.: 0.78g)	60g

► **II Śniadanie (E: 285kcal, B o.: 13.3g, T: 8.38g, W o.: 41.11g)**

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Chleb zwykły 50g(G) (E: 127kcal, B o.: 3.05g, T: 0.65g, W o.: 28.15g)	50g
Ser biały półtłusty 50g(M) (E: 66kcal, B o.: 9.17g, T: 2.34g, W o.: 1.84g)	50g
Kiwi 80g (E: 48kcal, B o.: 0.72g, T: 0.4g, W o.: 11.12g)	80g

► **Obiad (E: 553kcal, B o.: 33.29g, T: 19.45g, W o.: 65.9g)**

rosół z makaronem 250ml(G,S,Sr) (E: 137kcal, B o.: 5.12g, T: 0.82g, W o.: 29.12g)	1 porcja
Marchew, duszona 120g (E: 61kcal, B o.: 1.02g, T: 3.2g, W o.: 9.12g)	1 porcja
Udko gotowane 150g(S,Sr) (E: 240kcal, B o.: 25.22g, T: 15.3g, W o.: 0.23g)	1 porcja
Ziemniaki, wczesne 100g (E: 71kcal, B o.: 1.8g, T: 0.1g, W o.: 16.3g)	100g
kompot z rabarbaru 200ml (E: 44kcal, B o.: 0.13g, T: 0.03g, W o.: 11.13g)	1 porcja

► **Podwieczorek (E: 152kcal, B o.: 5.15g, T: 3.02g, W o.: 25.92g)**

budyń 150g(M) (E: 152kcal, B o.: 5.15g, T: 3.02g, W o.: 25.92g)	1 porcja
---	----------

► **Kolacja (E: 241kcal, B o.: 15.71g, T: 6.61g, W o.: 31.91g)**

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Polędwica drobiowa 60g(SS,r) (E: 49kcal, B o.: 10.2g, T: 0.72g, W o.: 0.66g)	60g
Pomidor 100g (E: 19kcal, B o.: 0.9g, T: 0.2g, W o.: 4.1g)	100g
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g



**Wartości
odżywcze**

Wartość energetyczna:	1732 kcal	Białko ogółem:	84.13 g
Tłuszcz:	66.41 g	Węglowodany ogółem:	210.26 g
Węglowodany przyswajalne:	161.21 g	Cholesterol:	170.4 mg
Glukoza:	7.31 g	Fruktoza:	7.15 g
Sacharoza:	29.12 g	Laktoza:	14.1 g
Skrobia:	121.26 g	Błonnik pokarmowy:	19.59 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	13.92 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	16.16 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	11.29 g	Sód:	2609.12 mg


28.07.2025 (poniedziałek)
► Śniadanie (E: 338kcal, B o.: 16.06g, T: 10.1g, W o.: 47.31g)

Kawa zbożowa z mlekiem- 200 ml(M,G) (E: 113kcal, B o.: 5.7g, T: 3.25g, W o.: 15.19g)	1 porcja
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Pomidor 100g (E: 19kcal, B o.: 0.9g, T: 0.2g, W o.: 4.1g)	100g
szynka konserwowa 30g(S,Sr,G) (E: 33kcal, B o.: 5.1g, T: 0.96g, W o.: 0.87g)	30g
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g

► II Śniadanie (E: 235kcal, B o.: 10.82g, T: 10.88g, W o.: 24.31g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Salata 5g (E: 1kcal, B o.: 0.07g, T: 0.01g, W o.: 0.15g)	5g
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g
Jaja gotowane (J) (E: 77kcal, B o.: 6.88g, T: 5.34g, W o.: 0.33g)	55g

► Obiad (E: 618kcal, B o.: 37.23g, T: 17.2g, W o.: 84.5g)

Kalafiorowa z makaronem 250ml(S,G,Sr) (E: 120kcal, B o.: 6.43g, T: 4.07g, W o.: 16.82g)	1 porcja
Pulpet wieprzowy w sosie pomidorowym 100g(G,J,S,Sr) (E: 280kcal, B o.: 25.31g, T: 11.8g, W o.: 19.05g)	1 porcja
Salata z kefirem 100g(M) (E: 28kcal, B o.: 2.06g, T: 0.9g, W o.: 3.35g)	1 porcja
Ziemniaki, wczesne 100g (E: 71kcal, B o.: 1.8g, T: 0.1g, W o.: 16.3g)	100g
kompot z rabarbaru 200ml (E: 44kcal, B o.: 0.13g, T: 0.03g, W o.: 11.13g)	1 porcja
Brzoskwinia 150g (E: 75kcal, B o.: 1.5g, T: 0.3g, W o.: 17.85g)	150g

► Podwieczorek (E: 90kcal, B o.: 6.45g, T: 3g, W o.: 9.3g)

Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g(M) (E: 90kcal, B o.: 6.45g, T: 3g, W o.: 9.3g)	150g
---	------

► Kolacja (E: 426kcal, B o.: 13.47g, T: 20.09g, W o.: 32.33g)

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Salatka z salaty lodowej 50g (E: 95kcal, B o.: 1.06g, T: 9.17g, W o.: 2.74g)	1 porcja
Kielbasa szynkowa wp 60g(Gr,S,M) (E: 160kcal, B o.: 9g, T: 5.28g, W o.: 1.44g)	3 plastry (60g)
Chleb zwykły 50g(G) (E: 127kcal, B o.: 3.05g, T: 0.65g, W o.: 28.15g)	50g


**Wartości
odżywcze**

Wartość energetyczna:	1707 kcal	Białko ogółem:	84.03 g
Tłuszcz:	61.27 g	Węglowodany ogółem:	197.75 g
Węglowodany przyswajalne:	137.38 g	Cholesterol:	350.38 mg
Glukoza:	6.32 g	Fruktoza:	6.51 g
Sacharoza:	24.07 g	Laktoza:	13.85 g
Skrobia:	86.54 g	Błonnik pokarmowy:	21.39 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	16.92 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	21.83 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	12.03 g	Sód:	5361.69 mg


29.07.2025 (wtorek)
► Śniadanie (E: 514kcal, B o.: 21.66g, T: 12.5g, W o.: 80.22g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
płatki kukurydziane na mleku 250ml(M) (E: 195kcal, B o.: 8.53g, T: 4.63g, W o.: 30.7g)	1 porcja
Miód pszczele 30g (E: 96kcal, B o.: 0.09g, T: 0g, W o.: 23.85g)	30g
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g
Ser biały półtłusty 50g(M) (E: 66kcal, B o.: 9.17g, T: 2.34g, W o.: 1.84g)	50g

► II Śniadanie (E: 252kcal, B o.: 14.41g, T: 9.52g, W o.: 29g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
biodrówka 60g(Sr,S) (E: 74kcal, B o.: 10.2g, T: 3.78g, W o.: 0.3g)	60g
Mix sałat (50 g) (E: 7kcal, B o.: 0.8g, T: 0.1g, W o.: 0.55g)	50g
Chleb zwykły 50g(G) (E: 127kcal, B o.: 3.05g, T: 0.65g, W o.: 28.15g)	50g

► Obiad (E: 453kcal, B o.: 24.31g, T: 14.27g, W o.: 63.01g)

Zupa koperkowa z makaronem- porcja 250ml(M,G,Sr) (E: 138kcal, B o.: 7g, T: 5.72g, W o.: 17.65g)	1 porcja
Ryba duszona w jarzynach 100g(R,Sr,S) (E: 96kcal, B o.: 12.86g, T: 3.28g, W o.: 4.63g)	0.5 porcji
Buraki z olejem 100g (E: 104kcal, B o.: 2.52g, T: 5.14g, W o.: 13.3g)	1 porcja
Ziemniaki, wczesne 100g (E: 71kcal, B o.: 1.8g, T: 0.1g, W o.: 16.3g)	100g
kompot z rabarbaru 200ml (E: 44kcal, B o.: 0.13g, T: 0.03g, W o.: 11.13g)	1 porcja

► Podwieczorek (E: 102kcal, B o.: 1.5g, T: 1.5g, W o.: 22.5g)

Sok Kubaś 150ml (E: 102kcal, B o.: 1.5g, T: 1.5g, W o.: 22.5g)	150ml
--	-------

► Kolacja (E: 401kcal, B o.: 18.08g, T: 22.89g, W o.: 32.78g)

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Pasta z jaj 80g(J,M) (E: 163kcal, B o.: 12.47g, T: 11.99g, W o.: 1.42g)	1 porcja
Salatka z pomidorów z koperkiem 100g (E: 65kcal, B o.: 1g, T: 5.21g, W o.: 4.21g)	1 porcja
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g


**Wartości
odżywcze**

Wartość energetyczna:	1722 kcal	Białko ogółem:	79.96 g
Tłuszcz:	60.68 g	Węglowodany ogółem:	227.51 g
Węglowodany przyswajalne:	151.48 g	Cholesterol:	415.88 mg
Glukoza:	3.24 g	Fruktoza:	3.41 g
Sacharoza:	26.93 g	Laktoza:	9.95 g
Skrobia:	95.04 g	Błonnik pokarmowy:	19.71 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	14.69 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	20.99 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	12.82 g	Sód:	1665.06 mg


30.07.2025 (środa)
► Śniadanie (E: 512kcal, B o.: 19.76g, T: 26.74g, W o.: 49.64g)

Kawa zbożowa z mlekiem- 200 ml(M,G) (E: 113kcal, B o.: 5.7g, T: 3.25g, W o.: 15.19g)	1 porcja
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Pomidor 100g (E: 19kcal, B o.: 0.9g, T: 0.2g, W o.: 4.1g)	100g
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g
Parówka drobiowa 80g (S,G) (E: 207kcal, B o.: 8.8g, T: 17.6g, W o.: 3.2g)	80g

► II Śniadanie (E: 245kcal, B o.: 13.21g, T: 8.16g, W o.: 31.09g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Salata 5g (E: 1kcal, B o.: 0.07g, T: 0.01g, W o.: 0.15g)	5g
Chleb zwykły 50g(G) (E: 127kcal, B o.: 3.05g, T: 0.65g, W o.: 28.15g)	50g
Twaróg z zieleciną 50g(M) (E: 73kcal, B o.: 9.73g, T: 2.51g, W o.: 2.79g)	1 porcja

► Obiad (E: 593kcal, B o.: 29.33g, T: 11.86g, W o.: 98.19g)

Żurek z ziemniakami 250ml(S,Sr,G,M) (E: 162kcal, B o.: 4.58g, T: 2.89g, W o.: 31.27g)	0.5 porcji
Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 180g (G) (E: 193kcal, B o.: 3.96g, T: 1.26g, W o.: 43.2g)	180g
Potrawka wieprzowa 100g(Sr,S,G) (E: 188kcal, B o.: 18.5g, T: 7.44g, W o.: 13.74g)	1 porcja
Bukiet warzyw 120g (E: 26kcal, B o.: 2.16g, T: 0.24g, W o.: 3.84g)	120g

kompot z rabarbaru 200ml (E: 24kcal, B o.: 0.13g, T: 0.03g, W o.: 6.14g) 1 porcja

► **Podwieczorek (E: 152kcal, B o.: 5.7g, T: 4.65g, W o.: 19.8g)**

Jogurt owocowy z musli(M) 200g (E: 152kcal, B o.: 5.7g, T: 4.65g, W o.: 19.8g) 150g

► **Kolacja (E: 246kcal, B o.: 11.6g, T: 7.96g, W o.: 31.91g)**

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g) 250ml

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g) 10g

Salatka ze szpinakiem 50g (E: 21kcal, B o.: 0.69g, T: 1.12g, W o.: 2.46g) 1 porcja

kielbasa krakowska parzona 50g(S,Gr,M) (E: 54kcal, B o.: 7.5g, T: 1.2g, W o.: 1.3g) 50g

Chleb zwykły 50gG) (E: 127kcal, B o.: 3.05g, T: 0.65g, W o.: 28.15g) 50g



**Wartości
odżywcze**

Wartość energetyczna:	1748 kcal	Białko ogółem:	79.6 g
Tłuszcz:	59.37 g	Węglowodany ogółem:	230.63 g
Węglowodany przyswajalne:	171.25 g	Cholesterol:	70.5 mg
Glukoza:	2.69 g	Fruktoza:	2.95 g
Sacharoza:	11.26 g	Laktoza:	7.78 g
Skrobia:	144.78 g	Błonnik pokarmowy:	24.69 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	11.03 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	11.22 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	9.12 g	Sód:	1550.99 mg



31.07.2025 (czwartek)

► **Śniadanie (E: 364kcal, B o.: 19.82g, T: 13.06g, W o.: 43.42g)**

Kawa zbożowa z mlekiem- 200 ml(M,G) (E: 113kcal, B o.: 5.7g, T: 3.25g, W o.: 15.19g) 1 porcja

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g) 10g

połudwica sopocka 60g((Sr,Gr,G,M,Zs) (E: 75kcal, B o.: 9.6g, T: 4.08g, W o.: 0.3g) 60g

Pomidor 100g (E: 19kcal, B o.: 0.9g, T: 0.2g, W o.: 4.1g) 100g

wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g) 50g

► **II Śniadanie (E: 334kcal, B o.: 24.38g, T: 10.19g, W o.: 37.82g)**

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g) 10g

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g) 250ml

Serek wiejski, 2% tłuszczu 200g(M) (E: 162kcal, B o.: 20.9g, T: 4.54g, W o.: 9.52g) 200g

Salata 5g (E: 1kcal, B o.: 0.07g, T: 0.01g, W o.: 0.15g) 5g

Chleb zwykły 50gG) (E: 127kcal, B o.: 3.05g, T: 0.65g, W o.: 28.15g) 50g

► Obiad (E: 538kcal, B o.: 15.08g, T: 6.25g, W o.: 112.85g)

Ryż z truskawkami na ciepło 250g (E: 188kcal, B o.: 3.29g, T: 0.45g, W o.: 43.56g)	0.5 porcji
kompot z rabarbaru 200ml (E: 44kcal, B o.: 0.13g, T: 0.03g, W o.: 11.13g)	1 porcja
Zupa jarzynowa z ziemniakami- porcja 250ml(M,S,Sr) (E: 306kcal, B o.: 11.66g, T: 5.77g, W o.: 58.16g)	1 porcja

► Podwieczorek (E: 171kcal, B o.: 11.4g, T: 10.5g, W o.: 7.65g)

Serek homogenizowany, naturalny 150g(M) (E: 171kcal, B o.: 11.4g, T: 10.5g, W o.: 7.65g)	150g
--	------

► Kolacja (E: 306kcal, B o.: 15.87g, T: 14.64g, W o.: 30.19g)

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
biodrówka 60g(Sr,S) (E: 74kcal, B o.: 10.2g, T: 3.78g, W o.: 0.3g)	60g
Salatka z sałaty lodowej 50g (E: 59kcal, B o.: 1.06g, T: 5.17g, W o.: 2.74g)	1 porcja
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g


**Wartości
odżywcze**

Wartość energetyczna:	1713 kcal	Białko ogółem:	86.55 g
Tłuszcz:	54.64 g	Węglowodany ogółem:	231.93 g
Węglowodany przyswajalne:	155.74 g	Cholesterol:	112.14 mg
Glukoza:	4.97 g	Fruktoza:	5.14 g
Sacharoza:	22.38 g	Laktoza:	18.33 g
Skrobia:	112.88 g	Błonnik pokarmowy:	23.46 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	21.57 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	17.53 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	9.54 g	Sód:	3609.21 mg

PRZEPIS: Kawa zbożowa z mlekiem- 200 ml(M,G) - 1 porcja

- Kawa zbożowa, w proszku - 1 łyżka (10g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 2/3 szklanki (150ml)
- Woda - 1/5 szklanki (50ml)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Ryż z truskawkami na ciepło 250g - 0.5 porcji

- Cukier - 1/3 łyżki (5g)
- Mąka ziemniaczana - 1/5 łyżki (5g)
- Ryż biały - 1/5 szklanki (40g)
- Sól biała - 3 szczypty (3g)
- Truskawki, mrożone - 1/4 szklanki (38g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: kompot z rabarbaru 200ml - 1 porcja

- Cukier - 3/4 łyżki (10g)
- Rabarbar - 1/4 sztuki (25g)



Sposób przygotowania:

rabarbar z cukrem zalać wodą i ugotować kompot

PRZEPIS: Zupa jarzynowa z ziemniakami- porcja 250ml(M,S,Sr) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (18g)
- Fasolka szparagowa, mrożona - 1/8 opakowania (15g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 2/3 łyżeczki (5g)
- Groszek zielony, mrożony - 1/8 opakowania (15g)
- Kalafior - 1/8 porcji (15g)
- Marchew - 1 i 2/3 sztuki (70g)
- Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (35g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (40g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 2/3 łyżki (15g)
- Ziemniaki, średnie - 2 i 1/4 sztuki (200g)
- Koper, świeży - 1/4 łyżeczki (1g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)



Sposób przygotowania:

ugotować wywar mięsny z dodatkiem warzyw następnie, dodać jarzyny, gotować do miękkości, na koniec doprawić do smaku

PRZEPIS: Sałatka z sałaty lodowej 50g - 1 porcja

- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Pietruszka, liście - 1 i 2/3 łyżeczki (10g)
- Sałata lodowa - 1/7 sztuki (50g)
- Koper, świeży - 1 i 1/4 łyżeczki (5g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Manna na mleku 250ml(G,M) - 1 porcja

- Kasza manna - 1/7 szklanki (25g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 3/4 szklanki (200ml)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: krupnik z kaszy 250ml(G,S,Sr) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (15g)
- Kasza jęczmienna, perłowa - 1/5 woreczka (20g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 2/3 łyżeczki (5g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/6 sztuki (14g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (17g)
- Ziemniaki, późne - 3/4 sztuki (65g)

**Sposób przygotowania:**

Wszystkie składniki zupy ugotować doprawić do smaku

PRZEPIS: Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym- 100 g(G,J,S,Sr) - 1 porcja

- Jaja kurze, całe - 1/5 sztuki (10g)
- Mięso z udźca indyka, ze skórą - 2/3 sztuki (100g)
- Mąka pszenna, typ 550 - 3/4 łyżki (10g)
- Bułka pszenna zwykła - 1/7 sztuki (10g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Kasza manna - 1/8 szklanki (5g)
- Koncentrat pomidorowy 30% - 1 łyżeczka (15g)

**Sposób przygotowania:****PRZEPIS:** Sałata z kefirem 100g(M) - 1 porcja

- Kefir, 2% tłuszczu - 1/6 szklanki (40ml)
- Koper ogrodowy - 1 i 1/4 łyżeczki (5g)
- Sól biała - (0g)
- Sałata - 1/5 sztuki (40g)

**Sposób przygotowania:****PRZEPIS:** Sałatka ze szpinakiem 50g - 1 porcja

- Marchew - 1/4 sztuki (12g)
- Pomidor - 1/7 sztuki (25g)
- Szpinak - 1/2 garści (13g)
- Olej rzepakowy 5 ml - (9ml)

**Sposób przygotowania:****PRZEPIS:** Pasta z jaj 80g(J,M) - 1 porcja

- Masło roślinne - 1/4 łyżki (5g)
- Koncentrat pomidorowy 30% - 1/3 łyżeczki (5g)
- Jaja gotowane - 2 sztuki (97g)

**Sposób przygotowania:**

PRZEPIS: Zupa z kaszy manny 250 ml(G,S,Sr) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (20g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 2/3 łyżeczki (5g)
- Kasza manna - 1/8 szklanki (20g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/6 sztuki (14g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (17g)

**Sposób przygotowania:**

Wszystkie składniki zupy ugotować, doprawić do smaku

PRZEPIS: Schab gotowany w sosie koperkowym 100g(G,S,Sr) - 0.5 porcji

- Mąka pszenna, typ 500 - 3/4 łyżki (10g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Margaryna miękka, 60% tłuszczu, z witaminami A i D - (1g)
- Koper ogrodowy - 2 łyżeczki (8g)
- Wieprzowina, schab surowy bez kości - 1/4 porcji (60g)

**Sposób przygotowania:****PRZEPIS:** Marchew, duszona 120g - 1 porcja

- Marchew - 2 i 2/3 sztuki (120g)
- Oliwa z oliwek - 1 łyżka (10ml)
- Sok z cytryny - 1 łyżka (6ml)

**Sposób przygotowania:****PRZEPIS:** owsianka na mleku 250ml(G,M) - 1 porcja

- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 3/4 szklanki (200ml)
- Płatki owsiane - 2 i 1/2 łyżki (25g)

**Sposób przygotowania:****PRZEPIS:** Pomidorowa z makaronem 250ml(M,G,S,Sr) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (15g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 2/3 łyżeczki (5g)
- Koncentrat pomidorowy 30% - 2 łyżeczki (30g)
- Makaron zacierka - 1/7 szklanki (20g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/6 sztuki (14g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (17g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 1/3 łyżki (10g)

**Sposób przygotowania:**

ugotować wywar mięsny dodać pozostałe składniki zupy gotować do miękkości, na koniec zabielić śmietaną i doprawić do smaku

PRZEPIS: Buraki z olejem 100g - 1 porcja

- Burak - 1 i 1/3 sztuki (140g)
- Cukier - 1/6 łyżki (2g)
- Olej rzepakowy - 1/5 łyżki (2ml)

**Sposób przygotowania:**

PRZEPIS: Ryba pieczona z brokułem 150g(R,Sr,S) - 1 porcja

- Przyprawa "Jarzynka" - 2/3 łyżeczki (5g)
- Brokuły - 1/8 sztuki (50g)
- Tilapia, surowa - 1 porcja (100g)
- Margaryna do pieczenia - 1/4 plastra (5g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Sałatka z pomidorów z koperkiem 100g - 1 porcja

- Koper ogrodowy - 1 i 1/4 łyżeczki (5g)
- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Pomidor - 2/3 sztuki (95g)
- Sól biała - (0g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Selerowa z ryżem 250ml(M,Sr) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (20g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/4 sztuki (20g)
- Pietruszka, liście - 3/4 łyżeczki (5g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Seler korzeniowy - 1/4 sztuki (80g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 3/4 łyżki (20g)
- Ryż długoziarnisty, paraboliczny - 1/8 szklanki (20g)



Sposób przygotowania:

Ugotować wywar następnie dodać wszystkie składniki zupy, gotować do wykończenia, doprawić do smaku.

PRZEPIS: Filet z kurczaka pieczony 100g(S,Sr) - 1 porcja

- Filet z piersi kurczaka - 2/3 sztuki (120g)
- Przyprawa do kurczaka - 1/6 łyżeczki (1g)
- Olej rzepakowy 5 ml - (5ml)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Sałatka z sałaty zielonej z zieleniną 50g - 1 porcja

- Koper ogrodowy - 1/2 łyżeczki (2g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Pietruszka, liście - 1/2 łyżeczki (3g)
- Sałata zielona, liście - 12 liści (60g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: ryż na mleku 250ml(M) - 1 porcja

- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 3/4 szklanki (200ml)
- Ryż biały - 1/8 szklanki (20g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Makaron z serem 250g(G,M) - 0.5 porcji

- Margaryna twarda, 80% tłuszczu, z witaminami A i D - (10g)
- Cukier - (0g)
- Makaron farfalle (kokardki) - 2/3 szklanki (50g)
- Cynamon, mielony - 1/4 łyżeczki (1g)
- Sól biała - 1 szczypta (1g)
- Ser biały półtłusty 50g(M) - (40g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Botwinka z ziemniakami 250ml(S,Sr,M) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (20g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Burak - 1/5 sztuki (20g)
- Koper ogrodowy - 1 i 1/4 łyżeczki (5g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/4 sztuki (20g)
- Pietruszka, liście - 1 łyżeczka (6g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (20g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 3/4 łyżki (20g)
- Ziemniaki, późne - 2 i 1/4 sztuki (200g)
- Buraki, liście gotowane (botwina) - 1/8 pęczka (25g)



Sposób przygotowania:

Ugotować wywar mięsny dodać składniki zupy, na koniec dodać liście botwinki doprawić do smaku, zabielić śmietaną

PRZEPIS: rosół z makaronem 250ml(G,S,Sr) - 1 porcja

- Przyprawa "Jarzynka" - 2/3 łyżeczki (5g)
- Makaron krajanka - 1/3 szklanki (30g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/6 sztuki (14g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (17g)



Sposób przygotowania:

Oczyszczone ćwiartki z kurczaka wraz z warzywami gotować ok.1 h, ugotować makaron. Rosół podawać z makaronem

PRZEPIS: Udko gotowane 150g(S,Sr) - 1 porcja

- Noga (udo) kurczaka - 1 sztuka (150g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)



Sposób przygotowania:

Udka umyć i gotować ok 50min

PRZEPIS: budyń 150g(M) - 1 porcja

- Cukier - 1/3 łyżki (5g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 2/3 szklanki (150ml)
- Budyń w proszku - 1 i 3/4 łyżki (15g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Kalafiorowa z makaronem 250ml(S,G,Sr) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (15g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 2/3 łyżeczki (5g)
- Kalafior - 1/4 porcji (50g)
- Makaron zacierka - 1/7 szklanki (20g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/6 sztuki (14g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Przyprawa do potraw, uniwersalna - (5g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (17g)
- Sól biała - 5 szczypt (5g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 1/3 łyżki (10g)
- Koper, świeży - 1/4 łyżeczki (1g)
- Woda - 1 szklanka (250ml)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Pulpet wieprzowy w sosie pomidorowym 100g(G,J,S,Sr) - 1 porcja

- Mąka pszenna, typ 550 - 3/4 łyżki (10g)
- Bułka pszenna zwykła - 1/7 sztuki (10g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 2/3 łyżeczki (5g)
- Margaryna miękka, 60% tłuszczu, z witaminami A i D - (2g)
- Koncentrat pomidorowy 30% - 1 łyżeczka (15g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Wieprzowina, łopatka - 1 sztuka (100g)
- Jaja surowe - 1/4 sztuki (13g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)
- Woda - 1/3 szklanki (100ml)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: płatki kukurydziane na mleku 250ml(M) - 1 porcja

- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 3/4 szklanki (200ml)
- Płatki kukurydziane - 3/4 szklanki (25g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Zupa koperkowa z makaronem- porcja 250ml(M,G,Sr) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (18g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Makaron zacierka - 1/7 szklanki (20g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/6 sztuki (14g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (17g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 2/3 łyżki (15g)
- Koper, świeży - 7 i 1/2 łyżeczki (30g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)



Sposób przygotowania:

ugotować wywar mięsny z dodatkiem warzyw następnie, dodać koper, gotować do miękkości, ugotować makaron, na koniec doprawić do smaku

PRZEPIS: Ryba duszona w jarzynach 100g(R,Sr,S) - 0.5 porcji

- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Margaryna miękka, 60% tłuszczu, z witaminami A i D - (4g)
- Marchew - 2/3 sztuki (25g)
- Pietruszka, korzeń - 1/6 sztuki (13g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (13g)
- Tilapia, surowa - 2/3 porcji (60g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Twaróg z zieleciną 50g(M) - 1 porcja

- Koper ogrodowy - 3/4 łyżeczki (3g)
- Pietruszka, liście - 1/2 łyżeczki (3g)
- Ser biały półtłusty 50g(M) - (50g)
- Maślanka mrągowska, naturalna - Mlepol 200 ml(M) - (10ml)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Żurek z ziemniakami 250ml(S,Sr,G,M) - 0.5 porcji

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (8g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/4 łyżeczki (2g)
- Marchew - 1/3 sztuki (20g)
- Pietruszka, korzeń - 1/8 sztuki (7g)
- Por - 1/8 sztuki (5g)
- Majeranek, suszony - 1/3 łyżeczki (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (9g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 1/5 łyżki (5g)
- Ziemniaki, późne - 1 sztuka (100g)
- Żurek - (25ml)



Sposób przygotowania:

Ugotować wywar mięsny, dodać ziemniaki i warzywa, gdy ziemniaki będą miękkie dodajemy żurek i jeszcze chwilę gotujemy, następnie doprawiamy do smaku i zabelamy śmietaną

PRZEPIS: Potrawka wieprzowa 100g(Sr,S,G) - 1 porcja

- Mąka pszenna, typ 500 - 3/4 łyżki (10g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Marchew - 1/3 sztuki (15g)
- Pietruszka, korzeń - 1/7 sztuki (10g)
- Pietruszka, liście - 1/3 łyżeczki (2g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Majeranek, suszony - 1/3 łyżeczki (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (10g)
- Wieprzowina, łopatka - 3/4 sztuki (80g)
- Ziele angielskie - 2/3 łyżeczki (2g)



Sposób przygotowania:

Wykorzystanie produktu

Zakres dat: 2025-07-21 / 2025-07-22 / 2025-07-23 / 2025-07-24 / 2025-07-25 / 2025-07-26 / 2025-07-27 / 2025-07-28 / 2025-07-29 / 2025-07-30 / 2025-07-31



Produkty zbożowe

Bułka pszenna zwykła	20g (1/4 sztuki)
Chleb pszenny 50g(G)	600g
Chleb zwykły 50g(G)	650g
Jogurt owocowy z musli(M) 200g	350g
Kajzerki 50g(G)	50g
Kasza jęczmienna, perłowa	20g (1/5 woreczka)
Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 180g (G)	180g
Kasza manna	50g (1/4 szklanki)
Makaron farfalle (kokardki)	50g (2/3 szklanki)
Makaron krajanka	30g (1/3 szklanki)
Makaron zacierka	60g (1/3 szklanki)
Mąka pszenna, typ 500	20g (1 i 2/3 łyżki)
Mąka pszenna, typ 550	20g (1 i 2/3 łyżki)
Mąka ziemniaczana	10g (1/3 łyżki)
ogonówka 60g(S, Gr)	60g
Płatki kukurydziane	25g (3/4 szklanki)
Płatki owsiane	25g (2 i 1/2 łyżki)
Polędwica drobiowa 60g(SS,r)	120g
Ryż paraboliczny	20g (1/8 szklanki)
Ryż biały	100g (1/2 szklanki)
Sok Kubuś 150ml	150ml
wek 50g(G)	300g



Warzywa

Brokuły	50g (1/8 sztuki)
Brokuły 120g	120g
Burak	300g (2 i 3/4 sztuki)
Buraki, liście gotowane (botwina)	25g (1/8 pęczka)
Fasolka szparagowa, mrożona	30g (1/8 opakowania)
Groszek zielony, mrożony	30g (1/8 opakowania)
Kalafior	80g (1/3 porcji)
Koncentrat pomidorowy 30%	70g (4 i 2/3 łyżeczki)
Koper ogrodowy	38g (9 i 1/2 łyżeczki)
Koper, świeży	53g (13 i 1/4 łyżeczki)
Marchew	764g (17 sztuk)
Mix sałat (50 g)	100g
Pietruszka, korzeń	224g (2 i 3/4 sztuki)
Pietruszka, liście	69g (11 i 1/2 łyżeczki)
Pomidor	240g (1 i 1/3 sztuki)
Pomidor 100g	800g
Pomidor 50g	50g
Por	95g (2/3 sztuki)
Rabarbar	275g (2 i 1/2 sztuki)
Sałata	80g (1/3 sztuki)
Sałata 5g	35g
Sałata lodowa	200g (1/2 sztuki)
Sałata zielona, liście	60g (12 liści)
Seler korzeniowy	314g (1 sztuka)
Szpinak	26g (1 garść)

Ziemniaki, późne	365g (4 sztuki)
Ziemniaki, średnie	400g (4 i 1/3 sztuki)
Ziemniaki, wczesne 100g	700g



Mleko i produkty mleczne

Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g(M)	150g
Jogurt truskawkowy, 1.5% tłuszczu 150g(M)	150g
Kefir, 2% tłuszczu	80ml (1/3 szklanki)
Kefir, 2% tłuszczu 250ml(M)	250ml
Maślanka mrągowska, naturalna - Mlekoop 200 ml(M)	10ml
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	2000ml (8 i 2/3 szklanki)
Ser biały półtłusty 50g(M)	290g
Ser twarogowy, półtłusty 30g(M)	30g
Serek homogenizowany, naturalny 150g(M)	300g
Serek wiejski, 2% tłuszczu 200g(M)	600g
Śmietana 18% tłuszczu	110g (4 i 1/3 łyżki)



Mięso i jaja

biodrówka 60g(Sr,S)	180g
Filet z piersi kurczaka	120g (2/3 sztuki)
Jaja gotowane	194g (3 i 3/4 sztuki)
Jaja gotowane (J)	165g
Jaja kurze, całe	10g (1/5 sztuki)
Jaja surowe	13g (1/4 sztuki)
kielbasa krakowska parzona 50g(S,Gr,M)	50g
kielbasa krakowska wieprzowa 30g(G,Sr,S,M,Gr,Zs)	30g
kielbasa parówkowa 60g(S,G,Sr,Gr)	60g
Kielbasa szynkowa wp 60g(Gr,S,M)	120g (6 plastrów)
Mięso z udźca indyka, ze skórą	100g (2/3 sztuki)
Noga (udo) kurczaka	150g (1 sztuka)
polędwica sopocka 30g((Sr,Gr,G,M,Zs)	30g
polędwica sopocka 60g((Sr,Gr,G,M,Zs)	180g
Schab pieczony 60g	60g
Skrzydło indyka	167g (1/3 sztuki)
szynka konserwowa 30g(S,Sr,G)	60g
szynka wieprzowa wędzona 60g(Sr,S,Gr)	60g
Wieprzowina, łopatka	180g (1 i 3/4 sztuki)
Wieprzowina, schab surowy bez kości	60g (1/4 porcji)



Oleje i tłuszcze

Margaryna do pieczenia	5g (1/4 plastra)
Masło roślinne	10g (1/2 łyżki)
Masło roślinne 10 g(M)	320g
Olej rzepakowy	47ml (4 i 2/3 łyżki)
Olej rzepakowy 5 ml	15ml
Oliwa z oliwek	13ml (1 i 1/3 łyżki)
Margaryna twarda, 80% tłuszczu, z witaminami A i D	10g

Margaryna miękka, 60% tłuszczu, z witaminami A i D

7g



Cukier, słodczyce i przekąski

Budyń w proszku	15g (1 i 3/4 łyżki)
Cukier	112g (9 i 1/3 łyżki)
Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 30g	60g
Miód pszczeli 30g	60g



Ryby i owoce morza

Tilapia, surowa	160g (1 i 2/3 porcji)
-----------------	-----------------------



Owoce, orzechy i nasiona

Arbuz 100g	100g
Brzoskwinia 150g	150g
Kiwi 80g	80g
Truskawki, mrożone	75g (1/2 szklanki)



Napoje

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml	6500ml
Kawa zbożowa, w proszku	70g (7 łyżek)
Sok Kubuś 200ml	200ml
Sok z cytryny	12ml (2 łyżki)
Woda	700ml (3 szklanki)



Przyprawy

Cynamon, mielony	1g (1/4 łyżeczki)
Liść laurowy, suszony	5g (2 i 1/2 sztuki)
Majeranek, suszony	2g (2/3 łyżeczki)
Pieprz czarny	4g (4 szczypty)
Przyprawa do kurczaka	1g (1/6 łyżeczki)
Przyprawa "Jarzynka"	54g (6 i 3/4 łyżeczki)
Sól biała	11g (11 szczypt)
Ziele angielskie	6g (2 łyżeczki)
Przyprawa do potraw, uniwersalna	5g



Dania gotowe

Bukiet warzyw 150g	120g
Parówka drobiowa 80g (S,G)	80g
Żurek	25ml

poniedziałek (2025-07-21)	wtorek (2025-07-22)	środa (2025-07-23)	czwartek (2025-07-24)	piątek (2025-07-25)	sobota (2025-07-26)	niedziela (2025-07-27)
Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Kawa zbożowa z mlekiem-200 ml(M,G) Masło roślinne 10 g(M) połędwica sopocka 60g((Sr,Gr,G,M,Zs) Pomidor 100g wek 50g(G)	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Manna na mleku 250ml(G,M) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 30g Ser biały półtłusty 50g(M) wek 50g(G)	Kawa zbożowa z mlekiem-200 ml(M,G) Masło roślinne 10 g(M) Połędwica drobiowa 60g(SS,r) Sałatka z sałaty lodowej 50g Chleb pszenny 50g(G)	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml owsianka na mleku 250ml(G,M) Miód pszczeli 30g Chleb pszenny 50g(G) Ser twarogowy, półtłusty 30g(M)	Kawa zbożowa z mlekiem-200 ml(M,G) Masło roślinne 10 g(M) Pomidor 100g wek 50g(G) połędwica sopocka 30g((Sr,Gr,G,M,Zs)	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Jaja gotowane (J) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 30g ryż na mleku 250ml(M) Chleb pszenny 50g(G)	Kawa zbożowa z mlekiem-200 ml(M,G) Masło roślinne 10 g(M) Kajzerki 50g(G) Sałata 5g kiełbasa parówkowa 60g(S,G,Sr,Gr)
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Serek wiejski, 2% tłuszczu 200g(M) Sałata 5g Chleb zwykły 50g(G)	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml kiełbasa krakowska wieprzowa 30g(G,Sr,S,M,Gr,Zs) Chleb pszenny 50g(G) Pomidor 50g	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Pasta z jaj 80g(J,M) Chleb zwykły 50g(G) Pomidor 100g	Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Jogurt owocowy z musli(M) 200g	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Schab pieczony 60g Mix sałat (50 g) Chleb zwykły 50g(G)	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Chleb zwykły 50g(G) Sałata 5g połędwica sopocka 60g((Sr,Gr,G,M,Zs)	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Chleb zwykły 50g(G) Ser biały półtłusty 50g(M) Kiwi 80g
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Ryż z truskawkami na ciepło 250g kompot z rabarbaru 200ml Zupa jarzynowa z ziemniakami- porcja 250ml(M,S,Sr)	krupnik z kaszy 250ml(G,S,Sr) Pulpet drobiowy w sosie pomidorowym- 100 g(G,J,S,Sr) Sałata z kefirem 100g(M) Ziemniaki, wczesne 100g kompot z rabarbaru 200ml	Zupa z kaszy manny 250 ml(G,S,Sr) Schab gotowany w sosie koperkowym 100g(G,S,Sr) Marchew, duszona 120g Ziemniaki, wczesne 100g kompot z rabarbaru 200ml	Pomidorowa z makaronem 250ml(M,G,S,Sr) Buraki z olejem 100g Ryba pieczona z brokułem 150g(R,Sr,S) Ziemniaki, wczesne 100g kompot z rabarbaru 200ml	Selerowa z ryżem 250ml(M,Sr) Brokuły 120g Filet z kurczaka pieczony 100g(S,Sr) Ziemniaki, wczesne 100g kompot z rabarbaru 200ml	Makaron z serem 250g(G,M) kompot z rabarbaru 200ml Botwinka z ziemniakami 250ml(S,Sr,M)	rosół z makaronem 250ml(G,S,Sr) Marchew, duszona 120g Udko gotowane 150g(S,Sr) Ziemniaki, wczesne 100g kompot z rabarbaru 200ml
Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek
Serek homogenizowany, naturalny 150g(M)	Jogurt truskawkowy, 1.5% tłuszczu 150g(M)	Serek wiejski, 2% tłuszczu 200g(M)	Kefir, 2% tłuszczu 250ml(M)	Sok Kubuś 200ml	Arbuz 100g	budyń 150g(M)
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Masło roślinne 10 g(M) biodrówka 60g(Sr,S) Sałatka z sałaty lodowej 50g Chleb pszenny 50g(G)	Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Masło roślinne 10 g(M) Sałatka ze szpinakiem 50g Chleb zwykły 50g(G) Kiełbasa szynkowa wp 60g(Gr,S,M)	Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Masło roślinne 10 g(M) ogonówka 60g(S, Gr) Chleb pszenny 50g(G) Sałata 5g	Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Masło roślinne 10 g(M) Jaja gotowane (J) Sałatka z pomidorów z koperkiem 100g Chleb zwykły 50g(G) szynka konserwowa 30g(S,Sr,G)	Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Masło roślinne 10 g(M) Sałatka z sałaty zielonej z zielenią 50g Chleb pszenny 50g(G) Ser biały półtłusty 50g(M)	Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Masło roślinne 10 g(M) Pomidor 100g szynka wieprzowa wędzona 60g(Sr,S,Gr) Chleb zwykły 50g(G)	Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Masło roślinne 10 g(M) Połędwica drobiowa 60g(SS,r) Pomidor 100g Chleb pszenny 50g(G)

poniedziałek (2025-07-21)	wtorek (2025-07-22)	środa (2025-07-23)	czwartek (2025-07-24)	piątek (2025-07-25)	sobota (2025-07-26)	niedziela (2025-07-27)
Energia: Kcal 1713 = 6114 kJ Kcal z tłuszczu 28,71 % Kcal z białka 20,21 % Kcal z węglowodanów 54,16 % Węglowodany: Węglowodany ogółem: 231,93 g Błonnik: 23,46 g Skrobia: 112,88 g Białko: Białko ogółem: 86,55 g Białko roślinne: 16,63 g Białko zwierzęce: 19,95 g Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 54,64 g Cholesterol: 112,14 mg	Energia: Kcal 1754 = 5836 kJ Kcal z tłuszczu 27,11 % Kcal z białka 19,21 % Kcal z węglowodanów 51,86 % Węglowodany: Węglowodany ogółem: 227,41 g Błonnik: 16,46 g Skrobia: 117,63 g Białko: Białko ogółem: 84,25 g Białko roślinne: 21,18 g Białko zwierzęce: 35,80 g Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 52,84 g Cholesterol: 153,40 mg	Energia: Kcal 1625 = 6316 kJ Kcal z tłuszczu 32,72 % Kcal z białka 24,22 % Kcal z węglowodanów 45,83 % Węglowodany: Węglowodany ogółem: 186,18 g Błonnik: 20,44 g Skrobia: 111,39 g Białko: Białko ogółem: 98,41 g Białko roślinne: 20,46 g Białko zwierzęce: 34,42 g Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 59,08 g Cholesterol: 424,01 mg	Energia: Kcal 1666 = 6029 kJ Kcal z tłuszczu 29,09 % Kcal z białka 20,61 % Kcal z węglowodanów 52,03 % Węglowodany: Węglowodany ogółem: 216,69 g Błonnik: 17,86 g Skrobia: 94,79 g Białko: Białko ogółem: 85,83 g Białko roślinne: 18,35 g Białko zwierzęce: 30,71 g Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 53,85 g Cholesterol: 304,90 mg	Energia: Kcal 1635 = 5340 kJ Kcal z tłuszczu 31,18 % Kcal z białka 23,55 % Kcal z węglowodanów 48,25 % Węglowodany: Węglowodany ogółem: 197,23 g Błonnik: 20,90 g Skrobia: 78,21 g Białko: Białko ogółem: 96,27 g Białko roślinne: 17,50 g Białko zwierzęce: 53,58 g Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 56,64 g Cholesterol: 138,20 mg	Energia: Kcal 1622 = 5989 kJ Kcal z tłuszczu 28,73 % Kcal z białka 17,80 % Kcal z węglowodanów 56,19 % Węglowodany: Węglowodany ogółem: 227,87 g Błonnik: 18,93 g Skrobia: 160,67 g Białko: Białko ogółem: 72,16 g Białko roślinne: 19,99 g Białko zwierzęce: 17,66 g Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 51,77 g Cholesterol: 238,90 mg	Energia: Kcal 1732 = 5991 kJ Kcal z tłuszczu 34,51 % Kcal z białka 19,43 % Kcal z węglowodanów 48,56 % Węglowodany: Węglowodany ogółem: 210,26 g Błonnik: 19,59 g Skrobia: 121,26 g Białko: Białko ogółem: 84,13 g Białko roślinne: 17,70 g Białko zwierzęce: 35,60 g Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 66,41 g Cholesterol: 170,40 mg

poniedziałek (2025-07-28)	wtorek (2025-07-29)	środa (2025-07-30)	czwartek (2025-07-31)
Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Kawa zbożowa z mlekiem- 200 ml(M,G) Masło roślinne 10 g(M) Pomidor 100g szynka konserwowa 30g(S,Sr,G) Chleb pszenny 50g(G)	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml płatki kukurydziane na mleku 250ml(M) Miód pszczeni 30g wek 50g(G) Ser biały półtłusty 50g(M)	Kawa zbożowa z mlekiem- 200 ml(M,G) Masło roślinne 10 g(M) Pomidor 100g Chleb pszenny 50g(G) Parówka drobiowa 80g (S,G)	Kawa zbożowa z mlekiem- 200 ml(M,G) Masło roślinne 10 g(M) połędwica sopocka 60g((Sr,Gr,G,M,Zs) Pomidor 100g wek 50g(G)
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Sałata 5g wek 50g(G) Jaja gotowane (J)	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml biodrówka 60g(Sr,S) Mix sałat (50 g) Chleb zwykły 50gG)	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Sałata 5g Chleb zwykły 50gG) Twaróg z zieleciną 50g(M)	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Serek wiejski, 2% tłuszczu 200g(M) Sałata 5g Chleb zwykły 50gG)
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Kalafiorowa z makaronem 250ml(S,G,Sr) Pulpet wieprzowy w sosie pomidorowym 100g(G,J,S,Sr) Sałata z kefirem 100g(M) Ziemniaki, wczesne 100g kompot z rabarbaru 200ml Brzoskwinia 150g	Zupa koperkowa z makaronem- porcja 250ml(M,G,Sr) Ryba duszona w jarzynach 100g(R,Sr,S) Buraki z olejem 100g Ziemniaki, wczesne 100g kompot z rabarbaru 200ml	Żurek z ziemniakami 250ml(S,Sr,G,M) Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana 180g (G) Potrawka wieprzowa 100g(Sr,S,G) Bukiet warzyw 120g kompot z rabarbaru 200ml	Ryż z truskawkami na ciepło 250g kompot z rabarbaru 200ml Zupa jarzynowa z ziemniakami- porcja 250ml(M,S,Sr)
Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek
Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g(M)	Sok Kubaś 150ml	Jogurt owocowy z musli(M) 200g	Serek homogenizowany, naturalny 150g(M)
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Masło roślinne 10 g(M) Sałatka z sałaty lodowej 50g Kielbasa szynkowa wp 60g(Gr,S,M) Chleb zwykły 50gG)	Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Masło roślinne 10 g(M) Pasta z jaj 80g(J,M) Sałatka z pomidorów z koperkiem 100g Chleb pszenny 50g(G)	Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Masło roślinne 10 g(M) Sałatka ze szpinakiem 50g kielbasa krakowska parzona 50g(S,Gr,M) Chleb zwykły 50gG)	Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Masło roślinne 10 g(M) biodrówka 60g(Sr,S) Sałatka z sałaty lodowej 50g Chleb pszenny 50g(G)

poniedziałek (2025-07-28)	wtorek (2025-07-29)	środa (2025-07-30)	czwartek (2025-07-31)
Energia: Kcal 1707 = 5890 kJ Kcal z tłuszczu 32,30 % Kcal z białka 19,69 % Kcal z węglowodanów 46,34 % Węglowodany: Węglowodany ogółem: 197,75 g Błonnik: 21,39 g Skrobia: 86,54 g Białko: Białko ogółem: 84,03 g Białko roślinne: 18,19 g Białko zwierzęce: 42,18 g Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 61,27 g Cholesterol: 350,38 mg	Energia: Kcal 1722 = 5749 kJ Kcal z tłuszczu 31,71 % Kcal z białka 18,57 % Kcal z węglowodanów 52,85 % Węglowodany: Węglowodany ogółem: 227,51 g Błonnik: 19,71 g Skrobia: 95,04 g Białko: Białko ogółem: 79,96 g Białko roślinne: 14,80 g Białko zwierzęce: 22,48 g Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 60,68 g Cholesterol: 415,88 mg	Energia: Kcal 1748 = 5355 kJ Kcal z tłuszczu 30,57 % Kcal z białka 18,22 % Kcal z węglowodanów 52,78 % Węglowodany: Węglowodany ogółem: 230,63 g Błonnik: 24,69 g Skrobia: 144,78 g Białko: Białko ogółem: 79,60 g Białko roślinne: 23,44 g Białko zwierzęce: 23,49 g Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 59,37 g Cholesterol: 70,50 mg	Energia: Kcal 1713 = 6114 kJ Kcal z tłuszczu 28,71 % Kcal z białka 20,21 % Kcal z węglowodanów 54,16 % Węglowodany: Węglowodany ogółem: 231,93 g Błonnik: 23,46 g Skrobia: 112,88 g Białko: Białko ogółem: 86,55 g Białko roślinne: 16,63 g Białko zwierzęce: 19,95 g Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 54,64 g Cholesterol: 112,14 mg