

JADŁOSPIS 26.03.2025r. - 04.04.2025r.
DIETA PODSTAWOWA - DZIECI I MŁODZIEŻ

Dzień: 1 - Środa, 2025-03-26		
I śniadanie	obiad	kolacja
<p>1. Płatki orkiszowe pełnoziarniste na mleku 2% 350.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 86%, Płatki orkiszowe pełnoziarniste 14%</p> <p>2. Bułka pszenna zwykła 70.00g</p> <p>3. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>4. Parówkowa z kurczaka spiżarnia 60.00g [składniki: Mięso z kurczaka 92%, przyprawy naturalne, woda, sól, białko wieprzowe, cukier, syrop klonowy, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa.]</p> <p>5. Ser twarogowy półtłusty 50.00g</p> <p>6. Papryka czerwona 50.00g</p> <p>7. Papryka zielona 50.00g</p> <p>8. Sałata 5.00g</p> <p>9. Herbata czarna 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>	<p>1. Zupa grochowa 400.00g składniki: Ziemniaki średnio 46%, Seler korzeniowy 12%, Porcja rosółowa z kurczaka 12%, Marchew 12%, Groch nasiona suche 6%, Pietruszka korzeń 4%, Cebula 3%, Boczek wędzony 3%, Por 2%, Pieprz czarny mielony 1%, Czosnek 0%</p> <p>2. Filet z piersi kurczaka duszony w ziołach 120.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 90%, Mąka pszenna typ 500 4%, Cebula 4%, Pieprz czarny mielony 0%, Tymianek 0%, Papryka czerwona mielona słodka 0%, Zioła prowansalskie 0%, Bazylia suszona 0%</p> <p>3. Mieszanka mrożonych warzyw 7 składnikowa 80.00g</p> <p>4. Ziemniaki 250.00g</p> <p>5. Surówka colesław 150.00g składniki: Kapusta biała 54%, Marchew 22%, Cebula 11%, Majonez 11%, Cukier 3%, Sól biała 0%</p> <p>6. Kiwi 80.00g</p> <p>7. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</p>	<p>1. Bułka wieloziarnista 50.00g</p> <p>2. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>3. Ogonówka 50.00g</p> <p>4. Ogórek 90.00g</p> <p>5. Roszponka warzywna 10.00g</p> <p>6. Herbata czarna 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>
II śniadanie: koktajl z owocami: banan 50.00g, kefir 2% tłuszczu 200.00g		
Podwieczorek: gruszka 130.00g, herbatniki 20.00g		
II kolacja: Chrupki kukurydziane 25.00g		

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2247 kcal; **Białko:** 107,2 g; **Węglowodany:** 293,94 g; w tym **Cukry:** 69,32 g; **Tłuszcze:** 78,2 g; **NKT:** 13,5 g; **Błonnik:** 31,01 g; **Sól:** 4,01 g

Dzień: 2 - Czwartek, 2025-03-27

I śniadanie	obiad	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> 1. Płatki jaglane na mleku 2% 2016 350.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 87%, Płatki jaglane 13% 2. Chleb baltonowski 50.00g 3. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g 4. Ser żółty gouda 50.00g 5. Szynka konserwowa drobiowa 50.00g 6. Rzodkiewka 50.00g 7. Pomidor 50.00g 8. Rukola 10.00g 9. Herbata czarna 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Żurek 350.00g składniki: Woda wodociągowa 49%, Ziemniaki średnio 25%, Marchew 10%, Boczek wędzony 5%, Mąka żytnia razowa do wypieku domowego 5%, Śmietana 18% tłuszczu 4%, Masło ekstra 1%, Pietruszka liście 1%, Pieprz czarny mielony 0%, Sól biała 0%, Czosnek 0% 2. Leczo duszone 200.00g składniki: Pomidor 22%, Cukinia 17%, Papryka zielona 17%, Fasolka szparagowa mrożona 12%, Kiełbasa zwyczajna 10%, Papryka czerwona 10%, Cebula 10%, Koncentrat pomidorowy 30% 4%, Pieprz czarny mielony 0%, Oregano suszone 0%, Bazylia suszona 0%, Czosnek 0% 3. Bułka pszenna zwykła 70.00g 4. Melon 100.00g 5. Wafle ryżowe naturalne 30.00g 6. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0% 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kluski leniwe z serem białym 150.00g składniki: Ziemniaki średnio 53%, Ser twarogowy półtłusty 23%, Mąka pszenna typ 500 13%, Jaja kurze całe 8%, Skrobia ziemniaczana 2%, Masło prawdziwe 82% tłuszczu 2% 2. Masło prawdziwe 82% tł. 10.00g 3. Jabłko 100.00g 4. Jogobella 8 zbóż zott brzoskwiniowy 200.00g [składniki: Jogurt brzoskwiniowy z ośmioma zbożami. Składniki: jogurt*, owoce 8,5% (brzoskwinie, sok brzoskwiniowy z koncentratu), cukier, zboża 2,5% (owies, jęczmień, ryż płatki z pszenicy, płatki z żyta, proso, gryka, kasza z pszenicy orkisz), aromat. * zawiera składniki pochodzące z mleka oraz żywe kultury bakterii.] 5. Herbata czarna 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%
II śniadanie: Ciasto drożdżowe 40.00g, 2 Mandarynki 130.00g		
Podwieczorek: Marchew súpki 100.00g		
II kolacja: Chleb baltonowski 50.00g, masło prawdziwe 82% tł. 5.00g, Szynka sołtysa 30.00g [składniki: Produkt wieprzowy, wędzony, parzony- szynka. Składniki: mięso wieprzowe 83,1%, woda, sól, glukoza, maltodekstryna, stabilizator-trójpolifosforan sodu, wzmacniacz smaku-glutaminian monosodowy, przeciwutleniacze-askorbinian sodu, aromat, substancja konserwująca-azotyn sodu.]		

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2239,4 kcal; **Białko:** 84,7 g; **Węglowodany:** 308,47 g; **w tym Cukry:** 73,89 g; **Tłuszcze:** 79,4 g; **NKT:** 25,8 g; **Błonnik:** 24,14 g; **Sól:** 5,9 g

Dzień: 3 - Piątek, 2025-03-28

I śniadanie	obiad	kolacja
<p>1. Płatki owsiane na mleku 2% tłuszczu 350.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 87%, Płatki owsiane 13%</p> <p>2. Bułka pszenna zwykła 70.00g</p> <p>3. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>4. Serek wiejski naturalny 200.00g</p> <p>5. Ogórek 50.00g</p> <p>6. Pomidor 50.00g</p> <p>7. Mix sałat 10.00g [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: Roszponka, Radichio rosso, Indivia frisee]</p> <p>8. Miód pszczele 30.00g</p> <p>9. Herbata czarna 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>	<p>1. Zupa ziemniaczana z brukselką 400.00g składniki: Woda wodociągowa 34%, Brukselka mrożona 18%, Ziemniaki średnio 13%, Marchew 13%, Pietruszka korzeń 8%, Seler korzeniowy 8%, Por 5%, Śmieta- na 12% tłuszczu 3%, Koper ogrodowy 1%, Pietruszka liście 1%, Pieprz czarny mielony 0%</p> <p>2. Kotlet rybny 120.00g składniki: Miruna 61%, Cebula 15%, Jaja kurze całe 8%, Bułka tarta 8%, Bułki pszenne zwykłe 8%, Pieprz czarny mielony 1%</p> <p>3. Ziemniaki 250.00g</p> <p>4. Surówka z kapusty kwaszonej 150.00g składniki: Kapusta kwaszona 58%, Jabłko 17%, Marchew 13%, Cebula 7%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%, Cukier 2%</p> <p>5. Pomarańcza 120.00g</p> <p>6. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</p>	<p>1. Bułka grahamka 50.00g</p> <p>2. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>3. Salatka jarzynowa z jabłkiem tradycyjna 150.00g składniki: Ziemniaki średnio 30%, Marchew 24%, Jabłko 9%, Ogórek kwaszony 9%, Jaja gotowane 7%, Groszek zielony 6%, Majonez 6%, Cebula 6%, Musztarda 3%, Pieprz czarny mielony 0%</p> <p>4. Ser twarogowy półtłusty 50.00g</p> <p>5. Papryka czerwona 50.00g</p> <p>6. Papryka zielona 50.00g</p> <p>7. Herbata czarna 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>
II śniadanie: galaretka owocowa 200.00g, jabłko 150.00g		
Podwieczorek: chrupki kukurydziane 30.00g, gruszka 130.00g		
II kolacja: Jogurt naturalny 2% tłuszczu 50.00g		

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2240,6 kcal; **Białko:** 92,6 g; **Węglowodany:** 325,83 g; w tym **Cukry:** 79,13 g; **Tłuszcze:** 71,4 g; **NKT:** 9,6 g; **Błonnik:** 38,25 g; **Sól:** 3,33 g

Dzień: 4 - Sobota, 2025-03-29		
I śniadanie	obiad	kolacja
<p>1. Kasza manna na mleku 2% 350.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 90%, Kasza manna 10%</p> <p>2. Bułka grahamka 50g</p> <p>3. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>4. Pasztet mięsny 50.00g składniki: Kurczak tuszka 53%, Wątróbka kurczaka 27%, Bulki pszenne zwykłe 7%, Marchew 4%, Pietruszka korzeń 4%, Cebula 4%, Pieprz czarny mielony 0%, Ziele angielskie mielone 0%, Majeranek suszony 0%</p> <p>5. Pomidor 90.00g</p> <p>6. Sałata 10.00g</p> <p>7. Herbata czarna 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>	<p>1. Zupa ogórkowa na przecierze ogórkowym z ziemniakami 400.00g składniki: Ziemniaki średnio 41%, Ogórek kwaszony 20%, Marchew 16%, Pietruszka korzeń 8%, Porcja rosółowa z kurczaka 8%, Seler korzeniowy 2%, Cebula 2%, Por 1%, Koper ogrodowy 1%, Pieprz czarny mielony 0%</p> <p>2. Kasza gryczana 120.00g</p> <p>3. Gulasz mięsny z warzywami 200g duszony składniki: Mieszanka mrożonych warzyw 7 składnikowa 50%, Mięso z piersi kurczaka bez skóry 30%, Marchew 20%</p> <p>4. Surówka ze świeżych warzyw 147.00g składniki: Kapusta czerwona 82%, Jabłko 14%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%</p> <p>5. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</p>	<p>1. Bułka wieloziarnista 50.00g</p> <p>2. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>3. Parówkowa z kurczaka spiżarnia 60.00g [składniki: Mięso z kurczaka 92%, przyprawy naturalne, woda, sól, białko wieprzowe, cukier, syrop klonowy, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa.]</p> <p>4. Rzodkiewka 50.00g</p> <p>5. Papryka zielona 50.00g</p> <p>6. Herbata czarna 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>
II śniadanie: koktajl z owocami: Jogurt naturalny 0% 200.00g , truskawki mrożone 50.00g		
Podwieczorek: Jabłko 150.00g; Biszkopty okrągłe 20.00g		
II kolacja: Chleb baltonowski 50.00g, Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g , Jaja gotowane 50.00g składniki: Jaja kurze całe 100%		

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2130,3 kcal; **Białko:** 95,5 g; **Węglowodany:** 286,69 g; w tym **Cukry:** 60,66 g; **Tłuszcze:** 73,2 g; **NKT:** 10,8 g; **Błonnik:** 28,79 g; **Sól:** 4,66 g

Dzień: 5 - Niedziela, 2025-03-30		
I śniadanie	obiad	kolacja
<p>1. Kakao naturalne na mleku 2% bez cukru 250.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kakao 16% proszek 2%</p> <p>2. Bułka wieloziarnista 50.00g</p> <p>3. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>4. Ser twarogowy półtłusty 50.00g</p> <p>5. Pierś gotowana z indyka premium 50.00g</p> <p>6. Papryka żółta 50.00g</p> <p>7. Ogórek 50.00g</p> <p>8. Miód pszczeli 30.00g</p>	<p>1. Zupa pieczarkowa z makaronem pełnoziarnistym 350.00g składniki: Woda wodociągowa 57%, Pieczarka uprawna świeża 18%, Marchew 10%, Makaron pełnoziarnisty bez jajeczny 5%, Pietruszka korzeń 3%, Seler korzeniowy 3%, Śmietana 12% tłuszczu 3%, Por 1%, Cebula 1%, Pietruszka liście 0%, Tymianek 0%, Majeranek suszony 0%, Liść laurowy 0%, Ziele angielskie mielona 0%, Pieprz czarny mielony 0%</p> <p>2. Ryba z pieca 120.00g składniki: Miruna 95%, Cytryna 5%, Pieprz czarny mielony 0%</p> <p>3. Ziemniaki 250.00g</p> <p>4. Surówka z selera, jabłka i marchwi 150.00g składniki: Seler korzeniowy 28%, Jabłko 28%, Marchew 28%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu 11%, Śmietana 12% tłuszczu 6%, Pieprz czarny mielony 1%</p> <p>5. Wafle ryżowe naturalne 30.00g</p> <p>6. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</p>	<p>1. Chleb baltonowski 50.00g</p> <p>2. Chleb wieloziarnisty 25.00g</p> <p>3. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>4. Jaja gotowane 100.00g składniki: Jaja kurze całe 100%</p> <p>5. Majonez 20.00g</p> <p>6. Szczypiorek 5.00g</p> <p>7. Pomidor 100.00g</p> <p>8. Bawarka 250.00g składniki: Woda wodociągowa 50%, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 49%, Herbata czarna 1%</p>
II śniadanie: Melon 100.00g, herbatniki 15.00g		
Podwieczorek: Pomarańcza 120.00g, chrupki kukurydziane 30.00g		
II kolacja: Jogurt naturalny 2% tłuszczu 150.00g, Płatki owsiane 30.00g		

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2133,9 kcal; **Białko:** 90,2 g; **Węglowodany:** 277,28 g; w tym **Cukry:** 65,28 g; **Tłuszcze:** 79 g; **NKT:** 14,4 g; **Błonnik:** 23,65 g; **Sól:** 4,08 g

Dzień: 6 - Poniedziałek, 2025-03-31

I śniadanie	obiad	kolacja
<p>1. Zacierka na mleku 2% 350.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 90%, Zacierka jajeczna 10%</p> <p>2. Bułka grahamka 50.00g</p> <p>3. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>4. Szynka wiejska 50.00g</p> <p>5. Papryka żółta 50.00g</p> <p>6. Ogórek 50.00g</p> <p>7. Rukola 10.00g</p> <p>8. Herbata czarna 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>	<p>1. Barszcz czerwony niezabielany z ziemniakami 350.00g składniki: Ziemniaki średnio 59%, Burak 21%, Marchew 9%, Porcja rosółowa z kurczaka 6%, Por 3%, Cytryna 1%, Koper ogrodowy 0%, Pieprz czarny mielony 0%</p> <p>2. Śmietana 12% tłuszczu 10.00g</p> <p>3. Udko z kurczaka 120.00g składniki: Mięso z ud kurczaka ze skórą 98%, Czosnek 1%, Zioła prowansalskie 0%, Papryka czerwona mielona słodka 0%, Papryka czerwona mielona ostra 0%, Pieprz czarny mielony 0%</p> <p>4. Ziemniaki 250.00g</p> <p>5. Surówka z marchwi i ogórka kiszzonego 150.00g składniki: Ogórek kwaszony 48%, Marchew 30%, Cebula 12%, Majonez 9%, Pieprz czarny mielony 1%</p> <p>6. Chałka 50.00g</p> <p>7. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</p>	<p>1. Bułka wieloziarnista 50.00g</p> <p>2. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>3. Ogonówka 50.00g</p> <p>4. Pasztet klasyczny sojowy sante 56.00g [składniki: Produkt bezglutenowy. Sterylizowany. Składniki woda, olej rzepakowy (bez GMO, warzywa 12% (cebula, marchew, pietruszka), białko sojowe 6% (bez GMO), aromaty naturalne, przyprawy (gorczyca), koncentrat pomidorowy, skrobia kukurydziana, błonnik (grochowy, bambusowy), sól morska.]</p> <p>5. Papryka czerwona 90.00g</p> <p>6. Sałata 10.00g</p> <p>7. Herbata czarna 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>
II śniadanie: Gruszka 130.00g		
Podwieczorek: Pomarańcza 120.00g, chrupki kukurydziane 30.00g		
II kolacja: Kefir 2%tłuszczu		

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2296,6 kcal; **Białko:** 89,1 g; **Węglowodany:** 280,99 g; w tym **Cukry:** 75,43 g; **Tłuszcze:** 96,4 g; **NKT:** 16,8 g; **Błonnik:** 25,8 g; **Sól:** 5,66 g

Dzień: 7 - Wtorek, 2025-04-01		
I śniadanie	obiad	kolacja
<p>1. Płatki jaglane na mleku 2% 350.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 87%, Płatki jaglane 13%</p> <p>2. Chleb baltonowski 50.00g</p> <p>3. Chleb wieloziarnisty 25.00g</p> <p>4. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>5. Parówki jedynecki indykpol 60.00g</p> <p>6. Serek wiejski naturalny 200.00g</p> <p>7. Rzodkiewka 50.00g</p> <p>8. Papryka zielona 50.00g</p> <p>9. Roszponka warzywna 10.00g</p> <p>10. Herbata czarna 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>	<p>1. Zupa królewska 350.00g składniki: Woda wodociągowa 41%, Makaron dwujajeczny 10%, Marchew 10%, Pieczarka uprawna świeża 10%, Seler korzeniowy 5%, Pietruszka korzeń 5%, Porcja rosółowa z kurczaka 5%, Koncentrat pomidorowy 30% 4%, Ser topiony 3%, Cebula 3%, Groszek zielony konserwowy bez zalewy 3%, Por 1%, Koper ogrodowy 1%, Pietruszka liście 1%, Pieprz czarny mielony 0%, Czosnek 0%, Sól biała 0%</p> <p>2. Pulpety z mięsa mieszanego gotowane 100.00g składniki: Wieprzowina łopatka 30%, Mięso z piersi kurczaka bez skóry 30%, Bułki pszenne zwykłe 12%, Marchew 12%, Pietruszka korzeń 6%, Jaja kurze całe 5%, Por 3%, Seler korzeniowy 3%</p> <p>3. Sos koperkowy 20.00g składniki: Jogurt naturalny 2% tłuszczu 44%, Koper ogrodowy 28%, Mąka pszenna typ 500 28%</p> <p>4. Ziemniaki 250.00g</p> <p>5. Surówka ze świeżych warzyw 167.00g składniki: Kapusta biała 72% Jabłko 12%, Marchew 12%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%</p> <p>6. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</p>	<p>1. Chleb baltonowski 75.00g</p> <p>2. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>3. Schab na kartki zpm ruda śląska 60.00g [składniki: Schab wieprzowy; wędzony, parzony. Składniki: schab wieprzowy, sól, cukier, przyprawy naturalne, stabilizatory difosforan disodowy, trifosforan pentasodowy, polifosforan sodu, substancja zagęszczająca: karagen, białko wieprzowe, substancja konserwująca: azotyn sodu. Produkt bezglutenowy.]</p> <p>4. Ser twarogowy półtłusty 50.00g</p> <p>5. Pomidor 50.00g</p> <p>6. Ogórek 50.00g</p> <p>7. Herbata czarna 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>
II śniadanie: kisiel o smaku owocowym 200.00g, banan 60.00g		
Podwieczorek: Kiwi 80.00g, Biszkopty okrągłe 20.00g		
II kolacja: Jogurt naturalny 2% tłuszczu 150.00g		

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2295,2 kcal; **Białko:** 110,4 g; **Węglowodany:** 281,7 g; **w tym Cukry:** 58,68 g; **Tłuszcze:** 85,9 g; **NKT:** 16,6 g; **Błonnik:** 23,42 g; **Sól:** 4,74 g

Dzień: 8 - Środa, 2025-04-02

I śniadanie	obiad	kolacja
<p>1. Otręby pszenne na mleku 2% 350.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 91%, Otręby pszenne 9%</p> <p>2. Chleb baltonowski 50.00g</p> <p>3. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>4. Jajecznica 100.00g składniki: Jaja kurze całe 99%, Olej rzepakowy uniwersalny 1%</p> <p>5. Papryka czerwona 50.00g</p> <p>6. Papryka żółta 50.00g</p> <p>7. Mix sałat 10.00g [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: Roszponka, Radichio rosso, Indivia frisee]</p> <p>8. Szcypiorek 10.00g</p> <p>9. Herbata czarna 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>	<p>1. Zupa porowa z ziemniakami 400.00g składniki: Woda wodociągowa 53%, Ziemniaki średnio 13%, Por 13%, Marchew 10%, Porcja rosółowa z kurczaka 4%, Śmietana 12% tłuszczu 3%, Pietruszka korzeń 3%, Seler korzeniowy 3%, Koper ogrodowy 1%, Pietruszka liście 1%</p> <p>2. Fasolka po bretońsku 200.00g składniki: Fasola biała nasiona suche 40%, Wieprzowina szynka surowa 25%, Marchew 15%, Cebula 10%, Koncentrat pomidorowy 30% 8%, Mąka pszenna typ 500 2%, Pieprz czarny mielony 1%, Majeranek suszony 1%</p> <p>3. Bułka pszenna zwykła 70.00g</p> <p>4. Melon 100.00g</p> <p>5. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</p>	<p>1. Bułka grahamka 50.00g</p> <p>2. Masło prawdziwe 2% tł. 20.00g</p> <p>3. Polędwica z piersi indyka 50.00g</p> <p>4. Ser twarogowy półtłusty 50.00g</p> <p>5. Sałata 5.00g</p> <p>6. Ogórek 50.00g</p> <p>7. Pomidor 50.00g</p> <p>8. Kawa inka na mleku 2% 250.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2%</p>
<p>II śniadanie: koktajl z owocami: Kefir 2 % tłuszczu 200.00g, truskawki mrożone 50.00g</p>		
<p>Podwieczorek: Pomarańcza 120.00g, Chałka 50.00g</p>		
<p>II kolacja: Chrupki kukurydziane 30.00g</p>		

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2256,5 kcal; **Białko:** 109,3 g; **Węglowodany:** 297,39 g; w tym **Cukry:** 68,03 g; **Tłuszcz:** 79,9 g; **NKT:** 19,2 g; **Błonnik:** 45,05 g; **Sól:** 4,3 g

Dzień: 9 - Czwartek, 2025-04-03		
I śniadanie	obiad	kolacja
<p>1. Płatki owsiane na mleku 2% tłuszczu 250.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 87%, Płatki owsiane 13%</p> <p>2. Chleb baltonowski 50.00g</p> <p>3. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>4. Szynka soltysa 50.00g [składniki: Produkt wieprzowy, wędzony, parzony- szynka. Składniki: mięso wieprzowe 83,1%, woda, sól, glukoza, maltodekstryna, stabilizator-trójjpolifosforan sodu, wzmacniacz smaku-glutaminian monosodowy, przeciwutleniacze-askorbinian sodu, aromat, substancja konserwująca-azotyn sodu.]</p> <p>5. Ser żółty gouda 15.00g</p> <p>6. Rzodkiewka 50.00g</p> <p>7. Papryka żółta 50.00g</p> <p>8. Sałata 5.00g</p> <p>9. Herbata czarna 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>	<p>1. Rosół z makaronem 350.00g składniki: Woda wodociągowa 55%, Marchew 15%, Kurczak tuszka 13%, Makaron dwujajeczny 10%, Pietruszka korzeń 3%, Seler korzeniowy 3%, Por 3%, Koper ogrodowy 0%, Pietruszka liście 0%</p> <p>2. Kotlet mielony wieprzowy smażony 80.00g składniki: Wieprzowina łopatka 57%, Bułki pszenne zwykłe 15%, Bułka tarta 11%, Cebula 9%, Olej rzepakowy uniwersalny 5%, Jaja kurze całe 4%</p> <p>3. Ziemniaki 250.00g</p> <p>4. Surówka ze świeżych warzyw 70.00g składniki: Sałata 50%, Rzodkiewka 28%, Kefir 2% tłuszczu 14%, Szcypiorek 7%</p> <p>5. Drożdżówka z serem 100.00g</p> <p>6. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</p>	<p>1. Bułka wieloziarnista 50.00g</p> <p>2. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>3. Szynka z indyka 50.00g</p> <p>4. Ketchup łagodny 15.00g</p> <p>5. Pomidor 50.00g</p> <p>6. Papryka zielona 50.00g</p> <p>7. Bawarka 250.00g składniki: Woda wodociągowa 50%, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 49%, Herbata czarna 1%</p>
II śniadanie: winogrona 80.00g, herbatniki 20.00g		
Podwieczorek: Pomarańcza 120.00g		
II kolacja: Jogurt naturalny 2% tłuszczu 150.00g		

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2159,7 kcal; **Białko:** 87,3 g; **Węglowodany:** 289,66 g; **w tym Cukry:** 74,43 g; **Tłuszcze:** 77 g; **NKT:** 16,5 g; **Błonnik:** 20,73 g; **Sól:** 4,81 g

Dzień: 10 - Piątek, 2025-04-04

I śniadanie	obiad	kolacja
<p>1. Kawa inka na mleku 2% bez cukru 250.00g składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2%</p> <p>2. Bułka grahamka 50.00g</p> <p>3. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>4. Serek wiejski lekki 150.00g</p> <p>5. Jaja gotowane 100.00g składniki: Jaja kurze całe 100%</p> <p>6. Ogórek 50.00g</p> <p>7. Papryka czerwona 50.00g</p> <p>8. Rukola 10.00g</p>	<p>1. Zupa cygańska 350.00g składniki: Woda wodociągowa 37%, Ziemniaki średnio 25%, Włoszczyzna krojona w paski mrożona 13%, Papryka czerwona 10%, Kiełbasa zwyczajna 5%, Porcja rosółowa z kurczaka 5%, Śmietana 18% tłuszczu 4%, Mąka pszenna typ 500 1%, Koper ogrodowy 1%, Pietruszka liście 1%, Papryka czerwona mielona słodka 0%, Pieprz czarny mielony 0%</p> <p>2. Makaron z białym serem 200.00g składniki: Makaron bez jajeczny 57%, Ser twarogowy półtłusty 29%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu 14%</p> <p>3. Kiwi 80.00g</p> <p>4. Melon 100.00g</p> <p>5. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</p>	<p>1. Bułka wieloziarnista 60.00g</p> <p>2. Masło prawdziwe 82% tł. 20.00g</p> <p>3. Pasta z makreli z koperkiem 50.00g składniki: Makrela wędzona 71%, Szczypiorek 14%, Majonez 11%, Koper ogrodowy 3%, Pieprz czarny mielony 1%</p> <p>4. Ser żółty gouda 30.00g</p> <p>5. Pomidor 100.00g</p> <p>6. Sałata 5.00g</p> <p>7. Herbata czarna 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>
II śniadanie: Jogurt owocowy 1,5% tłuszczu 150.00g, Marchew súpki 100.00g		
Podwieczorek: Pomarańcza 120.00g, ciasto drożdżowe 80.00g		
II kolacja: Wafle ryżowe naturalne 30.00g		

Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:

Wartość energetyczna: 2327,2 kcal; **Białko:** 103,5 g; **Węglowodany:** 286,39 g; w tym **Cukry:** 62,32 g; **Tłuszcze:** 90,4 g; **NKT:** 23,6 g; **Błonnik:** 23,09 g; **Sól:** 4,22 g