

**JADŁOSPIS 09.06.2026r. – 18.06.2026r.**  
**DIETA PODSTAWOWA - DZIECI I MŁODZIEŻ**

<b>Dzień: 1 - Wtorek, 2026-06-09</b>		
<b>I śniadanie</b>	<b>obiad</b>	<b>kolacja</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Kawa inka na mleku 2% bez cukru 250.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2%</b></li> <li>2. <b>Bułka wieloziarnista 50.00g</b></li> <li>3. <b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li>4. <b>Pierś gotowana z indyka premium 50.00g</b></li> <li>5. Ogórek 100.00g</li> <li>6. <b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 150.00g</b></li> <li>7. <b>Płatki owsiane 30.00g</b></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Zupa grochowa 400.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 57%, Ziemniaki średnio 20%, <b>Seler korzeniowy 5%</b>, Porcja rosółowa z kurczaka 5%, Marchew 5%, Groch nasiona suche 3%, Pietruszka korzeń 2%, Cebula 1%, <b>Boczek wędzony 1%</b>, Por 1%, Pieprz czarny mielony 0%</li> <li>2. <b>Pulpety z mięsa wieprzowego duszone 90.00g</b> składniki: Wieprzowina łopatka 78%, <b>Bułki pszenne zwykłe 16%</b>, <b>Ja-ja kurze całe 6%</b></li> <li>3. <b>Sos koperkowy 20.00g</b> składniki: <b>Śmietana 18% tłuszczu 43%</b>, Koper ogrodowy 28%, <b>Mąka pszenna typ 500 28%</b>, Pieprz czarny mielony 2%</li> <li>4. Kasza jęczmienna na sypko 93.00g składniki: kasza jęczmienna perłowa 97%, <b>Margaryna MR roślinne 3%</b></li> <li>5. Sałata zielona z olejem 35.00g składniki: Sałata 90%, Olej rzepakowy uniwersalny 10%</li> <li>6. Truskawki 150.00g</li> <li>7. <b>Drożdżówka z jabłkiem 80.00g</b></li> <li>8. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Bułka grahamka 50.00g</b></li> <li>2. <b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li>3. <b>Szynka konserwowa drobiowa 60.00g</b></li> <li>4. <b>Ser twarogowy półtłusty 50.00g</b></li> <li>5. Papryka żółta 100.00g</li> <li>6. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</li> </ol>
II kolacja: <b>Kefir 2% tłuszczu 250.00g</b>		
II śniadanie: Kisiel o smaku truskawkowym 200.00g, Pomarańcza 120.00g		
Podwieczorek: Gruszka 130.00g, Chrupki kukurydziane 30.00g		

**Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:**

**Wartość energetyczna:** 2310,1 kcal; **Białko:** 92,4 g; **Węglowodany:** 306,87 g; **w tym Cukry:** 67,6 g; **Tłuszcze:** 83,8 g; **NKT:** 19,6 g; **Błonnik:** 21,08 g; **Sól:** 5,01 g

**Dzień: 2 - Środa, 2026-06-10**

I śniadanie	obiad	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Kakao naturalne na mleku 2% bez cukru 250.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%</b>, Kakao 16% proszek 2%</li> <li><b>Bulki pszenna zwykła 70.00g</b></li> <li><b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li><b>Jaja gotowane 100.00g</b> składniki: <b>Jaja kurze całe 100%</b></li> <li><b>Ser twarogowy półtłusty 70.00g</b></li> <li>Miód pszczeli 30.00g</li> <li>Pomidor 100.00g</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Rosół z makaronem 400.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 55%, Marchew 15%, Kurczak tuszka 13%, <b>Makaron dwujajeczny 10%</b>, Pietruszka korzeń 3%, <b>Seler korzeniowy 3%</b>, Por 3%, Koper ogrodowy 0%, Pietruszka liście 0%</li> <li><b>Kotlet pożarski 150.00g</b> składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 71%, <b>Masło prawdziwe 82% tł. 9%</b>, <b>Jaja kurze całe 6%</b>, <b>Kajzerki 6%</b>, <b>Bulka tarta 6%</b>, Pietruszka liście 1%, Czosnek 1%, Pieprz czarny mielony 1%</li> <li>Ziemniaki 250.00g</li> <li><b>Surówka z cukinii i marchewki 150.00g</b> składniki: Cukinia 58%, Marchew 29%, <b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 6%</b>, <b>Śmietana 18% tłuszczu 6%</b>, Pieprz czarny mielony 1%</li> <li>Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Bulka grahamka 50.00g</b></li> <li><b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li>Schab pieczony 60.00g składniki: Schab wieprzowy bez kości 87%, Czosnek 4%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Pieprz czarny mielony 1%, Papryka czerwona mielona słodka 1%, Papryka czerwona mielona ostra 1%, Majeranek suszony 1%, Ziola prowansalskie 1%, Pieprz ziołowy 0%, Liść laurowy 0%</li> <li><b>Jogurt naturalny 0% 150.00g</b></li> <li><b>Musli domowe pełnoziarniste 25.00g</b> składniki: Płatki kukurydziane 36%, <b>Płatki jęczmienne 27%</b>, <b>Płatki orkiszowe pełnoziarniste 27%</b>, Rodzynki suszone 5%, <b>Orzechy włoskie 5%</b></li> <li>Rzodkiewka 100.00g</li> <li>Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</li> </ol>
II kolacja: <b>Chleb baltonowski 50.00g, Masło prawdziwe 82% tłuszczu 5.00g, Szyńka z piersi kurczaka 30.00g</b>		
II śniadanie: <b>Budyń smak waniliowy 25.00g, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 175.00g, Maliny 100.00g</b>		
Podwieczorek: Winogrona 80.00g		

**Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:**

**Wartość energetyczna:** 2349,5 kcal; **Białko:** 121,3 g; **Węglowodany:** 292,42 g; w tym **Cukry:** 70,13 g; **Tłuszcze:** 83,6 g; **NKT:** 15,2 g; **Błonnik:** 29,37 g; **Sól:** 4,39 g

Dzień: 3 - Czwartek, 2026-06-11		
I śniadanie	obiad	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Płatki owsiane na mleku 2% tłuszczu 350.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 2% tłuszczu 87%, Płatki owsiane 13%</b></li> <li>2. <b>Chleb baltonowski 50.00g</b></li> <li>3. <b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li>4. Polędwica sopocka 50.00g</li> <li>5. Papryka czerwona 100.00g</li> <li>6. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Zupa fasolowa 350.00g</b> składniki: Ziemiaki średnio 37%, Fasola biała nasiona suche 14%, Porcja rosółowa z kurczaka 9%, Marchew 9%, <b>Śmietana 12% tłuszczu 7%</b>, Pietruszka korzeń 5%, <b>Seler korzeniowy 5%</b>, Por 5%, <b>Boczek wędzony 5%</b>, <b>Mąka pszenna typ 500 4%</b>, Kminek mielony 0%, Pieprz czarny mielony 0%, Majeranek suszony 0%</li> <li>2. <b>Makaron z truskawkami i jogurtem 250.00g</b> składniki: Truskawki 45%, <b>Makaron bez jajeczny 34%</b>, <b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 19%</b>, <b>Margaryna MR Słynne 1%</b>, <b>Cukier waniliowy 0%</b></li> <li>3. Melon 100.00g</li> <li>4. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Bulka wieloziarnista 50.00g</b></li> <li>2. <b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li>3. Schab pieczony 60.00g składniki: Schab wieprzowy bez kości 87%, Czosnek 4%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Pieprz czarny mielony 1%, Papryka czerwona mielona słodka 1%, Papryka czerwona mielona ostra 1%, Majeranek suszony 1%, Zioła prowansalskie 1%, Pieprz ziołowy 0%, Liść laurowy 0%</li> <li>4. <b>Ser żółty gouda 30.00g</b></li> <li>5. Ogórek 100.00g</li> <li>6. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</li> </ol>
II kolacja: <b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 150.00g z musli pełnoziarnistym 30.00g</b> składniki: Płatki kukurydziane 36%, <b>Płatki jęczmienne 27%</b> , <b>Płatki orkiszowe pełnoziarniste 27%</b> , Rodzynki suszone 5%, <b>Orzechy włoskie 5%</b>		
II śniadanie: <b>Ciasto drożdżowe 40.00g</b> , Nektarynka 115.00g		
Podwieczorek: Marchew słupki 100.00g		

**Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:**

**Wartość energetyczna:** 2295,7 kcal; **Białko:** 94,5 g; **Węglowodany:** 308,86 g; w tym **Cukry:** 55,66 g; **Tłuszcze:** 82,6 g; **NKT:** 21,2 g; **Błonnik:** 30,91 g; **Sól:** 4,33 g

Dzień: 4 - Piątek, 2026-06-12		
I śniadanie	obiad	kolacja
<p>1. <b>Płatki orkiszowe pełnoziarniste na mleku 2% 350.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 2% tłuszczu 86%, Płatki orkiszowe pełnoziarniste 14%</b></p> <p>2. <b>Bulka pszenna zwykła 70.00g</b></p> <p>3. <b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></p> <p>4. <b>Jajecznicza 100.00g</b> składniki: <b>Jaja kurze całe 99%, Olej rzepakowy uniwersalny 1%</b></p> <p>5. Szcypiorek 5.00g</p> <p>6. Pomidor 5100.00g</p> <p>7. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>	<p>1. <b>Zupa jarzynowa z ryżem 400.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 38%, Ziemniaki średnio 13%, Marchew 10%, Ryż biały 10%, Porcja rosółowa z kurczaka 5%, Kalafior 5%, Mieszanka mrożonych warzyw 7 składnikowa S 5%, Brokuły 5%, Pietruszka korzeń 3%, Por 3%, <b>Seler korzeniowy 3%, Śmietana 12% tłuszczu 1%</b>, Pietruszka liście 0%, Koper ogrodowy 0%</p> <p>2. <b>Miruna filety panierowane</b> smażone 120.00g składniki: <b>miruna 68%</b>, Olej rzepakowy uniwersalny 11%, <b>bulka tarta 9%</b>, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 6%, Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 6%, Pieprz czarny mielony 0%, Sól biała 0%</p> <p>3. Ziemniaki 250.00g</p> <p>4. <b>Surówka z kapusty pekińskiej 150.00g</b> składniki: Kapusta pekińska 67%, Marchew 10%, Jabłko 10%, Cebula 10%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%, <b>Musztarda 0%</b>, Pieprz czarny mielony 0%, <b>Sos sałatkowy 0%</b></p> <p>5. <b>Herbatniki 40.00g</b></p> <p>6. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</p>	<p>1. <b>Bulka wieloziarnista 50.00g</b></p> <p>2. <b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></p> <p>3. <b>Ser żółty gouda 50.00g</b></p> <p>4. Ogórek 100.00g</p> <p>5. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</p>
II kolacja: <b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 150.00g</b>		
II śniadanie: Truskawki 150.00g		
Podwieczorek: Kisiel o smaku truskawkowym 200.00g, Pomarańcza 120.00g		

**Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:**

**Wartość energetyczna:** 2304 kcal; **Białko:** 89,5 g; **Węglowodany:** 290,22 g; **w tym Cukry:** 57,21 g; **Tłuszcze:** 93 g; **NKT:** 19,6 g; **Błonnik:** 26,14 g; **Sól:** 3,68 g

Dzień: 5 - Sobota, 2026-06-13		
I śniadanie	obiad	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Kasza manna na mleku 2% 300.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 2% tłuszczu 90%, Kasza manna 10%</b></li> <li><b>Bulka grahamka 50.00g</b></li> <li><b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li><b>Serek wiejski naturalny 200.00g</b></li> <li>Dżem wiśniowy niskosłodzony 30.00g</li> <li>Papryka żółta 100.00g</li> <li>Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Krupnik jęczmienny na mięsie drobiowym 400.00g</b> składniki: Marchew 25%, <b>Kasza jęczmienna perłowa 19%</b>, Ziemiaki średnio 19%, Pietruszka korzeń 12%, Porcja rosółowa z kurczaka 12%, Koper ogrodowy 6%, <b>Seler korzeniowy 3%</b>, Cebula 2%, Por 2%</li> <li><b>Filet z piersi kurczaka duszony w ziołach 100.00g</b> składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 90%, <b>Mąka pszenna typ 500 4%</b>, Cebula 4%, Pieprz czarny mielony 0%, Tymianek 0%, Papryka czerwona mielona słodka 0%, Zioła prowansalskie 0%, Bazylia suszona 0%</li> <li>Ryż biały na sypko 90.00g</li> <li>Warzywa gotowane oprószane 140.00g składniki: Mieszanka warzyw mrożonych 7 składnikowa 93%, <b>Bulka tarta 7%</b></li> <li>Pomidor 100.00g</li> <li>Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Bulka wieloziarnista 50.00g</b></li> <li><b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li><b>Parówki jedynecki 60.00g</b></li> <li><b>Ser żółty gouda 30.00g</b></li> <li>Pomidor 100.00g</li> <li><b>Kawa inka na mleku 2% bez cukru 250.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2%</b></li> </ol>
II kolacja: Sok pomidorowy 250.00g		
II śniadanie: Brzoskwinia 85.00g		
Podwieczorek: Maliny 100.00g, Chrupki kukurydziane 30.00g		

**Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:**

**Wartość energetyczna:** 2406 kcal; **Białko:** 111,3 g; **Węglowodany:** 327,38 g; **w tym Cukry:** 48,18 g; **Tłuszcze:** 79,8 g; **NKT:** 16,8 g; **Błonnik:** 33,87 g; **Sól:** 4,45 g

Dzień: 6 - Niedziela, 2026-06-14		
I śniadanie	obiad	Kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Kakao naturalne na mleku 2% bez cukru 250.00g</b> składniki: Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kakao 16% proszek 2%</li> <li><b>Bułka wieloziarnista 50.00g</b></li> <li><b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li><b>Jaja gotowane 100.00g</b> składniki: Jaja kurze całe 100%</li> <li><b>Ser twarogowy półtłusty 50.00g</b></li> <li>Miód pszczeli 30.00g</li> <li>Rzodkiewka 100.00g</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Zupa szpinakowa na wywarze drobiowym niezabielana 400.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 44%, Szpinak mrożony 18%, Marchew 13%, Pietruszka korzeń 7%, Porcja rosółowa z kurczaka 5%, Ryż biały 5%, <b>Śmietana 12% tłuszczu 4%</b>, <b>Seler korzeniowy 2%</b>, Cebula 1%, Por 1%, Koper ogrodowy 0%, Pietruszka liście 0%, Pieprz czarny mielony 0%</li> <li><b>Ryba po grecku 220.00g</b> składniki: <b>miruna 46%</b>, Pomidor 27%, Marchew 12%, Pietruszka korzeń 5%, <b>Seler korzeniowy 5%</b>, Por 5%, Cytryna 1%, Majeranek suszony 0%, Pieprz czarny mielony 0%</li> <li>Ziemniaki 250.00g</li> <li><b>Mix sałat z sosem jogurtowym 55.00g</b> składniki: Mix sałat [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: Roszponka, Radichio rosso, Indivia frisee] 64% , <b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 36%</b></li> <li>Melon 100.00g</li> <li>Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Bułka grahamka 50.00g</b></li> <li><b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li>Schab na kartki zpm ruda śląska 50.00g [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.]</li> <li><b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 150.00g</b></li> <li><b>Płatki owsiane 20.00g</b></li> <li>Pomidor 100.00g</li> <li>Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</li> </ol>
II kolacja: <b>Chleb baltonowski 50.00g, Masło prawdziwe 82% tłuszczu 5.00g</b> , Schab na kartki zpm ruda śląska 30.00g [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.]		
II śniadanie: <b>Chalka 50.00g</b> , Arbuz 150.00g		
Podwieczorek: Banan 60.00g, Chrupki kukurydziane 30.00g		

**Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:**

**Wartość energetyczna:** 2092,2 kcal; **Białko:** 99,1 g; **Węglowodany:** 294,19 g; **w tym Cukry:** 72,35 g; **Tłuszcze:** 63,5 g; **NKT:** 13,9 g; **Błonnik:** 26,41 g; **Sól:** 4,62 g

Dzień: 7 - Poniedziałek, 2026-06-15		
I śniadanie	obiad	Kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Ryż na mleku 2% tłuszczu 2016 350.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 2% tłuszczu 90%</b>, Ryż biały 10%</li> <li><b>Bulka wieloziarnista 50.00g</b></li> <li><b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li>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.]</li> <li>Pomidor 100.00g</li> <li>Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami 400.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 30%, Burak 25%, Ziemniaki średnio 13%, Marchew 8%, Pietruszka korzeń 5%, <b>Seler korzeniowy 5%</b>, Porcja rosółowa z kurczaka 5%, <b>Śmietana 12% tłuszczu 4%</b>, Por 3%, <b>Mąka pszenna typ 500 2%</b>, Cytryna 1%, Koper ogrodowy 0%, Pietruszka liście 0%, Pieprz czarny mielony 0%</li> <li><b>Gulasz myśliwski 150.00g</b> składniki: Wieprzowina szynka surowa 47%, Pieczarka świeża 16%, <b>ogórek konserwowy 10%</b>, Fasola czerwona konserwowa 8%, Marchew 8%, Cebula 8%, Olej rzepakowy uniwersalny 2%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 2%, papryka słodka (<b>mleko, jaja, soja, pszenica, seler korzeniowy, gorczyca</b>) 0% [składniki: papryka słodka mielona], Pieprz czarny mielony 0%</li> <li>Kasza gryczana na sypko. z tłuszczem roślinnym 120.00g składniki: Kasza gryczana 96%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%</li> <li>Surówka ze świeżych warzyw 170.00g składniki: Rzodkiew biała 59%, Marchew 29%, <b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 12%</b></li> <li>Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Bulka grahamka 50.00g</b></li> <li><b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li>Schab pieczony 50.00g składniki: Schab wieprzowy bez kości 87%, Czosnek 4%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Pieprz czarny mielony 1%, Papryka czerwona mielona słodka 1%, Papryka czerwona mielona ostra 1%, Majeranek suszony 1%, Zioła prowansalskie 1%, Pieprz ziołowy 0%, Liść laurowy 0%</li> <li><b>Jaja gotowane 50.00g</b> składniki: <b>Jaja kurze całe 100%</b></li> <li>Ogórek 100.00g</li> <li><b>Bawarka 250.00g</b> składniki: Woda wodociągowa 50%, <b>Mleko spożywcze 2% tłuszczu 49%</b>, Herbata czarna 1%</li> </ol>
II kolacja: <b>Chleb baltonowski 50.00g, Masło prawdziwe 82% tł. 5.00g, Ser żółty gouda 30.00g</b>		
II śniadanie: : <b>Budyń smak waniliowy 25.00g, Mleko spożywcze 2% tłuszczu 175.00g, Winogrona 80.00g</b>		
Podwieczorek: <b>Biszkopty okrągłe 20.00g, Pomarańcza 120.00g</b>		

**Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:**

**Wartość energetyczna:** 2424,3 kcal; **Białko:** 101,5 g; **Węglowodany:** 288,64 g; w tym **Cukry:** 68,4 g; **Tłuszcze:** 102 g; **NKT:** 25 g; **Błonnik:** 27,59 g; **Sól:** 4,56 g

**Dzień: 8 - Wtorek, 2026-06-16**

I śniadanie	obiad	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Kawa inka na mleku 2% bez cukru 250.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kawa INKA 2%</b></li> <li><b>Bulka wieloziarnista 50.00g</b></li> <li><b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li><b>Ogonówka 50.00g</b></li> <li>Papryka czerwona 100.00g</li> <li><b>Jogurt owocowy 1,5% tłuszczu 150.00g</b></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Zupa ogórkowa na przecierze ogórkowym z ziemniakami niezabielana 400.00g</b> składniki: Ziemniaki średnio 41%, Ogórek kwaszony 20%, Marchew 16%, Pietruszka korzeń 8%, Porcja rosółowa z kurczaka 8%, <b>Seler korzeniowy 2%</b>, Cebula 2%, Por 1%, Koper ogrodowy 1%, Pieprz czarny mielony 0%</li> <li><b>Gołąbki siekane 150.00g</b> składniki: Kapusta biała 43%, Wieprzowina łopatka 34%, Ryż biały 9%, Cebula 9%, <b>Mąka pszenna typ 500 3%, Bulka tarta 2%, Jaja kurze całe 1%</b>, Pieprz czarny mielony 0%</li> <li>Ziemniaki 250.00g</li> <li>Buraczki czerwone z jabłkiem 150.00g składniki: Burak 60%, Jabłko 33%, Cebula 7%, Pieprz czarny mielony 0%</li> <li>Olej rzepakowy uniwersalny 7.00g</li> <li>Melon 100.00g</li> <li>Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Bulka pszenna zwykła 70.00g</b></li> <li><b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li>Polędwica z piersi kurczaka 50.00g</li> <li><b>Jaja gotowane 50.00g</b> składniki: <b>Jaja kurze całe 100%</b></li> <li>Ogórek 100.00g</li> <li>Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</li> </ol>
II kolacja: <b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 150.00g z musli pełnoziarnistym 30.00g</b> składniki: Płatki kukurydziane 36%, <b>Płatki jęczmienne 27%</b> , <b>Płatki orkiszowe pełnoziarniste 27%</b> , Rodzynki suszone 5%, <b>Orzechy włoskie 5%</b>		
II śniadanie: Jabłko 150.00g, Chrupki kukurydziane 30.00g		
Podwieczorek: <b>Ciasto drożdżowe 40.00g</b> , Pomarańcza 120.00g		

**Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:**

**Wartość energetyczna:** 2274,4 kcal; **Białko:** 89,4 g; **Węglowodany:** 312,72 g; w tym **Cukry:** 80,38 g; **Tłuszcze:** 80,8 g; **NKT:** 14,5 g; **Błonnik:** 31,1 g; **Sól:** 5,24 g

Dzień: 9 - Środa, 2026-06-17		
I śniadanie	obiad	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Płatki owsiane na mleku 2% tłuszczu 2016 350.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 2% tłuszczu 87%</b>, <b>Płatki owsiane 13%</b></li> <li>2. <b>Bulka pszenna zwykła 70.00g</b></li> <li>3. <b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li>4. <b>Kura w galarecie 50.00g</b> składniki: Kurczak tuszka 68%, Żelatyna 14%, Marchew 5%, <b>Jaja kurze całe 4%</b>, Pietruszka korzeń 3%, <b>Seler korzeniowy 3%</b>, Cebula 2%</li> <li>5. <b>Ser twarogowy półtłusty 50.00g</b></li> <li>6. Pomidor 100.00g</li> <li>7. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Zupa koperkowa z ryżem 400.00g</b> składniki: Porcja rosółowa z kurczaka 17%, Marchew 17%, Ryż biały 16%, Pietruszka korzeń 9%, <b>Seler korzeniowy 9%</b>, Por 9%, Koper ogrodowy 9%, <b>Śmietana 18% tłuszczu 5%</b>, <b>Mąka pszenna typ 500 5%</b>, <b>Mleko spożywcze 2% tłuszczu 5%</b></li> <li>2. <b>Kotlet rybny smażony 100.00g</b> składniki: <b>miruna 61%</b>, Cebula 15%, Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 8%, <b>bulka tarta 8%</b>, <b>bulki pszenne zwykłe 8%</b>, Pieprz czarny mielony 1%</li> <li>3. Ziemniaki 250.00g</li> <li>4. Surówka z kapusty kwaszonej 120.00g składniki: Kapusta kwaszona 64%, Jabłko 21%, Cebula 8%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Cukier 3%</li> <li>5. Arbuz 150.00g</li> <li>6. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Bulka grahamka 50.00g</b></li> <li>2. <b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li>3. <b>Szynka konserwowa drobiowa 50.00g</b></li> <li>4. Rzodkiewka 100.00g</li> <li>5. <b>Kawa inka na mleku 2% bez cukru 250.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%</b>, <b>Kawa INKA 2%</b></li> </ol>
II kolacja: Chrupki kukurydziane 30.00g		
II śniadanie: koktajl : Kefir <b>2% tłuszczu 200.00g</b> , Banan 50.00g		
Podwieczorek: Nektarynka 115.00g		

**Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:**

**Wartość energetyczna:** 2383,6 kcal; **Białko:** 107,5 g; **Węglowodany:** 331,77 g; w tym **Cukry:** 64,19 g; **Tłuszcze:** 76,5 g; **NKT:** 17,7 g; **Błonnik:** 31,33 g; **Sól:** 4,23 g

Dzień: 10 - Czwartek, 2026-06-18		
I śniadanie	obiad	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Kawa inka na mleku 2% bez cukru 250.00g</b> składniki: <b>Mleko spożywcze 2% tłuszczu 98%</b>, <b>Kawa INKA 2%</b></li> <li>2. <b>Bulka wieloziarnista 50.00g</b></li> <li>3. <b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li>4. <b>Ogonówka 50.00g</b></li> <li>5. <b>Jaja gotowane 50.00g</b> składniki: <b>Jaja kurze całe 100%</b></li> <li>6. <b>Papryka czerwona 100.00g</b></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zupa owocowa z makaronem 400.00g składniki: Woda wodociągowa 56%, Mieszanka owocowa mrożona 13%, Jabłko 13%, <b>Makaron dwujajeczny 10%</b>, <b>Śmietana 12% tłuszczu 4%</b>, Skrobia ziemniaczana 3%, Kisiel truskawkowy 1%, Galaretka o smaku truskawkowym po przyrządzeniu w 100g gotowego deseru 1%</li> <li>2. <b>Kotlety siekane z kurczaka 120.00g</b> składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 52%, Cebula 13%, <b>Majonez 11%</b>, Olej rzepakowy uniwersalny 11%, <b>Mąka pszenna typ 500 6%</b>, <b>Jaja kurze całe 6%</b>, <b>Musztarda sarepska Prymat 1%</b>, Pieprz czarny mielony 0%</li> <li>3. Ziemniaki 250.00g</li> <li>4. Surówka ze świeżych warzyw 70.00g składniki: Mix sałat [składniki: warzywa w zmiennych proporcjach: Roszponka, Radichio rosso, Indivia frisee] 50%, Rzodkiewka 29%, <b>Kefir 2% tłuszczu 14%</b>, Szcypiorek 7%</li> <li>5. Brzoskwinia 85.00g</li> <li>6. Kompot ze świeżych jabłek 250.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Jabłko 16%, Aronia 0%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Bulka grahamka 50.00g</b></li> <li>2. <b>Masło prawdziwe 82% tłuszczu 20.00g</b></li> <li>3. <b>Paszтет klasyczny sojowy 56.00g</b> [składniki: Produkt bezglutenowy. Sterylizowany. Składniki woda, olej rzepakowy (bez GMO), warzywa 12% (cebula, marchew, pietruszka), białko <b>sojowe 6%</b> (bez GMO), aromaty naturalne, przyprawy (<b>gorczyca</b>), koncentrat pomidorowy, skrobia kukurydziana, błonnik (grochowy, bambusowy), sól morską.]</li> <li>4. <b>Ser żółty gouda (mleko) 50.00g</b></li> <li>5. Pomidor 100.00g</li> <li>6. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1%</li> </ol>
II kolacja: <b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 150.00g z musli pełnoziarnistym 30.00g</b> składniki: Płatki kukurydziane 36%, <b>Płatki jęczmienne 27%</b> , <b>Płatki orkiszowe pełnoziarniste 27%</b> , Rodzynki suszone 5%, <b>Orzechy włoskie 5%</b>		
II śniadanie: Kisiel o smaku truskawkowym 200.00g, Pomarańcza 120.00g		
Podwieczorek: Jabłko 150.00g		

**Dobowa suma wartości kalorycznej i odżywczej diety:**

**Wartość energetyczna:** 2139 kcal; **Białko:** 79,7 g; **Węglowodany:** 243,09 g; **w tym Cukry:** 64,1 g; **Tłuszcze:** 99,5 g; **NKT:** 18,3 g; **Błonnik:** 24,1 g; **Sól:** 3,82 g