

Matopat

Posiłek	Poniedziałek 06.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Kiełbasa biała 1 szt. Jajko 1 szt. Ogórek kiszony 40g Pomidor 40 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 150 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Kiełbasa biała 1 szt. Jajko 1 szt. Ogórek kiszony 40g Pomidor 40 g Herbata	Pieczywo pszenne 150 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Kiełbasa biała 1 szt. Jajko 1 szt. Ogórek kiszony (bez skóry) 40g Pomidor 40 g Herbata	Pieczywo pszenne 150 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Kiełbasa biała 1 szt. Jajko 1 szt. Ogórek kiszony (bez skóry) 40 g Pomidor 40 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt. Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Owoc 1 szt. Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Owoc 1 szt. Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Owoc 1 szt. Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)
Obiad	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Karkówka pieczona w sosie własnym 150g (GLU,MLE,SEL) Surówka z buraka 100 g Woda	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Karkówka pieczona w sosie własnym 150g (GLU,MLE,SEL) Surówka z buraka 150 g Woda	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Karkówka pieczona w sosie własnym 150g (GLU,MLE,SEL) Surówka z buraka 150 g Woda	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Karkówka pieczona w sosie własnym 150g (GLU,MLE,SEL) Surówka z buraka 100 g Woda
Podwieczorek	Biszkopty 30 g (GLU,JAJ)	Biszkopty (GLU,JAJ)	Jogurt naturalny 1szt. (MLE)	Biszkopty (GLU,JAJ)
Kolacja	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretk drobiowa 150 g (SEL) Serdelek 1 szt. Ketchup 10 g Sałata 10 g Pomidor 40 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 90g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretk drobiowa 150 g (SEL) Ketchup 10 g Sałata 10 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno- żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretk drobiowa 150 g (SEL) Ketchup 10 g Sałata 10 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretk drobiowa 150 g (SEL) Ketchup 10 g Sałata 10 g Pomidor 40 g Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2805 kcal Białko: 131,4 g Tłuszcze: 100,5 g W tym nasycone kw. tł.: 38,5 g Węglowodany: 347,2 g W tym cukry: 53,2 g Sól: 7,6 g Błonnik: 42,3 g	Energia: 2777 kcal Białko: 130,3 g Tłuszcze: 99,6 g W tym nasycone kw. tł.: 38,4 g Węglowodany: 346,9 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 8,7 g Błonnik: 37,1 g	Energia: 2516 kcal Białko: 120,7 g Tłuszcze: 104,5 g W tym nasycone kw. tł.: 40,8 g Węglowodany: 270,7 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 5,7 g Błonnik: 45,2 g	Energia: 2777 kcal Białko: 130,3 g Tłuszcze: 99,6 g W tym nasycone kw. tł.: 38,4 g Węglowodany: 346,9 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 8,7 g Błonnik: 37,1 g

Matopat

Posiłek	Wtorek 07.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Serek z ziołami 30 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Kasza manna na mleku 200 ml (MLE)	Kasza manna na mleku 200 ml (MLE)	Maślanka (MLE) 200ml	Kasza manna na mleku 200 ml (MLE)
Obiad	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany 100 g (GLU,JAJ,SEL) Sos pomidorowy z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany 100 g (GLU,JAJ,SEL) Sos pomidorowy z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany 100 g (GLU,JAJ,SEL) Sos pomidorowy z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany 100 g (GLU,JAJ,SEL) Sos pomidorowy z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2138 kcal Białko: 87,85 g Tłuszcze: 60,7 g W tym nasycone kw. tł.: 18,1 g Węglowodany: 117,5 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,5 g Błonnik: 33,9 g	Energia: 2109 kcal Białko: 86,7 g Tłuszcze: 59,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18 g Węglowodany: 316,9 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,5 g Błonnik: 27,6 g	Energia: 1904 kcal Białko: 88,2 g Tłuszcze: 69,2 g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 233,6 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 5 g Błonnik: 35,25 g	Energia: 2109 kcal Białko: 86,7 g Tłuszcze: 59,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18 g Węglowodany: 316,9 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,5 g Błonnik: 27,6 g

Matopat

Posiłek	Środa 08.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek ze szczypiorkiem 50g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek 50 g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek ze szczypiorkiem 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek 50 g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Mus owocowy 1 szt.
Obiad	Zupa grochowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kluski ziemniaczane 250 g (GLU,JAJ) Okrasa 50 g (SEL) Woda	Zupa ryżanka 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kluski ziemniaczane 250 g (GLU,JAJ) Twaróg 50 g (MLE) Woda	Zupa grochowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kluski ziemniaczane 250 g (GLU,JAJ) Okrasa 50 g (SEL) Woda	Zupa ryżanka 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kluski ziemniaczane 250 g (GLU,JAJ) Twaróg 50 g (MLE) Woda
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor (bez skóry) 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka) Pomidor (bez skóry) 80g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2314 kcal Białko: 101,7 g Tłuszcze: 67,1 g W tym nasycone kw. tł.: 21,7 g Węglowodany: 328,6 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 5,6 g Błonnik: 28,3g	Energia: 2193 kcal Białko: 95 g Tłuszcze: 60 g W tym nasycone kw. tł.: 21,6 g Węglowodany: 324,3 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 7,4 g Błonnik: 18,7 g	Energia: 2341 kcal Białko: 124,8 g Tłuszcze: 75,6 g W tym nasycone kw. tł.: 28,3 g Węglowodany: 295,4 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 6,35 g Błonnik: 26,6 g	Energia: 2193 kcal Białko: 95 g Tłuszcze: 60 g W tym nasycone kw. tł.: 21,6 g Węglowodany: 324,3 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 7,4 g Błonnik: 18,7 g

Posiłek	Czwartek 09.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Salceson 50 g (SOJ) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w plastrach 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w plastrach 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w plastrach 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka wiosenna 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka wiosenna 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Ser żółty 30g (MLE) Rzodkiewki 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120g(GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Rzodkiewki 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2194 kcal Białko: 98,9 g Tłuszcze: 72,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g Węglowodany: 295,8 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,9 g Błonnik: 31,3 g	Energia: 2102 kcal Białko: 98,4 g Tłuszcze: 66,8 g W tym nasycone kw. tł.: 24,6 g Węglowodany: 285,3 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,7 g Błonnik: 23,6 g	Energia: 1901 kcal Białko: 96,8 g Tłuszcze: 63,8 g W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g Węglowodany: 240,6 g W tym cukry: 49,6 g Sól: 5,2 g Błonnik: 34,1 g	Energia: 2102 kcal Białko: 98,4 g Tłuszcze: 66,8 g W tym nasycone kw. tł.: 24,6 g Węglowodany: 285,3 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,7 g Błonnik: 23,6 g

Matopat

Posiłek	Piątek 10.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)	Kefir 200 ml (MLE)	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)
Obiad	Zupa buraczkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby zapiekany z serem i pomidorem 100g (GLU, MLE, SEL) Kalafior gotowany 100g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Zupa buraczkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100g Kalafior gotowany 100g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Zupa buraczkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100g Kalafior gotowany 100g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Zupa buraczkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100g Kalafior gotowany 100g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50 g (MLE, GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 20g (MLE,GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120g(GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50 g (MLE, GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15 g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50g (MLE, GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2582 kcal Białko: 105,1 g Tłuszcze: 76 g W tym nasycone kw. tł.: 25,1 g Węglowodany: 374,6g W tym cukry: 51,4 g Sól: 5,5 g Błonnik: 39,4 g	Energia: 2306 kcal Białko: 91,1 g Tłuszcze: 67 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 342,75 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 5,4 g Błonnik: 31,9 g	Energia: 2276 kcal Białko: 101,8 g Tłuszcze: 72,55 g W tym nasycone kw. tł.: 24,5 g Węglowodany: 303,6 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 3,7 g Błonnik: 41,1 g	Energia: 2306 kcal Białko: 91,1 g Tłuszcze: 67 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 342,75 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 5,4 g Błonnik: 31,9 g

Matopiat

Posiłek	Sobota 11.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120g(GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Serek z ziołami 30g (MLE) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 50 g (JAJ,MLE,GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 50 g (JAJ,MLE,GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 50 g (JAJ,MLE,GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 1994 kcal Białko: 80,1 g Tłuszcze: 56,4 g W tym nasycone kw. tł.: 15 g Węglowodany: 293,4 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 4,4 g Błonnik: 26,6 g	Energia: 1947 kcal Białko: 79,8 g Tłuszcze: 53,1 g W tym nasycone kw. tł.: 15,6 g Węglowodany: 293,6 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 6,6 g Błonnik: 21,3 g	Energia: 1937 kcal Białko: 92,8 g Tłuszcze: 66,8 g W tym nasycone kw. tł.: 23,9 g Węglowodany: 237,55 g W tym cukry: 49,6 g Sól: 3,8 g Błonnik: 30,2 g	Energia: 1947 kcal Białko: 79,8 g Tłuszcze: 53,1 g W tym nasycone kw. tł.: 15,6 g Węglowodany: 293,6 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 6,6 g Błonnik: 21,3 g

Matopat

Posiłek	Niedziela 12.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Hummus 30 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Obiad	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (MLE, GOR) Serek topiony 20 g (SOJ) Ogórek świeży 50 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2015 kcal Białko: 101,4 g Tłuszcze: 55,9 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 285,7 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 5,2 g Błonnik: 35,1 g	Energia: 1964 kcal Białko: 102,9 g Tłuszcze: 51,3 g W tym nasycone kw. tł.: 18,85 g Węglowodany: 285,55 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 6,6 g Błonnik: 29,8 g	Energia: 1993 kcal Białko: 108 g Tłuszcze: 63,3 g W tym nasycone kw. tł.: 22 g Węglowodany: 254,25 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 3,8 g Błonnik: 44,5 g	Energia: 1964 kcal Białko: 102,9 g Tłuszcze: 51,3 g W tym nasycone kw. tł.: 18,85 g Węglowodany: 285,55 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 6,6 g Błonnik: 29,8 g

Posiłek	Poniedziałek 13.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 70 g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza gryczana 200 g Gulasz ala Strogonof 150 g (GLU,SEL) Woda	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza gryczana 200 g Gulasz ala Strogonof 150 g (GLU,SEL) Woda	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza gryczana 200 g Gulasz ala Strogonof 150 g (GLU,SEL) Woda	Zupa kalafiorowa 350 ml(GLU,MLE,SEL) Kasza gryczana 200 g Gulasz ala Strogonof 150 g (GLU,SEL) Woda
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ, GOR) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Rzodkiewki 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ, GOR) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ, GOR) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Rzodkiewki 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ, GOR) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2093 kcal Białko: 81,1 g Tłuszcz: 64,4 g W tym nasycone kw. tł.: 21,9 g Węglowodany: 301 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,5 g Błonnik: 29,75 g	Energia: 2092 kcal Białko: 77,1 g Tłuszcz: 63,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,2 g Węglowodany: 315,3 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7,5 g Błonnik: 26,7 g	Energia: 1831 kcal Białko: 86,3 g Tłuszcz: 63,6 g W tym nasycone kw. tł.: 23,7 g Węglowodany: 228,2 g W tym cukry: 49,6 g Sól: 5,7 g Błonnik: 32,6 g	Energia: 2092 kcal Białko: 77,1 g Tłuszcz: 63,6 g W tym nasycone kw. tł.: 22,2 g Węglowodany: 315,3 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7,5 g Błonnik: 26,7 g

Posiłek	Wtorek 14.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno–żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 70 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200 ml	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml
Obiad	Krem z groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udło drobiowe 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udło drobiowe 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udło drobiowe 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udło drobiowe 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2293 kcal Białko: 113,4 g Tłuszcz: 62,4 g W tym nasycone kw. tł.: 19,4 g Węglowodany: 339,2 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 5,5 g Błonnik: 49,7 g	Energia: 2219 kcal Białko: 112,3 g Tłuszcz: 61,5 g W tym nasycone kw. tł.: 19,4 g Węglowodany: 338,9 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 6,5 g Błonnik: 40 g	Energia: 2152 kcal Białko: 118,2 g Tłuszcz: 64,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,1 g Węglowodany: 289,85 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 3,7 g Błonnik: 49,9 g	Energia: 2219 kcal Białko: 79,6 g Tłuszcz: 71,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 323,7 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 8 g Błonnik: 26 g

Posiłek	Środa 15.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Obiad	Zupa fasolowa z kielbasą 350 ml (SEL) Pierogi ruskie 6 szt. (GLU,JAJ,MLE,SEL) cebula Woda	Zupa krem warzywny 350 ml (SEL) Pierogi ruskie 6 szt. (GLU,JAJ,MLE,SEL) Sos warzywny (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa fasolowa z kielbasą 350 ml (SEL) Pierogi ruskie 6 szt. (GLU,JAJ,MLE,SEL) Sos warzywny (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa krem warzywny 350 ml (SEL) Pierogi ruskie 6szt. (GLU,JAJ,MLE,SEL) Sos warzywny (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem 30g (MLE) Ogórek kiszony 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 30g Ogórek kiszony 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120g(GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 30g Ogórek kiszony 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15 g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 30g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2375 kcal Białko: 85,3 g Tłuszcz: 81 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 332,4 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 5 g Błonnik: 32,7 g	Energia: 2219 kcal Białko: 79,6 g Tłuszcz: 71,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 323,7 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8 g Błonnik: 26 g	Energia: 2081 kcal Białko: 80,1 g Tłuszcz: 74 g W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g Węglowodany: 275,5 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 3 g Błonnik: 35,6 g	Energia: 2219 kcal Białko: 79,6 g Tłuszcz: 71,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 323,7 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8 g Błonnik: 26 g

Matopiat

Posiłek	Czwartek 16.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Ser żółty 20 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata
II śniadanie	Budyń waniliowy (MLE) 200 ml	Budyń waniliowy (MLE) 200 ml	Maślanka 150 ml (MLE)	Budyń waniliowy (MLE) 200 ml
Obiad	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100g (GLU, JAJ, MLE) Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos jasny 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100g (GLU, JAJ, MLE) Marchewka gotowana 100 g Sos jasny 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100g (GLU, JAJ, MLE) Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos jasny 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100g (GLU, JAJ, MLE) Marchewka gotowana 100 g Sos jasny 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda
Podwieczorek	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 50 g (JAJ, RYB, GOR) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Rzodkiewki 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 50 g (JAJ, RYB, GOR) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 15 g (JAJ, RYB, GOR) Serek wiejski 1 szt. (MLE) Rzodkiewki 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 50 g (JAJ, RYB, GOR) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2128 kcal Białko: 89,8 g Tłuszcz: 65,2 g W tym nasycone kw. tł.: 24,8 g Węglowodany: 300,2 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 4,6 g Błonnik: 23,4 g	Energia: 2078 kcal Białko: 84,5 g Tłuszcz: 63,3 g W tym nasycone kw. tł.: 30,6 g Węglowodany: 302,2 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,6 g Błonnik: 19,4 g	Energia: 1891 kcal Białko: 96,35 g Tłuszcz: 70,3 g W tym nasycone kw. tł.: 30,5 g Węglowodany: 217,5 g W tym cukry: 49,5 g Sól: 2,7 g Błonnik: 26 g	Energia: 2078 kcal Białko: 84,5 g Tłuszcz: 63,3 g W tym nasycone kw. tł.: 30,6 g Węglowodany: 302,2 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,6 g Błonnik: 19,4 g

Posiłek	Piątek 17.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa pieczarkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Śledź w śmietanie 100 g (MLE,RYB) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Woda	Zupa pieczarkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pieczarkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pieczarkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Mus owocowy 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Serek topiony 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy 50 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy 50 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy 50 g (MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 80g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2225 kcal Białko: 86,6 g Tłuszcz: 81,1 g W tym nasycone kw. tł.: 37,5 g Węglowodany: 299,3 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 7,3 g Błonnik: 37,6 g	Energia: 1982 kcal Białko: 98,1 g Tłuszcz: 53,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24 g Węglowodany: 290,2 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 6,8 g Błonnik: 32,8 g	Energia: 1864 kcal Białko: 103,7 g Tłuszcz: 56,6 g W tym nasycone kw. tł.: 25,7 g Węglowodany: 238,9 g W tym cukry: 49,6 g Sól: 4 g Błonnik: 39,2 g	Energia: 1982 kcal Białko: 98,1 g Tłuszcz: 53,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24 g Węglowodany: 290,2 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 6,8 g Błonnik: 32,8 g

Matopat

Posiłek	Sobota 18.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50g (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50g (MLE) Serek z koperkiem (MLE) 30g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50g (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)
Obiad	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (GLU,SEL) Woda z	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (GLU,SEL) Woda	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Paszтетowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Paszтетowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2043 kcal Białko: 85,5 g Tłuszcz: 63,8 g W tym nasycone kw. tł: 23 g Węglowodany: 289,9 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 4,9 g Błonnik: 31,3 g	Energia: 2065 kcal Białko: 85,5 g Tłuszcz: 47,7 g W tym nasycone kw. tł.: 18,3 g Węglowodany: 335,9 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 4,6 g Błonnik: 24,6 g	Energia: 2029 kcal Białko: 80,2 g Tłuszcz: 72,5 g W tym nasycone kw. tł.: 27,6 g Węglowodany: 268 g W tym cukry: 50 g Sól: 4 g Błonnik: 36,4 g	Energia: 2065 kcal Białko: 85,5 g Tłuszcz: 47,7 g W tym nasycone kw. tł.: 18,3 g Węglowodany: 335,9 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 4,6 g Błonnik: 24,6 g

Posiłek	Niedziela 19.04.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 70 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Obiad	Krem z marchewki 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z marchewki 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z marchewki 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z marchewki 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 ml (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g Jajko gotowane 2 szt. Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g Jajko gotowane 2 szt. Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2227 kcal Białko: 100,3 g Tłuszcz: 69,5 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 309,3 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 6,1 g Błonnik: 36,9 g	Energia: 2199 kcal Białko: 99,2 g Tłuszcz: 68,6 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 309 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 7,1 g Błonnik: 31,7 g	Energia: 2000 kcal Białko: 105,5 g Tłuszcz: 68,7 g W tym nasycone kw. tł.: 21,8 g Węglowodany: 244,7 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,3 g Błonnik: 39,6 g	Energia: 2199 kcal Białko: 99,2 g Tłuszcz: 68,6 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 309 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 7,1 g Błonnik: 31,7 g

Dieta wysokoenergetyczna

Poniedziałek 06.04.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Kiełbasa biała 1 szt. Jajko 1 szt. Ogórek kiszony 40g Pomidor 40 g Herbata	Owoc 1 szt. Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Karkówka pieczona w sosie własnym 150g (GLU,MLE,SEL) Surówka z buraka 100 g Woda	Serek wiejski 1 szt (MLE) Biskopity 30 g (GLU, JAJ)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Serdelek 1 szt. Ketchup 10 g Sałata 10 g Pomidor 40 g Herbata
Wtorek 07.04.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 80g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Rzodkiewki 80 g Herbata	Kasza manna na mleku (MLE) 200ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany 100 g (GLU, JAJ, SEL) Sos pomidorowy z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda	Jogurt owocowy 1szt (MLE) Ciasteczka owsiane 30 g	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlna drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata
Środa 08.04.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek ze szczypiorkiem 80g (MLE) Miód pszczeni wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE) Mus owocowy 1 szt.	Zupa grochowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kluski ziemniaczane 250 g (GLU, JAJ) Okrasa 100 g (SEL) Woda	Owoc 1 szt. Biskopity 1 szt. (GLU, JAJ, MLE)	Pieczywo pszenno- żytnie 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna drobiowa 50 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata
Czwartek 09.04.26	Pieczywo pszenno – żytnie 120g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Salceson 50 g (SOJ) Wędlna wieprzowa 50g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Kisiel owocowy 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydka drobiowe pieczone 2szt. Surówka wiosenna 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Owoc 1 szt. Serek wiejski (MLE) 1szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszet drobiowy 50 g (SOJ) Ser żółty 50g (MLE) Pomidor 80 g Herbata
Piątek 10.04.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt.	Serek homogenizowany 1szt. (MLE)	Zupa buraczkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby zapiekany z serem i	Owoc 1 szt. Maślanka (MLE)	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy i

	Dżem truskawkowy, niskosłodzony 40g Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Mus owocowy 1 szt.	pomidorem 100g (GLU, MLE, SEL) Kalafior gotowany 100g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	200 g	ogórków kiszonych 80 g (MLE, GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Sałata 10 g Herbata
Sobota 11.04.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata	Owoc 1 szt. Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Żołądki w sosie o smaku śmietankowym z warzywami i kaszą kuskus 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Mus owocowy 1szt. Herbatniki 1 szt. (GLU, JAJ)	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata
Niedziela 12.04.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 80 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor 80 g Herbata	Jogurt owocowy 1szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Owoc 1 szt. Serek homogenizowany 1szt. (MLE)	Pieczywo pszenno- żytnie 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (MLE, GOR) Serek topiony 50 g (MLE) Ogórek świeży 50 g Herbata
Poniedziałek 13.04.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 80 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży 80g Herbata	Owoc 1 szt. Mus owocowy 1szt.	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza gryczana 200 g Gulasz ala Strogonof 150 g (GLU,SEL) Woda	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ, GOR) Serek z koperkiem 50 g (MLE) Pomidor 80g Herbata
Wtorek 14.04.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 60 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 40 g Pomidor 80 g Herbata	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml	Krem z groszku 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udło drobiowe 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Jogurt owocowy 1szt (7) Ciasteczka owsiane 30 g	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Paprykarz 50 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata

Środa 15.04.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa 100 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Serek waniliowy 1szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml (SEL) Pierogi ruskie 6 szt. (GLU, JAJ, MLE, SEL) z cebulą Woda	Maślanka 200 ml (MLE) Owoc 1 szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem 50g (MLE) Ogórek kiszony 80g Herbata
Czwartek 16.04.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Ser żółty 50 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata	Budyń waniliowy (MLE) 200 ml	Krupnik 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100g (GLU, JAJ, MLE) Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos jasny 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Mus owocowy 1szt. Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 60 g (JAJ, RYB, GOR) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 40 g Pomidor 80 g Herbata
Piątek 17.04.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g Sałata 10 g Herbata	Owoc 1 szt. Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)	Zupa pieczarkowa 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Śledź w śmietanie 100 g (MLE, RYB) Bukiet warzyw gotowanych 100g Woda	Jogurt owocowy 1szt. (MLE) Ciasteczka owsiane 30 g (JAJ, GLU)	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Serek topiony 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata
Sobota 18.04.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 60 g (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 40 g Pomidor 80 g Herbata	Serek wiejski 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g (GLU, MLE, SEL) Woda	Kefir 200 ml (MLE) Mus owocowy 1szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Paszтетowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 80g Herbata
Niedziela 19.04.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 70 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy,	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Krem z marchewki 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100g Sos warzywny 100 ml (GLU, MLE, SEL)	Mus owocowy 1szt. Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g Jajko gotowane 2 szt.

Matopat

	niskołodzony 40g Pomidor 80 g Herbata				Ogórek kiszony 80 g Herbata
--	---	--	--	--	--------------------------------

Dzień tygodnia	Receptury, składniki
Poniedziałek 06.04.26	Rosół z makaronem: Składniki: Bulion drobiowy, marchew, pietruszka korzenna, seler, cebula, sól, pieprz, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy; makaron pszenny Surówka z buraka: Składniki: burak, cukier, przyprawa uniwersalna (sól, cukier, pasternak, marchew, cebula, pietruszka korzeń, wzmacniacz smaku glutaminian monosodowy 2%, kurkuma), pieprz, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, substancja konserwująca – sorbinian potasu
Wtorek 07.04.	Pasta rybna: Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól Zupa jarzynowa: Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Sos pomidorowy z warzywami: Składniki: koncentrat pomidorowy, włoszczyzna, Majeranek, suszone, mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała Gołąbek niezawijany: Składniki: Mięso wieprzowe, ryż biały, bułka tarta, pieprz, sól, jajka
Środa 08.04.	Zupa grochowa: Składniki: Groch łuskany, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę/ marchew kostka, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. Ryżanka Ryz biały, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele

	angielskie, liść laurowy, sól Kluski ziemniaczane z okrasą: Jajka, ziemniaki, ser twarogowy półtłusty, mąka pszenna, kiełbasa, cebula, pieprz, sól
Czwartek 09.04.	Zupa pomidorowa z ryżem Koncentrat pomidorowy, ryż biały, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Sos jasny: Składniki: mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała, majeranek Surówka wiosenna: Składniki: kapusta biała, marchew, ogórek kiszony/ świeży, cukier, sól, olej rzepakowy, koper, pieprz, kwas cytrynowy
Piątek 10.04.	Zupa buraczkowa: Składniki: koncentrat buraczany, liść laurowy, suszony, majeranek, suszony, mąka pszenna, typ 500, mąka ziemniaczana, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, ziemniaki, mieszanka do barszczu: warzyw mrożonych: burak, fasola szparagowa, marchew, seler, kremówka łosicka Sos o smaku cytrynowym: Składniki: mąka pszenna, zaprawa cytrynowa, kremówka łosicka, majeranek, woda, koperek, sól, pieprz
Sobota 11.04.26	Pasta jajeczna: Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami Składniki: Żołądki drobiowe, sos o smaku śmietankowym: kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, włoszczyzna, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek Zupa ogórkowa: Składniki: Ogórki kiszone, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka (wyrób

	śmietanopodobny)- Mleko odtłuszczone, oleje roślinne (palmowy, kokosowy), śmietanka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), celuloza, karagen, aromat śmietankowy, barwnik (E160a), włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól
Niedziela 12.04.26	Zupa brokułowa: Składniki: brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łośicka, woda, czosnek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Sos warzywny: Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, włoszczyzna, pieprz czarny, sól biała Kotlet drobiowy: Składniki: Mięso drobiowe, pieprz, sól, jajka Pasta z kurczaka Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprze, liść laurowy, sól
Poniedziałek 13.04.26	Pasta jajeczna: Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek Zupa kalafiorowa: Składniki: kalafior, włoszczyzna, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łośicka, woda, czosnek, sól, pieprz Gulasz al strogonof: Składniki: mięso wieprzowe z łopatki, cebula, papryka, pieczarka, marchew, pulpa pomidorowa, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie
Wtorek 14.04.26	Krem z zielonego groszku: Składniki: Groszek zielony, ziemniaki, seler, kremówka łośicka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, oliwa z oliwek, pieprz, sól, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy Surówka z buraka: Składniki: burak, cukier, przyprawa uniwersalna (sól, cukier, pasternak, marchew, cebula, pietruszka korzeń, wzmacniacz smaku glutaminian monosodowy 2%, kurkuma), pieprz, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, substancja konserwująca – sorbinian potasu

	Sos pietruszkowy: Składniki: mąka pszenna, pietruszkowy, pieprz czarny, sól biała, majeranek
Środa 15.04.26	Salatka jarzynowa: Składniki: majonez, kukurydza, konserwowa, sól biała, włoszczyzna krojona w paski, ziemniaki, jajka Sos warzywny: Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, włoszczyzna, pieprz czarny, sól biała Zupa fasolowa z kielbasą Składniki: Fasola biała, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, kielbasa, woda, ziele angielskie, liść lauowy, sól, czosnek, pieprz Pierogi ruskie: Składniki: Samo ciasto: mąka pszenna, olej rzepakowy, jajka, sól Farsz: ziemniaki, cebula, twaróg półtłusty, płatki ziemniaczane, pieprz, czosnek, sól Krem warzywny: Składniki: Włoszczyzna, brokuły, ziemniaki, woda, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść lauowy
Czwartek 16.04.26	Pasta rybna: Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól Sos jasny: Składniki: mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała, majeranek Devolay Składniki: Mięso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka Krupnik: Składniki: Kasza jęczmienna, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść lauowy, sól Surówka ukraińska Kapusta czerwona, majonez, cukier, czosnek, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości
Piątek 17.04.26	Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszonego: Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz Śledź w śmietanie: składniki: śledzie płaty, śmietana 12% tłuszczu, sól, pieprz, czosnek, cebula Zupa pieczarkowa Składniki: Pieczarki, włoszczyzna kostka, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść lauowy Sos koperkowy:

	Składniki: mąka pszenna, koperek, pieprz czarny, sól biała, majeranek
Sobota 18.04.26	Zupa minestrone: Składniki: Cukinia, ziemniaki, papryka, pomidor, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, mąka ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy. Łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami Składniki: Makaron łazanki, kiszona kapusta, pieczarki, cebula, sól, pieprz, czosnek Łazanki w sosie szpinakowym Składniki: Makaron łazanki, szpinak, kremówka łożsicka, sól, pieprz, czosnek, majeranek Pasta z kurczaka Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprze, liść laurowy, sól
Niedziela 19.04.26	Krem marchewkowy: Składniki: marchew, mąka pszenna, typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, kremówka łożsicka, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, ziemniaki, cukier, Liść laurowy, suszony Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą: Składniki: Wątróbka kurczaka, cebula, jabłko, mąka pszenna, olej rzepakowy, majeranek, suszony, sól biała Sos jasny z warzywami: Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łożsicka, włoszczyzna

Lista alergenów

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenney,
 SKO - Skorupiaki i pochodne,
 RYB - Ryby i pochodne,
 OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
 GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
 SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
 S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
 ŁUB - Łubin i produkty pochodne,

Matopat

GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JĘCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,
JAJ - Jaja i pochodne,
SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
MCK - Mięczaki i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,

Gotowe produkty- składniki

Chleb mieszany:

Składniki: mąka pszenna typ 750 (52,1%), woda, mąka żytnia typ 720 (9,8%), drożdże piekarskie, środek wypiekowy: stabilizator: węglan wapnia, emulgator E 472 e, mąka sojowa, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, zakwas- woda, mąka żytnia, kwas mlekowy, octowy, otręby pszenne, emulgator lecytyny (ze słonecznika), sól, przyprawy, słód żytni

Chleb razowy- pszenno- żytni (pieczywo mieszane żytnio- pszenne)

Składniki: mąka żytnia- razowa typ 2000 (36,9%), mąka pszenna (typ 750 (33,4%), woda, mąka żytnia typ 720 (6,1%), drożdże piekarskie, sól, olej rzepakowy, środek wypiekowy – stabilizator- węglan wapnia, emulgator E 472 e, mąka sojowa, środki do przetwarzania mąki, kwas askorbinowy.

Serek kanapkowy: twaróg do wypieków

Składniki: twaróg (mleko, śmietanka, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszka), skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja konserwująca: sorbinian potasu

Serek topiony: Gouda

Ser 50% (w tym gouda 55%), woda, masło, sole emulgujące: E 339, E450, E 452, sól

Ser żółty:

Mleko pasteryzowane, sól, stabilizator- chlorek wapnia, kultury bakterii, podpuszka mikrobiologiczna

Bianka Pierś gotowana z indyka

Mięso z fileta z piersi indyka 56%, woda, skrobia ziemniaczana, skrobia grochowa, substancje żelujące: E 407, stabilizatory: E 451: regulator kwasowości: E 331: błonnik pszenny, bezglutenowy), sól, wzmacniacz smaku: E 621, przeciwutleniacz: E 316, ekstrakty drożdżowe, aromaty, substancje konserwujące: azotyn sodu.

Matopat

Szynka mocno wędzona

Mięso wieprzowe 76%, woda, sól, izolat białka sojowego, stabilizatory: E 451, E 452, substancja zagęszczająca: E 407, E415, cukier gronowy, maltodekstryna, dekstroza, laktoza, glukoza, wzmacniacze smaku: E 621, E635, przeciwutleniacze: E 316, aromaty, białko zwierzęce wieprzowe, ekstrakty drożdżowe, ekstrakty ziół, aromat dymu wędzarniczego, hydrolizat białka sojowego, syrop cukrowy, substancja konserwująca: E 250

Polędwica Ani

Produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa, parzony, w osłonce niejadalnej. Składniki: woda, filet z kurczaka 36%, skrobia, skórki wieprzowe 5%, białko sojowe, sól, białko wieprzowe, substancje zagęszczające (karagen, koniak), maltodekstryna, glukoza, stabilizatory (trifosforany, octany sodu), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), aromaty, przeciwutleniacz (izoaskorbinian sodu), substancja konserwująca (azotyn sodu)

Pierś wędzona

Wędlina drobiowa, z połączonych kawałków mięsa, wędzona, parzona. Zawiera wodę dodaną. Produkt z osłonce kolagenowej wołowej, jadalnej, siatce niejadalnej. Składniki: filet z piersi indyka 37%, filet z piersi kurczaka 30%, woda, substancje żelujące: E407, stabilizatory: E451, błonnik pszenny, bezglutenowy, regulator kwasowości: E331, skrobia grochowa, przeciwutleniacz E 316, skrobia ziemniaczana, sól, substancja zagęszczająca: E 1422, maltodekstryna, wzmacniacz smaku E621, E 627, 631, aromaty, hydrolizat białka słonecznikowego, substancje konserwujące: azotyn sodu

Pasztet indykpol

Pasztet drobiowy, drobnorozdrobniony, pieczony. Składniki: mięso oddzielone mechanicznie 52% (w tym z indyka 26%, z kurczaka 26%), skóry drobiowe, kasza manna (z pszenicy), wątroba drobiowa 6,6%, skrobia ziemniaczana, sól, jaja kurze w proszku, białko sojowe, przyprawy (w tym seler), ekstrakt selera, olej rzepakowy, hydrolizat białka sojowego, wzmacniacz smaku: E 621, przeciwutleniacz: E 316, regulator kwasowości: E 262, substancje konserwujące: E 202, E 214

Metka lososiowa: kielbasa surowa metka lososiowa

Składniki: tłuszcz wieprzowy, mięso wieprzowe 22,9%, tkanka łączna wieprzowa, woda 4%, substancja konserwująca: azotyn sodu, cukier, przyprawy (w tym skorupiaki, ryby, laktoza z mleka), sól, aromat dymu wędzarniczego, aromaty

Pasztetowa firmowa- wędlina wieprzowo- drobiowa, podrobowa, parzona, produkt w osłonce niejadalnej

Składniki: surowce wieprzowe 49% (tłuszcz wieprzowy, mięso z głów wieprzowych, skórki wieprzowe, wątroba wieprzowa 2%), woda, wątroba z kurczaka 8%, kasza manna (z pszenicy), skrobia ziemniaczana, sól, emulgatory: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, cebula smażona (cebula, olej rzepakowy, mąka pszenna, sól), przyprawy, regulatory kwasowości: mleczan potasu, octany potasu: wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, ekstrakty przypraw (zawierają seler), aromaty, stabilizator: cytryniany sodu, białko wieprzowe, białko sojowe, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy, substancja konserwująca: azotyn sodu

Dżem brzaskwiniowy:

Matopat

Brzoskwinia, (35%, cukier, woda, substancja żelująca: pektyna, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy, cytryniany sodu, substancje zagęszczające: guma guar, guma ksantanowa, substancje konserwujące: benzoesan sodu, sorbinian potasu

Dżem truskawkowy:

truskawki, (35%, cukier, woda, substancja żelująca: pektyna, regulatory kwasowości: kwas cytrynowy, cytryniany sodu, substancje zagęszczające: guma guar, guma ksantanowa, substancje konserwujące: benzoesan sodu, sorbinian potasu

Parówki nowojorskie:

Mięso wieprzowe 69%, woda, konserwant białka sojowego, skrobia, błonnik ziemniaczany, sól, tłuszcz wieprzowy, regulatory kwasowości octany potasu, białko wieprzowe, skrobia modyfikowana, stabilizatory: difosforany, trifosforany, cytryniany sodu, octany sodu, wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5- rybonukleotydy disodowe: substancje zagęszczające: guma guar, guma celulozowa, karagen, ekstrakty przypraw, glukoza, aromaty, przeciwutleniacze: askorbinian sodu: substancja konserwująca: azotyn sodu.

Parówki HOT DOG JBB

kielbasa drobiowo- wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona w osłonce jadalnej. **Składniki:** mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka 31%, woda, mięso wieprzowe 16%, mięso z kurczaka 14%, kasza manna (z pszenicy), tłuszcz wieprzowy, skórki z kurczaka, tłuszcz z kurczaka, skórki wieprzowe, skrobia modyfikowana, sól, regulator kwasowości: E 326, E 281, E451, E450, substancja zagęszczająca: E 407, E 412, E468,, wzmacniacz: E301, substancja konserwująca: E250

Schab morliński

Schab wieprzowy wędzony parzony dodaną wodą

Składniki: mięso wieprzowe (82%), woda, sól, cukier, glukoza, stabilizatory (cytryniany sodu, trifosforany), aromat, białko wieprzowe kolagenowe, przeciwutleniacz (izoaskorbinian sodu), aromat dymu wędzarniczego, substancja konserwująca (azotyn sodu)

Serdelki drobiowe

Kielbasa drobiowa, homogenizowana z dodatkiem, z dodatkiem białka wieprzowego, parzona w osłonce niejadalnej

Składniki: mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka 44%, woda, skórki z kurczaka, skrobia, sól, białko sojowe, glukoza, białko wieprzowe, skrobia modyfikowana, regulatory kwasowości: E 261, E326, substancje zagęszczające: E 407, E 412, E466, wzmacniacze smaku: E621, E635, stabilizatory: E331, E451, E450, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacze: E316, E301, substancja konserwująca: E250.

Serdelki drobiowe z wieprzowiną- wyrób drobiowo- wieprzowy, homogenizowany, parzony z kurczaka 38%, woda, tkanka łączna z kurczaka, mięso z kurczaka 7%, tłuszcz z kurczaka, skrobia ziemniaczana, mięso wieprzowe 3%, tkanka łączna wieprzowa, kasza manna z ziarnami pszenicy (zboża zawierające gluten), sól, tłuszcz wieprzowy, stabilizatory: E 451, E331, maltodekstryna, hydrolizat i izolat białka sojowego, wzmacniacz smaku: E 621, przeciwutleniacze: E316, E301, przyprawy, aromaty, błonnik sojowy, substancje zagęszczające: E 407, E 412, regulator kwasowości: E 262, glukoza, olej rzepakowy, środek żelujący: E 508, substancja konserwująca E 250

Zaprawa cytrynowa:

Matopat

Woda, sok cytrynowy z koncentratu 4%, regulator kwasowości, kwas cytrynowy, substancja konserwująca: benzoesan sodu, przeciwutleniacze: kwas askorbinowy, aromat, barwnik luteina

Paprykarz szczeciński:

Woda, 31% szprot rozdrobniony złowione w Morzu Bałtyckim, ryż, koncentrat pomidorowy, cebula, błonnik pszenny bezglutenowy, błonnik grochowy, sól, ocet spirytusowy, olej rzepakowy, papryka chilli mielona, aromat papryki, gorczyca

Serek wiejski:

Twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól

Serek farmerski ziarnisty ze śmietanką

Ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól

Serek homogenizowany:

Mleko, śmietanka, cukier, naturalny aromat waniliowy, kultury bakterii mlekowych

Jogurt owocowy:

Mleko, cukier, skrobia modyfikowana, truskawki (2%), białka mleka, żelatyna wołowa, aromat, barwnik: karmin, żywe kultury bakterii

Kefir:

Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

Hummus:

Pasta z ciecierzycy i sezamu

Składniki: ciecierzycza gotowana 54% (ciecierzycza, woda), woda, olej rzepakowy, pasta sezamowa tahini 10%, ocet spirytusowy, sól, czosnek suszony, kmin rzymski, regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Szynka cygańska:

- wędzonka- szynka wieprzowa wędzona parzona, z dodatkiem wody

Składniki: szynka wieprzowa 72%, woda, stabilizatory: E 451, E 450, E 500, E 262, E330, E300 glukoza, substancja zagęszczająca 407 A, białko wieprzowe (kolagenowe, hemoglobina), sól, wzmacniacz smaku: E 621, E635, przeciwutleniacz: E 316, aromaty (zawierają seler), izolat białka sojowego, tłuszcz roślinny palmowy, ocet, substancja konserwująca E 250

Polędwica z kurcząt **SWOJSCY** nasze wędliny

Matopat

Produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych, parzony w osłonce niejadalnej

Składniki: woda, filet z kurczaka 36%, skórki wieprzowej 7%, skrobia, białko sojowe, białko wieprzowe, sól, substancje zagęszczające (E407, E425), glukoza, maltodekstryna, stabilizatory E451, E 262, wzmacniacz smaku E621, przeciwutleniacz E316, aromaty, substancja konserwująca E 250.

Pierś królewska z kurcząt- produkt z połączonych kawałków mięsa z fileta kurczaka, w osłonce niejadalnej

Składniki: mięso z piersi kurczaka 47%, woda, MLEKO w proszku, substancja zagęszczająca: acetylowany adypinian diskrobiowy, karagen, skrobia acetylowana, błonnik PSZENNY (bezglutenowy), sól, stabilizatory: trifosforany, difosforany, regulatory kwasowości: chlorek potasu, octany sodu, kwas mlekowy, błonnik roślinny bezglutenowy (grochowy z babki jajowatej), skrobia ziemniaczana, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu, aromaty, substancja zagęszczająca guma ksantanowa, substancja konserwująca azotyn sodu, barwnik koszenila.

Salceson czarny z ozorkiem: salceson wieprzowo- drobiowy, podrobowy z dodatkiem białka wołowego, parzony, w osłonce niejadalnej

Składniki: mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka 27%, serca wieprzowe 22%, skórki wieprzowe, woda, tłuszcz wieprzowy, ozory wieprzowe 5%, skrobia ziemniaczana, skrobia modyfikowana, sól, białko wołowe, krew wieprzowa, suszona, przyprawy, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, regulator kwasowości: octany: sodu, glukoza, stabilizatory: trifosforany, difosforany: białko SOJOWE, białko wieprzowe, emulgatory: E 471, E 472 c, aromaty, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu, zawartość składników wieprzowych: 53%, drobiowych : 27%