

**Matopat**

Posiłek	Poniedziałek			
	04.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo razowe- pszenno- żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Krem czekoladowy 20 g Pomidor 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Krem czekoladowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata	Pieczywo razowe pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Twaróg w plastrach 30 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15 g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Twaróg w plastrach 30 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor (bez skóry) 80g Herbata
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Obiad	Krupnik 350 ml ( <b>GLU,SEL</b> ) Kopytka gotowane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Gulasz wieprzowy z warzywami duszony 100 g ( <b>GLU,SEL</b> ) Woda	Krupnik 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kopytka gotowane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Gulasz wieprzowy z warzywami duszony 100 g ( <b>GLU,SEL</b> ) Woda	Krupnik 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kopytka gotowane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Gulasz wieprzowy z warzywami duszony 100g ( <b>GLU,SEL</b> ) Woda	Krupnik 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kopytka gotowane 250 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Gulasz wieprzowy z warzywami duszony 100g ( <b>GLU,SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 60 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 60 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 60 g ( <b>SOJ</b> ) Wędlina drobiowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 60 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2235 kcal Białko: 74,6 g Tłuszcz: 52,8 g W tym nasycone kw. tł.: 15,2 g Węglowodany: 371,3 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 4,6 g Błonnik: 30,4 g	Energia: 2380 kcal Białko: 96,3 g Tłuszcz: 57,6 g W tym nasycone kw. tł.: 16,7 g Węglowodany: 384,6 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 6 g Błonnik: 29,6 g	Energia: 2085 kcal Białko: 107,3 g Tłuszcz: 53 g W tym nasycone kw. tł.: 19,9 g Węglowodany: 302,1 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 3,75 g Błonnik: 37,6 g	Energia: 2380 kcal Białko: 96,3 g Tłuszcz: 57,6 g W tym nasycone kw. tł.: 16,7 g Węglowodany: 384,6 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 6 g Błonnik: 29,6 g

**Matopiat**

Posiłek	Wtorek			
	05.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem Tłuszczu/ <b>trzustkowa</b>
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twarożek z koperkiem 50g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twarożek z koperkiem 50g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twarożek z koperkiem 50g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twarożek z koperkiem 50g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 30g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Płatki jaglane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki jaglane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki jaglane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki jaglane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml
Obiad	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g ( <b>JAJ,SEL</b> ) Sos pieczarkowy z warzywami 100 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g ( <b>JAJ,SEL</b> ) Sos warzywny 100 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g ( <b>JAJ,SEL</b> ) Sos pieczarkowy z warzywami 100 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g ( <b>JAJ,SEL</b> ) Sos warzywny 100 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Ser żółty 30 g ( <b>MLE</b> ) Pasta z wątróbki 50 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z wątróbki 80 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z wątróbki 80 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z wątróbki 80 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2319 kcal Białko: 100,4 g Tłuszcz: 76,5 g W tym nasycone kw. tł.: 28 g Węglowodany: 310,3 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 7,5 g Błonnik: 26 g	Energia: 2288 kcal Białko: 95,2 g Tłuszcz: 77,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,6 g Węglowodany: 310,4 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,8 g Błonnik: 20,8 g	Energia: 2072 kcal Białko: 91 g Tłuszcz: 76,6 g W tym nasycone kw. tł.: 28,3 g Węglowodany: 253,6 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 4,8 g Błonnik: 28,9 g	Energia: 2288 kcal Białko: 95,2 g Tłuszcz: 77,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,6 g Węglowodany: 310,4 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,8 g Błonnik: 20,8 g

**Matopat**

Posiłek	Środa			
	06.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ <b>trzustkowa</b>
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Jajka gotowane 2 szt. Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Jajka gotowane 2 szt. Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Jajka gotowane 2 szt. Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Jajka gotowane 2 szt. ( <b>bez żółtka</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Kefir 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Mus owocowy 1 szt.
Obiad	Zupa krem z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> ) Pierogi z mięsem gotowane ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> ) z cebulą Woda	Zupa krem z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> ) Pierogi z mięsem gotowane ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> ) Sos warzywny 50 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda	Zupa krem z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> ) Pierogi z mięsem gotowane ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> ) Sos warzywny 50 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda	Zupa krem z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> ) Pierogi z mięsem gotowane ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> ) Sos warzywny 50 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pasta rybna 50 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pasta rybna 50 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 80g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pasta rybna 50g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna ( <b>MLE</b> ) 50 g Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 80g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2188 kcal Białko: 95 g Tłuszcz: 67,65 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 305,7 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 6,2 g Błonnik: 35,8 g	Energia: 2158 kcal Białko: 93,8 g Tłuszcz: 66,75 g W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g Węglowodany: 305,4 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,2 g Błonnik: 30,5 g	Energia: 2056 kcal Białko: 102,1 g Tłuszcz: 71,7 g W tym nasycone kw. tł.: 23,7 g Węglowodany: 253,2 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,1 g Błonnik: 39,6 g	Energia: 2158 kcal Białko: 93,8 g Tłuszcz: 66,75 g W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g Węglowodany: 305,4 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,2 g Błonnik: 30,5 g

**Matopat**

Posiłek	Czwartek			
	07.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 ml ( <b>MLE</b> )	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 ml ( <b>MLE</b> )	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200ml ( <b>MLE</b> )	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200ml ( <b>MLE</b> )
	Barszcz ukraiński z warzywami 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka koperkowa 100 g ( <b>GOR</b> ) Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Barszcz ukraiński z warzywami 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Brokuł gotowany 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Barszcz ukraiński z warzywami 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka koperkowa 100 g ( <b>GOR</b> ) Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Barszcz ukraiński z warzywami 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Brokuł gotowany 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> ) Serek topiony ( <b>MLE</b> ) 20 g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> ) Wędlina wieprzowa ( <b>SOJ</b> ) 30 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2457 kcal Białko: 95 g Tłuszcz: 72,7 g W tym nasycone kw. tł.: 26,7 g Węglowodany: 366,5 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 7,4 g Błonnik: 42,1 g	Energia: 2407 kcal Białko: 96,5 g Tłuszcz: 68,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g Węglowodany: 366,4 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 8,8 g Błonnik: 36,9 g	Energia: 2208kcal Białko: 90,6 g Tłuszcz: 69 g W tym nasycone kw. tł.: 24 g Węglowodany: 311,8 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 5,7 g Błonnik: 46,8 g	Energia: 2407 kcal Białko: 96,5 g Tłuszcz: 68,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g Węglowodany: 366,4 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 8,8 g Błonnik: 36,9 g

**Matopat**

Posiłek	Piątek 08.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 40 g (SOJ) Ser żółty 30 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 40 g (SOJ) Serek z papryką 30 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlna drobiowa 40 g (SOJ) Serek z papryką 30 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 40 g (SOJ) Serek z papryką 30 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Marchewka gotowana 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Marchewka gotowana 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g (bez skóry) Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2163 kcal Białko: 83,4 g Tłuszcz: 67,4 g W tym nasycone kw. tł.: 18,6 g Węglowodany: 310,2 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 8 g Błonnik: 31,2 g	Energia: 2143 kcal Białko: 76,5 g Tłuszcz: 70,7 g W tym nasycone kw. tł.: 24,3 g Węglowodany: 310,1 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 8,1 g Błonnik: 26,3 g	Energia: 1915 kcal Białko: 73,9 g Tłuszcz: 67,25 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 254,8 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 8,1 g Błonnik: 34 g	Energia: 2143 kcal Białko: 76,5 g Tłuszcz: 70,7 g W tym nasycone kw. tł.: 24,3 g Węglowodany: 310,1 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 8,1 g Błonnik: 26,3 g

**Matopat**

Posiłek	Sobota			
	09.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ <b>trzustkowa</b>
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>SOJ</b> ) Wędlina drobiowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Twaróg w kostce 30 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Krem z białych warzyw 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> ) Woda	Krem z białych warzyw 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> ) Woda	Krem z białych warzyw 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350g ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> ) Woda	Krem z białych warzyw 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ</b> )	Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ</b> )	Maślanka 200 ml ( <b>MLE</b> )	Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ</b> )
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Serek topiony 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Paprykarz 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Paprykarz 30g ( <b>MLE</b> ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Paprykarz 30 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 1903 kcal Białko: 59 g Tłuszcz: 66,3 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 277,4 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 6,5 g Błonnik: 43 g	Energia: 1886 kcal Białko: 62,7 g Tłuszcz: 51,3 g W tym nasycone kw. tł.: 13,7 g Węglowodany: 306,5 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 7,2 g Błonnik: 25,6 g	Energia: 1874 kcal Białko: 68,9 g Tłuszcz: 65,2 g W tym nasycone kw. tł.: 16,8 g Węglowodany: 259,4 g W tym cukry: 49,6 g Sól: 5,6 g Błonnik: 45 g	Energia: 1886 kcal Białko: 62,7 g Tłuszcz: 51,3 g W tym nasycone kw. tł.: 13,7 g Węglowodany: 306,5 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 7,2 g Błonnik: 25,6 g

**Matopiat**

Posiłek	Niedziela 10.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ <b>trzustkowa</b>
Śniadanie	Pieczycwo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczycwo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczycwo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczycwo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlna wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. ( <b>bez żółtka</b> ) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Obiad	Zupa minestrone 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z cebulą i jabłkiem duszona 120 g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE, SEL</b> ) Woda	Zupa minestrone 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z cebulą i jabłkiem duszona 120 g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE, SEL</b> ) Woda	Zupa minestrone 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z cebulą i jabłkiem duszona 120 g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE, SEL</b> ) Woda	Zupa minestrone 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z cebulą i jabłkiem duszona 120 g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE, SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Kolacja	Pieczycwo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Wędlna drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczycwo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Wędlna drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczycwo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Wędlna drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczycwo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Wędlna drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2385 kcal Białko: 128,45 g Tłuszcz: 73 g W tym nasycone kw. tł.: 23,6 g Węglowodany: 309,9 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 5,8g Błonnik: 32,5 g	Energia: 2355 kcal Białko: 127,3 g Tłuszcz: 72,1 g W tym nasycone kw. tł.: 23,5 g Węglowodany: 309,6 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 6,8 g Błonnik: 27,3 g	Energia: 2065 kcal Białko: 115,4 g Tłuszcz: 74,1 g W tym nasycone kw. tł.: 25,9 g Węglowodany: 236,4 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 3,65 g Błonnik: 35,4 g	Energia: 2355 kcal Białko: 127,3 g Tłuszcz: 72,1 g W tym nasycone kw. tł.: 23,5 g Węglowodany: 309,6 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 6,8 g Błonnik: 27,3 g

**Matopat**

Posiłek	Poniedziałek			
	11.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 70 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) 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 buraczkowa 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kasza bulgur 200 g Potrawka drobiowa babci z groszkiem i marchewką 350 g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda	Zupa buraczkowa 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kasza bulgur 200 g Potrawka drobiowa babci z groszkiem i marchewką 350 g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda	Zupa buraczkowa 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kasza bulgur 200 g Potrawka drobiowa babci z groszkiem i marchewką 350 g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda	Zupa buraczkowa 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kasza bulgur 200 g Potrawka drobiowa babci z groszkiem i marchewką 350 g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 50 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 50 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 50 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 50 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2209 kcal Białko: 86,2 g Tłuszcz: 57,4 g W tym nasycone kw. tł.: 19,3 g Węglowodany: 345,4 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 5,5 g Błonnik: 35,4 g	Energia: 2145 kcal Białko: 80,6 g Tłuszcz: 53,25 g W tym nasycone kw. tł.: 19,3 g Węglowodany: 351,4 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,3 g Błonnik: 34,2 g	Energia: 1889 kcal Białko: 81,6 g Tłuszcz: 53 g W tym nasycone kw. tł.: 21,1 g Węglowodany: 278,8 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 3,9 g Błonnik: 42,2 g	Energia: 2145 kcal Białko: 80,6 g Tłuszcz: 53,25 g W tym nasycone kw. tł.: 19,3 g Węglowodany: 351,4 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,3 g Błonnik: 34,2 g

**Matopiat**

Posiłek	Wtorek 12.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno–żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 70 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Płatki owsiane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200 ml	Płatki owsiane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki owsiane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki owsiane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml
Obiad	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką 100g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Surówka warmińska 100 g ( <b>GOR</b> ) Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką 100g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Kalafior gotowany 100 g Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką 100g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Surówka warmińska 100 g ( <b>GOR</b> ) Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką 100g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Kalafior gotowany 100 g Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 50 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 50 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 50 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 50 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2339 kcal Białko: 99,5 g Tłuszcz: 76,2 g W tym nasycone kw. tł.: 21, 1g Węglowodany: 329,9 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 5,3 g Błonnik: 41,8 g	Energia: 2144 kcal Białko: 99,6 g Tłuszcz: 57,9 g W tym nasycone kw. tł.: 19,2 g Węglowodany: 325,2 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 6,1 g Błonnik: 35,5 g	Energia: 2198 kcal Białko: 104,2 g Tłuszcz: 78,7 g W tym nasycone kw. tł.: 21,7 g Węglowodany: 280,5 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 3,4 g Błonnik: 46,7 g	Energia: 2144 kcal Białko: 99,6 g Tłuszcz: 57,9 g W tym nasycone kw. tł.: 19,2 g Węglowodany: 325,2 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 6,1 g Błonnik: 35,5 g

**Matopiat**

Posilek	Środa 13.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Wędlina wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata
II śniadanie	Jogurt owocowy ( <b>MLE</b> ) 1 szt.	Jogurt owocowy ( <b>MLE</b> ) 1 szt.	Jogurt naturalny ( <b>MLE</b> ) 1 szt.	Jogurt owocowy ( <b>MLE</b> ) 1 szt.
Obiad	Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Warzywa gotowane 100 g Woda	Krem warzywny 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Warzywa gotowane 100 g Woda	Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Warzywa gotowane 100 g Woda	Krem warzywny 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Warzywa gotowane 100 g Woda
Podwieczorek	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Parówki 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem 30g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Parówki 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem ( <b>MLE</b> ) 30g Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Parówki 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem ( <b>MLE</b> ) 30g Ogórek świeży 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15 g ( <b>MLE</b> ) Parówki 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem ( <b>MLE</b> ) 30g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2275 kcal Białko: 84,6 g Tłuszcz: 71,7 g W tym nasycone kw. tł.: 24,1 g Węglowodany: 330,3 g W tym cukry: 51g Sól: 5,6 g Błonnik: 30,1 g	Energia: 2063 kcal Białko: 73,5 g Tłuszcz: 60 g W tym nasycone kw. tł.: 20,3 g Węglowodany: 318,1 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 8,1 g Błonnik: 22 g	Energia: 2018 kcal Białko: 82,5 g Tłuszcz: 70,85 g W tym nasycone kw. tł.: 25,9 g Węglowodany: 265,9 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 4,1 g Błonnik: 32,8 g	Energia: 2063 kcal Białko: 73,5 g Tłuszcz: 60 g W tym nasycone kw. tł.: 20,3 g Węglowodany: 318,1 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 8,1 g Błonnik: 22 g

**Matopat**

Posiłek	Czwartek			
	14.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Ser żółty 20 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata
II śniadanie	Budyń waniliowy ( <b>MLE</b> ) 200 ml	Budyń waniliowy ( <b>MLE</b> ) 200 ml	Maślanka 150 ml ( <b>MLE</b> )	Budyń waniliowy ( <b>MLE</b> ) 200 ml
Obiad	Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml ( <b>GLU,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Schab pieczony 100 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos ciemny z pieczarkami 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml ( <b>GLU,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Schab pieczony 100 g Fasolka szparagowa gotowana 100 g Sos jasny z warzywami 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml ( <b>GLU,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Schab pieczony 100 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos ciemny z pieczarkami 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml ( <b>GLU,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Schab pieczony 100 g Fasolka szparagowa gotowana 100 g Sos jasny z warzywami 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )	Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 50 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 50 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 30 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLE</b> ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 50 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2075 kcal Białko: 93,1 g Tłuszcz: 54 g W tym nasycone kw. tł.: 20,9 g Węglowodany: 311,4 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 8 g Błonnik: 29,2 g	Energia: 1962 kcal Białko: 86,6 g Tłuszcz: 43,4 g W tym nasycone kw. tł.: 17,2 g Węglowodany: 318,1 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7,8 g Błonnik: 25 g	Energia: 2055 kcal Białko: 88,8 g Tłuszcz: 55,3 g W tym nasycone kw. tł.: 22 g Węglowodany: 308,55 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 8,3 g Błonnik: 31,3 g	Energia: 1962 kcal Białko: 86,6 g Tłuszcz: 43,4 g W tym nasycone kw. tł.: 17,2 g Węglowodany: 318,1 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7,8 g Błonnik: 25 g

**Matopat**

Posiłek	Piątek 15.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twaróg w kostce 50 g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twaróg w kostce 50 g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twaróg z kostce 50 g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twaróg z kostce 50 g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa brokułowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100g ( <b>GLU,JAJ,RYB</b> ) Surówka z kapusty kiszonej 100 g Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa brokułowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100g ( <b>GLU,JAJ,RYB</b> ) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa brokułowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100g ( <b>GLU,JAJ,RYB</b> ) Surówka z kapusty kiszonej 100 g Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda 2	Zupa brokułowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100g ( <b>GLU,JAJ,RYB</b> ) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Mus owocowy 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy 50 g ( <b>GOR</b> ) Serek topiony 30 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy 50 g ( <b>GOR</b> ) Serek ze szczypiorkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy 50 g ( <b>GOR</b> ) Serek ze szczypiorkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy 50 g ( <b>GOR</b> ) Serek ze szczypiorkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor (bez skóry) 80g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2107 kcal Białko: 103 g Tłuszcz: 56,1 g W tym nasycone kw. tł.: 17,5 g Węglowodany: 307,1 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 6,6 g Błonnik: 40,9 g	Energia: 2132 kcal Białko: 102,7 g Tłuszcz: 59,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g Węglowodany: 308,5 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 7,2 g Błonnik: 36,6 g	Energia: 1940 kcal Białko: 102,4 g Tłuszcz: 58,55 g W tym nasycone kw. tł.: 19,1 g Węglowodany: 255,2 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 4,9 g Błonnik: 42 g	Energia: 2132 kcal Białko: 102,7 g Tłuszcz: 59,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g Węglowodany: 308,5 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 7,2 g Błonnik: 36,6 g

**Matopat**

Posiłek	Sobota			
	16.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek kanapkowy z koperkiem 20 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata
II śniadanie	Herbatniki 30 g ( <b>JAJ, GLU</b> )	Herbatniki 30 g ( <b>JAJ, GLU</b> )	Maślanka 150 ml ( <b>MLE</b> )	Herbatniki 30 g ( <b>JAJ, GLU</b> )
Obiad	Zupa ziemniaczana krem 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą z kaszą kuskus 350 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa ziemniaczana krem 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą z kaszą kuskus 350 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa ziemniaczana krem 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą z kaszą kuskus 350 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa ziemniaczana krem 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą z kaszą kuskus 350 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> ) Serek topiony 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek kiszony 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2069 kcal Białko: 66,9 g Tłuszcz: 68,3 g W tym nasycone kw. tł.: 20,8 g Węglowodany: 302,2 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 5,4 g Błonnik: 33,5 g	Energia: 1953 kcal Białko: 64,3 g Tłuszcz: 58,6 g W tym nasycone kw. tł.: 15,3 g Węglowodany: 301,7 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 6,1 g Błonnik: 32,4 g	Energia: 1989 kcal Białko: 73,4 g Tłuszcz: 66,1 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 276,8 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 4,8 g Błonnik: 38,7 g	Energia: 1953 kcal Białko: 64,3 g Tłuszcz: 58,6 g W tym nasycone kw. tł.: 15,3 g Węglowodany: 301,7 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 6,1 g Błonnik: 32,4 g

**Matopat**

Posiłek	Niedziela 17.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata 250ml
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Obiad	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony ( <b>GLU,JAJ</b> ) Surówka z buraka 100g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony ( <b>GLU,JAJ</b> ) Surówka z buraka 100g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony ( <b>GLU,JAJ</b> ) Surówka z buraka 100g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony ( <b>GLU,JAJ</b> ) Surówka z buraka 100g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> )
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek topiony 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek kanapkowy z ziołami 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek z ziołami 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek kanapkowy z ziołami 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2291 kcal Białko: 110,5 g Tłuszcz: 69,4g W tym nasycone kw. tł.:25 g Węglowodany: 321 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,4 g Błonnik: 42,65 g	Energia: 2134 kcal Białko: 106 g Tłuszcz: 63,8 g W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g Węglowodany: 301 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 8,9 g Błonnik: 34,3 g	Energia: 2003 kcal Białko: 101,8 g Tłuszcz: 63,9 g W tym nasycone kw. tł.: 24,9 g Węglowodany: 265,2 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5,9 g Błonnik: 45,5 g	Energia: 2134 kcal Białko: 106 g Tłuszcz: 63,8 g W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g Węglowodany: 301 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 8,9 g Błonnik: 34,3 g

## Matopat

<p>Poniedziałek 04.05.26</p>	<p>Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b></p> <p>Masło 15g <b>(MLE)</b></p> <p>Wędlina wieprzowa 70 g <b>(SOJ)</b></p> <p>Krem czekoladowy 20 g</p> <p>Pomidor 80g</p> <p>Herbata</p>	<p>Owoc 1 szt.</p> <p>Serek homogenizowany 1 szt. <b>(MLE)</b></p>	<p>Krupnik 350 ml <b>(GLU,SEL)</b></p> <p>Kopytka gotowane 250 g <b>(GLU, JAJ)</b></p> <p>Gulasz wieprzowy z warzywami duszony 100 g <b>(GLU,SEL)</b></p> <p>Woda</p>	<p>Serek wiejski 1 szt <b>(MLE)</b></p> <p>Biszkopty 30 g <b>(GLU, JAJ)</b></p>	<p>Pieczywo mieszane 90 g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b></p> <p>Masło 15g <b>(MLE)</b></p> <p>Pasztet drobiowy 80g <b>(SOJ)</b></p> <p>Miód pszczele wielokwiatowy 40 g</p> <p>Ogórek kiszony 80 g</p> <p>Herbata</p>
<p>Wtorek 05.05.26</p>	<p>Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b></p> <p>Masło 15g <b>(MLE)</b></p> <p>Twarożek z koperkiem 50g <b>(MLE)</b></p> <p>Wędlina drobiowa 30 g <b>(SOJ)</b></p> <p>Salata 10 g</p> <p>Herbata</p>	<p>Płatki jaglane na mleku <b>(MLE)</b> 200ml</p>	<p>Rosół z makaronem 350 ml <b>(SEL)</b></p> <p>Ziemniaki gotowane 200 g</p> <p>Gołąbek niezawijany pieczony 100 g <b>(JAJ,SEL)</b></p> <p>Sos pieczarkowy z warzywami 100 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b></p> <p>Woda</p>	<p>Jogurt owocowy 1szt <b>(MLE)</b></p> <p>Ciasteczka owsiane 30 g</p>	<p>Pieczywo mieszane 90 g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b></p> <p>Masło 15g <b>(MLE)</b></p> <p>Ser żółty 30 g <b>(MLE)</b></p> <p>Pasta z wątróbki 50 g <b>(MLE)</b></p> <p>Ogórek świeży 80 g</p> <p>Herbata</p>
<p>Środa 06.05.26</p>	<p>Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b></p> <p>Masło 15g <b>(MLE)</b></p> <p>Jajka gotowane 2 szt.</p> <p>Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g</p> <p>Pomidor 80 g</p>	<p>Serek homogenizowany 1 szt. <b>(MLE)</b></p> <p>Mus owocowy 1 szt.</p>	<p>Zupa krem z soczewicy 350 ml <b>(SEL)</b></p> <p>Pierogi z mięsem gotowane <b>(GLU, JAJ, SEL)</b> z cebulą</p> <p>Woda</p>	<p>Owoc 1 szt.</p> <p>Biszkopty 1 szt. <b>(GLU, JAJ, MLE)</b></p>	<p>Pieczywo pszenno- żytnie 90 g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b></p> <p>Masło 15g <b>(MLE)</b></p> <p>Wędlina wieprzowa 30g <b>(SOJ)</b></p> <p>Pasta rybna 50 g <b>(MLE)</b></p> <p>Ogórek świeży 80 g</p>

**Matopat**

	Herbata				Herbata
Czwartek 07.05.26	<p>Pieczywo pszenno – żytnie 120g (<b>GLU, ŻYT</b>)</p> <p>Masło 15g (<b>MLE</b>)</p> <p>Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (<b>GOR</b>)</p> <p>Sałata 10 g</p> <p>Herbata</p>	<p>Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 g (MLE)</p>	<p>Barszcz ukraiński z warzywami 350 ml (MLE,SEL)</p> <p>Ziemniaki gotowane 200 g</p> <p>Skrzydółka drobiowe pieczone 2szt.</p> <p>Surówka koperkowa 100 g (<b>GOR</b>)</p> <p>Sos jasny 50 ml (<b>GLU,MLE,SEL</b>)</p> <p>Woda 200ml</p>	<p>Owoc 1 szt.</p> <p>Serek wiejski (<b>MLE</b>) 1szt.</p>	<p>Pieczywo pszenno- żytnie 90 g (<b>GLU,ŻYT,SOJ</b>)</p> <p>Masło 15g (<b>MLE</b>)</p> <p>Serdelek drobiowy 1 szt. (<b>SOJ</b>)</p> <p>Serek topiony (<b>MLE</b>) 50g</p> <p>Ogórek kiszony 80 g</p> <p>Herbata</p>
Piątek 08.05.26	<p>Pieczywo pszenno – żytnie 130g (<b>GLU, ŻYT</b>)</p> <p>Masło 15g (MLE)</p> <p>Metka łososiowa 40 g (<b>SOJ</b>)</p> <p>Ser żółty 30 g (<b>MLE</b>)</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Herbata</p>	<p>Serek homogenizowany 1szt. (MLE)</p> <p>Mus owocowy 1 szt.</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem 350ml (<b>MLE,SEL</b>)</p> <p>Ziemniaki gotowane 200 g</p> <p>Kotlet rybny pieczony 100 g (<b>GLU, JAJ, RYB</b>)</p> <p>Surówka z ogórka kiszzonego 100g</p> <p>Sos o smaku cytrynowym 50 ml (<b>GLU,MLE,SEL</b>)</p> <p>Woda 200ml</p>	<p>Owoc 1 szt.</p> <p>Maślanka (MLE) 200 g</p>	<p>Pieczywo pszenno- żytnie 90g (<b>GLU, ŻYT, SOJ</b>)</p> <p>Masło 15g (<b>MLE</b>)</p> <p>Paprykarz 50 g (<b>RYB,MLE,GOR</b>)</p> <p>Wędlina wieprzowa 30g (<b>SOJ</b>)</p> <p>Ogórek kiszony 80 g</p> <p>Herbata</p>
Sobota 09.05.26	<p>Pieczywo pszenno – żytnie 130g (<b>GLU, ŻYT</b>)</p> <p>Masło 15g (<b>MLE</b>)</p> <p>Wędlina drobiowa 70g (<b>SOJ</b>)</p> <p>Miód pszczeli 40 g</p>	<p>Owoc 1 szt.</p> <p>Jogurt naturalny 1 szt. (<b>MLE</b>)</p>	<p>Krem z białych warzyw 350 ml (<b>GLU,MLE,SEL</b>)</p> <p>Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (<b>GLU, JAJ, SEL</b>)</p> <p>Woda</p>	<p>Mus owocowy 1szt.</p> <p>Herbatniki 1 szt. (<b>GLU, JAJ</b>)</p>	<p>Pieczywo pszenno- żytnie 90g (<b>GLU, ŻYT, SOJ</b>)</p> <p>Masło 15g (<b>MLE</b>)</p> <p>Pasta z kurczaka 50 g (<b>SOJ, GOR</b>)</p> <p>Serek topiony 50 g (<b>MLE</b>)</p> <p>Ogórek kiszony 80 g</p>

Matopat

	Pomidor 80 g Herbata				Herbata
Niedziela 10.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Wędlina wieprzowa 50 g <b>(SOJ)</b> Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata	Jogurt owocowy 1szt. <b>(MLE)</b> Owoc 1 szt.	Zupa minestrone 350 ml <b>(SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z cebulą i jabłkiem duszona 120 g Sos warzywny 100 g <b>(GLU,MLE, SEL)</b> Woda	Owoc 1 szt. Serek homogenizowany 1szt. <b>(MLE)</b>	Pieczywo pszenno- żytnie 90 g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50 g <b>(SOJ, GOR)</b> Wędlina drobiowa 50 g <b>(SOJ)</b> Sałata 10 g Herbata
Poniedziałek 11.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 70 g <b>(SOJ)</b> Miód pszczeli wielokwiatowy 40g Ogórek świeży 80g Herbata	Owoc 1 szt. Mus owocowy 1szt.	Zupa buraczkowa 350 ml <b>(SEL)</b> Kasza bulgur 200 g Potrawka drobiowa babci z grozkiem i marchewką 350 g <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda	Jogurt owocowy 1szt. <b>(MLE)</b> Owoc 1 szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta jajeczna 50 g <b>(JAJ,GOR)</b> Serek z koperkiem 50 g <b>(MLE)</b> Pomidor 80g Herbata
Wtorek 12.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasztet drobiowy 50 g <b>(SOJ)</b> Dżem brzoskwiniowy,	Płatki owsiane na mleku <b>(MLE)</b> 200ml	Zupa jarzynowa 350 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką 100g <b>(GLU, JAJ)</b>	Jogurt owocowy 1szt (7) Ciasteczka owsiane 30 g	Pieczywo pszenno- żytnie 90g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Wędlina wieprzowa 30 g <b>(SOJ)</b> Paprykarz 50 g

**Matopat**

	niskosłodzony 20 g Ogórek świeży 80 g Herbata		Surówka warmińska 100 g ( <b>GOR</b> ) Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda		( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata
Środa 13.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 70 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 40 g Pomidor 80 g Herbata	Serek waniliowy 1szt. ( <b>MLE</b> ) Owoc 1 szt.	Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100g ( <b>JAJ</b> ) Warzywa gotowane 100g Woda	Maślanka 200 ml ( <b>MLE</b> ) Owoc 1 szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Parówki 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem 50g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80g Herbata
Czwartek 14.04.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Ser żółty 50 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Budyń czekoladowy ( <b>MLE</b> ) 200 ml	Zupa marchewkowa z groszkiem 350 ml ( <b>GLU,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Schab pieczony 100 g Surówka z ogórka kiszzonego 100g Sos ciemny z pieczarkami 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Mus owocowy 1szt. Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Pieczywo pszenno- żytnie 90g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 60 g ( <b>RYB,GOR</b> ) Dżem brzoskwiinowy, niskosłodzony 40 g Pomidor 80 g Herbata
Piątek 15.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twaróg w kostce 50 g ( <b>MLE</b> )	Owoc 1 szt. Herbatniki 30 g ( <b>JAJ, GLU</b> )	Zupa brokułowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100g	Jogurt owocowy 1szt. ( <b>MLE</b> ) Ciasteczka owsiane 30 g ( <b>JAJ, GLU</b> )	Pieczywo pszenno- żytnie 90g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy 50 g

**Matopat**

	<p>Wędlina drobiowa 20 g (SOJ)</p> <p>Salata 10 g</p> <p>Herbata</p>		<p><b>(GLU, JAJ, RYB)</b></p> <p>Surówka z kapusty kiszonej 100 g</p> <p>Sos pietruszkowy 50 ml <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Woda</p>		<p><b>(GOR)</b></p> <p>Serek topiony 50 g <b>(MLE)</b></p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Herbata</p>
<p>Sobota</p> <p>16.05.26</p>	<p>Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b></p> <p>Masło 15g <b>(MLE)</b></p> <p>Wędlina drobiowa 70 g (SOJ)</p> <p>Miód pszczeli wielokwiatowy 40g</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Herbata</p>	<p>Serek wiejski 1 szt. (MLE)</p> <p>Owoc 1 szt.</p>	<p>Zupa ziemniaczana krem 350 ml <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Potrąka warzywna z ciecierzycą z kaszą kuskus 350 g <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Woda</p>	<p>Kefir 200 ml <b>(MLE)</b></p> <p>Mus owocowy 1szt.</p>	<p>Pieczywo pszenno- żytnie 90g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b></p> <p>Masło 15g <b>(MLE)</b></p> <p>Pasta z kurczaka 50 g <b>(GOR)</b></p> <p>Serek topiony 30 g <b>(MLE)</b></p> <p>Ogórek kiszony 80g</p> <p>Herbata</p>
<p>Niedziela</p> <p>17.05.26</p>	<p>Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b></p> <p>Masło 15g <b>(MLE)</b></p> <p>Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ)</p> <p>Jajko gotowane 2 szt.</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Herbata</p>	<p>Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)</p> <p>Owoc 1 szt.</p>	<p>Zupa kalafiorowa 350 ml <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Ziemniaki gotowane 200g</p> <p>Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony <b>(GLU, JAJ)</b></p> <p>Surówka z buraka 100g</p> <p>Sos jasny 50 ml <b>(GLU, MLE, SEL)</b></p> <p>Woda</p>	<p>Mus owocowy 1szt.</p> <p>Serek wiejski 1 szt. <b>(MLE)</b></p>	<p>Pieczywo pszenno- żytnie 90g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b></p> <p>Masło 15g <b>(MLE)</b></p> <p>Pasztet drobiowy 50 g <b>(SOJ)</b></p> <p>Serek topiony 30 g <b>(MLE)</b></p> <p>Ogórek świeży 80 g</p> <p>Herbata</p>

**Matopiat**

<b>Dzień tygodnia</b>	<b>Posiłki</b>
<b>Poniedziałek 04.05.</b>	<p><b>Składniki:</b> Serek kanapkowy z papryką- serek kanapkowy plus papryka pokrojona</p> <p><b>Kopytka:</b></p> <p><b>Składniki:</b> mąka pszenna, mąka ziemniaczana, jajka, ziemniaki, płatki ziemniaczane, woda, sól</p> <p><b>Krupnik:</b></p> <p><b>Składniki:</b> Kasza jęczmienna, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p><b>Gulasz wieprzowy:</b></p> <p><b>Składniki:</b> mięso wieprzowe z łopatki, cebula, papryka, cukinia, marchew, pulpa pomidorowa, mąka pszenna, majeranek, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie</p>
<b>Wtorek 05.05.</b>	<p><b>Pasta z wątróbki:</b></p> <p><b>Składniki:</b> wątróbka, masło, majeranek, sól, pieprz</p> <p><b>Rosół z makaronem:</b></p> <p><b>Składniki:</b> Bulion drobiowy, marchew, pietruszka korzenna, seler, cebula, sól, pieprz, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy; makaron pszenny</p> <p><b>Gołąbek niezawijany:</b></p> <p><b>Składniki:</b> Mięso wieprzowe, ryż biały, pieprz, sól, jajka</p> <p><b>Sos pieczarkowy:</b></p> <p><b>Składniki:</b> pieczarki, grzyby suszone, mąka pszenna, kremówka łosicka, cebula, sól, pieprz, czosnek</p> <p><b>Sos warzywny:</b></p> <p><b>Składniki:</b> mąka pszenna, kremówka łosicka, cebula, pieczarki, sól, pieprz, czosnek</p> <p><b>Składniki:</b> Serek kanapkowy - serek kanapkowy plus koperek</p>
<b>Środa 06.05.</b>	<p><b>Zupa z soczewicy krem</b></p> <p><b>Składniki:</b> Soczewica czerwona, ziemniaki, marchew, papryka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz.</p> <p><b>Pierogi z mięsem:</b></p> <p><b>Składniki:</b> Łopatka, mąka pszenna, olej rzepakowy, jaja, woda, błonnik- interfiber ciasto, majeranek czosnek, pieprz, sól, olej rzepakowy, woda</p>

**Matopiat**

	<p><b>Pasta rybna:</b> Składniki: Ryba/ makreła wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p>
<b>Czwartek 07.05</b>	<p><b>Salatka makaronowa:</b> Składniki: makaron pszenny, ogórek świeży, szynka konserwowa, kukurydza, groszek, majonez, sól, pieprz <b>Barszcz ukraiński z warzywami:</b> <b>Składniki:</b> koncentrat buraczany, liść laurowy, suszony, majeranek, suszony, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, ziele angielskie, ziemniaki, mieszanka do barszczu: warzyw mrożonych: burak, fasola szparagowa <b>Surówka koperkowa:</b> <b>Składniki:</b> kapusta biała, majonez, kukurydza konserwowa, cukier, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, koperek</p>
<b>Piątek 08.05</b>	<p><b>Pasta jajeczna:</b> Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz <b>Zupa pomidorowa z ryżem</b> <b>Składniki:</b> Koncentrat pomidorowy, ryż biały, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól <b>Kotlet rybny pieczony</b> <b>Składniki:</b> Dorsz, bułka tarta, cebula, jajka, olej rzepakowy, sól, pieprz <b>Sos o smaku cytrynowym:</b> <b>Składniki:</b> mąka pszenna, zaprawa cytrynowa, kremówka łosicka, majeranek, woda, koperek, sól, pieprz <b>Surówka z ogórka kiszzonego:</b> <b>Składniki:</b> ogórek kiszony, papryka konserwowa, kukurydza konserwowa, olej rzepakowy, koper, pieprz</p>
<b>Sobota 09.05</b>	<p><b>Pasta z kurczaka</b> Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz <b>Łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami</b> <b>Składniki:</b> Makaron łazanki, kiszona kapusta, pieczarki, cebula, sól, pieprz, czosnek <b>Łazanki w sosie szpinakowym</b> <b>Składniki:</b> Makaron łazanki, szpinak, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, majeranek <b>Krem z białych warzyw:</b></p>

**Matopiat**

	Składniki: Ziemniaki, kalafior, seler korzeniowy, woda, mąka pszenna, typ 500 ,mąka ziemniaczana, ziele angielskie, Liść laurowy, suszony
<b>Niedziela 10.05.</b>	<b>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego:</b> Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz <b>Zupa minestrone:</b> <b>Składniki:</b> Cukinia, ziemniaki, papryka, pomidor, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, mąka ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy. <b>Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą:</b> Składniki: Wątróbka kurczaka, cebula, jabłko, mąka pszenna, olej rzepakowy, majeranek, suszony, sól biała <b>Sos jasny z warzywami:</b> Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka, włoszczyzna
<b>Poniedziałek 11.05</b>	<b>Pasta jajeczna:</b> 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 <b>Zupa buraczkowa:</b> <b>Składniki:</b> burak, włoszczyzna kostka, ziemniaki, mąka ziemniaczana, przyprawy, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie <b>Potrawka babci:</b> Składniki: mięso z kurczaka, groszek, marchew, <b>kremówka łosicka</b> , sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie.
<b>Wtorek 12.05</b>	<b>Zupa jarzynowa:</b> Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól <b>Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką:</b> Składniki: mięso wieprzowe, cukinia, marchew, cebula, bułka tarta, pieprz, sól, jajka <b>Surówka warmińska:</b> Składniki: marchew, majonez (olej roślinny rzepakowy (63%), woda, żółtko jaja (3,9%), ocet spirytusowy,

**Matopat**

	<p>musztarda (woda, ocet spirytusowy, gorczyca, cukier, sól), por, cukier, sól, skrobia modyfikowana, substancje zagęszczające, guma guar, guma ksantanowa, przeciwutleniacz: E 385, barwnik, karoteny, kwas cytrynowy-regulator kwasowości, substancja konserwująca: sorbinian potasu</p> <p><b>Sos koperkowy:</b> Składniki: mąka pszenna, koper natka, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p>
<b>Środa 13.05</b>	<p><b>Krem warzywny:</b> Składniki: Włoszczyzna, brokuły, ziemniaki, woda, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p><b>Zupa fasolowa z kielbasą</b> Składniki: Fasola biała, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, kielbasa, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz</p> <p><b>Pierogi z jabłkiem:</b> Składniki: mąka pszenna, olej rzepakowy, jajka, woda, sól, jabłko prażone (jabłka, cukier, skrobia modyfikowana, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, sorbinian potasu, benzoesan sodu, witamina C- przeciwutleniacz, pirosiarczan sodu- przeciwutleniacz)</p> <p><b>Sos jogurtowy:</b> Składniki: jogurt naturalny plus cukier</p>
<b>Czwartek 14.05.</b>	<p><b>Zupa marchewkowa z groszkiem:</b> Składniki: Marchew, groszek, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Sos jasny:</b> Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Surówka z ogórka kiszzonego:</b> Składniki: ogórek kiszony, papryka konserwowa, kukurydza konserwowa, olej rzepakowy, koper, pieprz</p> <p><b>Pasta rybna:</b> Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p>
<b>Piątek 15.05</b>	<p><b>Sos pietruszkowy:</b> Składniki: mąka pszenna, majeranek, pietruszka, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Twarożek ze szczypiorkiem:</b> Składniki: Ser twarogowy, półtłusty, jogurt naturalny/ majonez, szczypiorek</p> <p><b>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego:</b> Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, majonez, sól, pieprz</p> <p><b>Zupa brokułowa:</b> Składniki: brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól,</p>

**Matopiat**

	<p>pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p><b>Paluszki rybne:</b></p> <p>Składniki: Admiralskie, mintaj 60%, mąka pszenna, olej rzepakowy, woda, skrobia pszenna, sól, naturalne aromaty, drożdże, przyprawy</p> <p><b>Surówka firmowa- z kapusty kiszonej:</b></p> <p>Składniki: Kapusta kiszona (kapusta biała, sól), marchew, kukurydza konserwowa (kukurydza, woda, cukier, sól), papryka konserwowa (papryka, woda, vinegar, sól, syrop glukozowy, stabilizator: chlorek wapnia, sacharyna: substancja słodząca), cukier, olej rzepakowy rafinowany koper, pieprz, substancja konserwująca: sorbinian potasu</p>
<b>Sobota 16.05</b>	<p><b>Zupa ziemniaczana krem</b></p> <p>Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Potrąwka warzywna</b></p> <p><b>Składniki:</b> Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzycy, olej rzepakowy, włoszczyzna krojona w kostkę, pieprz, czosnek, pieprz, sól</p> <p><b>Pasta z kurczaka</b></p> <p>Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz</p>
<b>Niedziela 17.05</b>	<p><b>Sos jasny:</b></p> <p>Składniki: mąka pszenna, włoszczyzna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p><b>Surówka z buraka:</b></p> <p>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</p> <p><b>Kotlet wieprzowo- drobiowy:</b></p> <p>Składniki: mięso drobiowe, mięso wieprzowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka</p> <p><b>Zupa kalafiorowa:</b></p> <p>Składniki: kalafior, włoszczyzna, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz</p>

## Matopat

### Gotowe produkty

#### Chleb pszenny:

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

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

#### Ser żółty:

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

#### Szynkówka: wędlina wieprzowa:

Składniki: mięso wieprzowe 47%, woda, skrobia pszenna, sól, izolat białka sojowego, glukoza, maltodekstryna, białko zwierzęce wieprzowa, cukier, hydrolizat białka roślinnego (ze słonecznika), aromaty, barwnik E 120, substancje konserwujące E250, przeciwutleniacze: E 301, E316, regulator kwasowości, substancje zagęszczające: E 407, stabilizatory E451. Produkt może zawierać: sezam, gorczycę, mleko, seler

#### Półdzwica drobiowa z majerankiem z dodatkiem wieprzowiny:

Składniki: Wyrób drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych, z połączonych kawałków mięsa, parzony. Składniki: woda, filet z kurczaka 40 %, skrobia, skórki wieprzowe 5%, mięso wieprzowe 2%, białko sojowe, sól, białko wieprzowe, stabilizatory (E 451, E262), substancje zagęszczające (E E407, E 425, wzmacniacz smaku (E316, majeranek 0,15% substancja konserwująca E 250.

#### Bianka Pierś gotowana z indyka

Składniki: 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.

#### Szynka mocno wędzona

Składniki: Mięso wieprzowe 76%, woda, sól, izolat białka sojowego, stabilizatory: E 451, E 452, substancja zagęszczająca: E 407, E415, cukier gronowy, maltodekstryna, dekstroza, laktoza, glukoza, wzmacniacz 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

#### Dżem brzoskwiniowy:

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

#### Dżem truskawkowy:

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

#### Parówki nowojorskie:

Składniki: 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, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, 5- rybonukleotydy disodowe: substancje zagęszczające: guma guar, guma celulozowa, karagen, ekstrakty przypraw, glukoza, aromaty, przeciwutleniacze: askorbinian sodu: substancja konserwująca: azotyn sodu.

#### Zaprawa cytrynowa:

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

#### Paprykarz szczeciński:

Składniki: 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

## **Matopat**

### **Serek wiejski:**

Składniki: Twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól

### **Serek farmerski ziarnisty ze śmietanką**

Składniki: Ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól

### **Serek homogenizowany:**

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

### **Płatki kukurydziane:**

Składniki: Kaszka kukurydziana 87 %, cukier, ekstrakt ze słodu/ jęczmiennego, sól

### **Jogurt owocowy:**

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

### **Kefir:**

Składniki: Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

### **Metka łososiowa: kielbasa surowa metka łososiowa**

**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

### **Półędwica 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)

**Wędlina krakowska wędzona- kielbasa wieprzowa**, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, produkt w osłonce niejadalnej. Składniki: mięso wieprzowe 62%, woda, skrobia ziemniaczana, sól, błonnik pszenny, substancje zagęszczające: E 407, E415, izolat białka sojowego, białko wieprzowe kolagenowe, białka mleka, stabilizatory: E 450, E451, E 262, E 325, glukoza, regulatory kwasowości: E330, E 331, przeciwutleniacze: E 300, E316, przyprawy, wzmacniacz smaku: E 621, sacharoza, aromaty, maltodekstryna, barwnik E 120, substancja konserwująca: E 250.

### **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

### **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

## **Lista alergenów**

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenny,

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,

## Matopat

ŁUB - Łubin i produkty pochodne,  
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,