

Matopiat

Posiłek	Poniedziałek			
	18.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Ser żółty 50 g (MLE) Miód pszczeni wielokwiatowy 20 g Pomidor 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 50 g (SOJ) Miód pszczeni wielokwiatowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 15g (SOJ) Serek wiejski 1 szt. (MLE) Pomidor 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 50 g (SOJ) Miód pszczeni wielokwiatowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 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) Wędlna drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlna drobiowa 80 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2182 kcal Białko: 89,3 g Tłuszcze: 64,9 g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 315,1 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 5,2 g Błonnik: 26,8 g	Energia: 2043 kcal Białko: 82,5 g Tłuszcze: 54,2 g W tym nasycone kw. tł.: 16,2 g Węglowodany: 315,4 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,2 g Błonnik: 21,2 g	Energia: 1890 kcal Białko: 94,8 g Tłuszcze: 62,25 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 238,5 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 3 g Błonnik: 29,4 g	Energia: 2043 kcal Białko: 82,5 g Tłuszcze: 54,2 g W tym nasycone kw. tł.: 16,2 g Węglowodany: 315,4 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,2 g Błonnik: 21,2 g

Matopat

Posiłek	Wtorek 19.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Rzodkiewki 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) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Serek z ziołami 30 g (MLE) Rzodkiewki 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 pieczarkowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ,MLE) Surówka koperkowa 100 g (GOR) Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pieczarkowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ,MLE) Marchewka gotowana 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pieczarkowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ,MLE) Surówka koperkowa 100 g (GOR) Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pieczarkowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ,MLE) Marchewka gotowana 100 g Sos koperkowy 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 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) 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: 2348 kcal Białko: 105,2 g Tłuszcze: 66,5 g W tym nasycone kw. tł.: 26,6 g Węglowodany: 345,4 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 6,9 g Błonnik: 42,5 g	Energia: 2179 kcal Białko: 98,1 g Tłuszcze: 64,7 g W tym nasycone kw. tł.: 30,3 g Węglowodany: 315,4 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 7 g Błonnik: 30,5 g	Energia: 2058 kcal Białko: 101,1 g Tłuszcze: 70,7 g W tym nasycone kw. tł.: 30,2 g Węglowodany: 261,2 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 5,4 g Błonnik: 43,8 g	Energia: 2179 kcal Białko: 98,1 g Tłuszcze: 64,7 g W tym nasycone kw. tł.: 30,3 g Węglowodany: 315,4 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 7 g Błonnik: 30,5 g

Posiłek	Środa 20.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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) Masło 15g (MLE) Twarożek ze szczypiorkiem 50 g (MLE) Wędlna wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata 250ml	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 (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100 g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100 g Woda	Zupa ryżanka 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100 g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100 g Woda	Zupa grochowa 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100 g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100 g Woda	Zupa ryżanka 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100 g 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) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor (bez skóry) 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka) Pomidor (bez skóry) 80g Herbata 250ml
Wartość odżywcza	Energia: 2081 kcal Białko: 80,5 g Tłuszcze: 55,3 g W tym nasycone kw. tł.: 18,2 g Węglowodany: 319,3 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 4,55 g Błonnik: 29,2 g	Energia: 1961 kcal Białko: 73,7 g Tłuszcze: 48,2 g W tym nasycone kw. tł.: 18,1 g Węglowodany: 315,1 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 6,3 g Błonnik: 19,7 g	Energia: 1906 kcal Białko: 97 g Tłuszcze: 63,4 g W tym nasycone kw. tł.: 24,65 g Węglowodany: 237,5 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 3,2 g Błonnik: 30,4 g	Energia: 1961 kcal Białko: 73,7 g Tłuszcze: 48,2 g W tym nasycone kw. tł.: 18,1 g Węglowodany: 315,1 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 6,3 g Błonnik: 19,7 g

Posiłek	Czwartek 21.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120g (GLU,ŻYT) 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) 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	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka wiosenna 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Brokuł gotowany 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka wiosenna 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Brokuł gotowany 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) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Rzodkiewki 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 80 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: 2186 kcal Białko: 103,8 g Tłuszcze: 66,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,5 g Węglowodany: 300,6 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 5,7 g Błonnik: 34 g	Energia: 1977 kcal Białko: 102 g Tłuszcze: 52 g W tym nasycone kw. tł.: 16,1 g Węglowodany: 290,3 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 6,5 g Błonnik: 27,4 g	Energia: 1921 kcal Białko: 109,7 g Tłuszcze: 58,8 g W tym nasycone kw. tł.: 19,4 g Węglowodany: 249,5 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 4,1 g Błonnik: 39,5 g	Energia: 1977 kcal Białko: 102 g Tłuszcze: 52 g W tym nasycone kw. tł.: 16,1 g Węglowodany: 290,3 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 6,5 g Błonnik: 27,4 g

Posiłek	Piątek 22.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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) 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 ziemniaczana z groszkiem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 g (GLU,SEL) Woda	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 g (GLU,SEL) Woda	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 g (GLU,SEL) Woda	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 g (GLU,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 40 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 40g (GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 40 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 40g (MLE, GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2546 kcal Białko: 92 g Tłuszcze: 80,9 g W tym nasycone kw. tł.: 22,9 g Węglowodany: 369,4 g W tym cukry: 52,9 g Sól: 5 g Błonnik: 42,4 g	Energia: 2522 kcal Białko: 91 g Tłuszcze: 80 g W tym nasycone kw. tł.: 22,9 g Węglowodany: 369 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 6 g Błonnik: 37,2 g	Energia: 2318 kcal Białko: 94,8 g Tłuszcze: 82,2 g W tym nasycone kw. tł.: 25,1 g Węglowodany: 300,1 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 3,6 g Błonnik: 44,8 g	Energia: 2522 kcal Białko: 91 g Tłuszcze: 80 g W tym nasycone kw. tł.: 22,9 g Węglowodany: 369 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 6 g Błonnik: 37,2 g

Posiłek	Sobota 23.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120g (GLU,ŻYT) 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) 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	Kapuśniak 350 ml (SEL) Kasza bulgur 200 g Potrawka z serduszek drobiowych z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Kapuśniak 350 ml (SEL) Kasza bulgur 200 g Potrawka z serduszek drobiowych z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Kapuśniak 350 ml (SEL) Kasza bulgur 200 g Potrawka z serduszek drobiowych z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Kapuśniak 350 ml (SEL) Kasza bulgur 200 g Potrawka z serduszek drobiowych z warzywami 150 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 50 g (JAJ,MLE,GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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 50 g (JAJ,MLE,GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2148 kcal Białko: 101,3 g Tłuszcze: 63,2 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 302,5 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,6 g Błonnik: 35,8 g	Energia: 2131 kcal Białko: 102,2 g Tłuszcze: 65,2 g W tym nasycone kw. tł.: 25,1 g Węglowodany: 296,8 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 8 g Błonnik: 30,3 g	Energia: 1884 kcal Białko: 89,1 g Tłuszcze: 68,2 g W tym nasycone kw. tł.: 25,65 g Węglowodany: 232,1 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 4,7 g Błonnik: 38,4 g	Energia: 2131 kcal Białko: 102,2 g Tłuszcze: 65,2 g W tym nasycone kw. tł.: 25,1 g Węglowodany: 296,8 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 8 g Błonnik: 30,3 g

Matopiat

Posiłek	Niedziela 24.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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) 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	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Jajka gotowane 2 szt. Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos musztardowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Jajka gotowane 2 szt. Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos warzywny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Jajka gotowane 2 szt. Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos musztardowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 2	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Jajka gotowane 2 szt. Bukiet warzyw gotowanych 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 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	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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: 2064 kcal Białko: 76,3 g Tłuszcze: 67,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,3 g Węglowodany: 293,2 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 8 g Błonnik: 30,25 g	Energia: 2033 kcal Białko: 76,8 g Tłuszcze: 66,3 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4g Węglowodany: 291,5 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 8,5 g Błonnik: 26,2 g	Energia:1897 kcal Białko: 77 g Tłuszcze: 68,8 g W tym nasycone kw. tł.: 8,7 g Węglowodany: 245,2 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 6 g Błonnik: 36,3 g	Energia: 2033 kcal Białko: 76,8 g Tłuszcze: 66,3 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4g Węglowodany: 291,5 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 8,5 g Błonnik: 26,2 g

Posiłek	Poniedziałek 25.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeni wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeni wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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 pszczeni 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	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Leczo z kiełbasą i ryżem 350 g (GLU,SEL) Woda	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Leczo z kiełbasą i ryżem 350 g (GLU,SEL) Woda	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Leczo z kiełbasą i ryżem 350 g (GLU,SEL) Woda	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Leczo z kiełbasą i ryżem 350 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) 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: 2228 kcal Białko: 78,1 g Tłuszcz: 71,9 g W tym nasycone kw. tł.: 19,9 g Węglowodany: 320,8 g W tym cukry: 51,2 g Sól: 5,55 g Błonnik: 27,5 g	Energia: 2264 kcal Białko: 79,1 g Tłuszcz: g W tym nasycone kw. tł.: 19,9 g Węglowodany: 332,8 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 6,6 g Błonnik: 24,1 g	Energia: 1966 kcal Białko: 83,3 g Tłuszcz: 71,1 g W tym nasycone kw. tł.: 21,65 g Węglowodany: 247,9 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 4,7 g Błonnik: 30,4 g	Energia: 2264 kcal Białko: 79,1 g Tłuszcz: g W tym nasycone kw. tł.: 19,9 g Węglowodany: 332,8 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 6,6 g Błonnik: 24,1 g

Posiłek	Wtorek 26.05.2026			
	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 20g 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) 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 kukurydziane na mleku (MLE) 200 ml	Płatki kukurydziane na mleku (MLE) 200ml	Płatki kukurydziane na mleku (MLE) 200ml	Płatki kukurydziane na mleku (MLE) 200ml
Obiad	Krupnik 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Mizeria 100 g (MLE) Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krupnik 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Mizeria 100 g (MLE) Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krupnik 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Mizeria 100 g (MLE) Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krupnik 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Mizeria 100 g (MLE) 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) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2373 kcal Białko: 100,2 g Tłuszcz: 75,9 g W tym nasycone kw. tł.: 21,7 g Węglowodany: 336,5 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6,6 g Błonnik: 40 g	Energia: 2256 kcal Białko: 100,6 g Tłuszcz: 65 g W tym nasycone kw. tł.: 20,9 g Węglowodany: 334,9g W tym cukry: 52,2 g Sól: 7,5 g Błonnik: 34,1 g	Energia: 2171 kcal Białko: 93,7 g Tłuszcz: 75,6 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 288 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 4,6 g Błonnik: 42,8 g	Energia: 2256 kcal Białko: 100,6 g Tłuszcz: 65 g W tym nasycone kw. tł.: 20,9 g Węglowodany: 334,9g W tym cukry: 52,2 g Sól: 7,5 g Błonnik: 34,1 g

Posiłek	Środa 27.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa 70 g (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 (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (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 (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	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100 g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100 g Woda 200ml	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100 g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100 g Woda 200ml	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100 g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100 g Woda 200ml	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100 g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100 g Woda 200ml
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 Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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: 2359 kcal Białko: 100,3 g Tłuszcz: 74 g W tym nasycone kw. tł.: 25,4 g Węglowodany: 329,2 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6,6 g Błonnik: 33 g	Energia: 2329 kcal Białko: 99,1 g Tłuszcz: 73,1 g W tym nasycone kw. tł.: 25,8 g Węglowodany: 328,9 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 7,7 g Błonnik: 27,7 g	Energia: 2113 kcal Białko: 94,9 g Tłuszcz: 72,6 g W tym nasycone kw. tł.: 27 g Węglowodany: 272,1 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 4,7 g Błonnik: 35,8 g	Energia: 2329 kcal Białko: 99,1 g Tłuszcz: 73,1 g W tym nasycone kw. tł.: 25,8 g Węglowodany: 328,9 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 7,7 g Błonnik: 27,7 g

Matopiat

Posiłek	Czwartek 28.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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) 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	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki wieprzowe pieczone 5 szt. (JAJ, GLU) Sos o smaku śmietankowym z warzywami 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki wieprzowe pieczone 5 szt. (JAJ, GLU) Sos o smaku śmietankowym z warzywami 50ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki wieprzowe pieczone 5 szt. (JAJ, GLU) Sos o smaku śmietankowym z warzywami 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki wieprzowe pieczone 5 szt. (JAJ, GLU) Sos o smaku śmietankowym z warzywami 50ml (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) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 30 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 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2148 kcal Białko: 86,9 g Tłuszcz: 62,1 g W tym nasycone kw. tł.: 15,6 g Węglowodany: 316,3 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 7,1 g Błonnik: 25,2 g	Energia: 2120 kcal Białko: 81,65 g Tłuszcz: 62,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 318,8 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,9 g Błonnik: 20,1 g	Energia: 1910 kcal Białko: 93,5 g Tłuszcz: 67,2 g W tym nasycone kw. tł.: 26,8 g Węglowodany: 233,65 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 5,2 g Błonnik: 27,75 g	Energia: 2120 kcal Białko: 81,65 g Tłuszcz: 62,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 318,8 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,9 g Błonnik: 20,1 g

Posiłek	Piątek 29.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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) 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 kalafiorowa z ryżem 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Śledź w śmietanie 100 g (MLE) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Woda	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (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 kalafiorowa z ryżem 350 ml (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 kalafiorowa z ryżem 350 ml (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) 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: 2205 kcal Białko: 82,7 g Tłuszcz: 78,5 g W tym nasycone kw. tł.: 33,3 g Węglowodany: 301,4 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,7 g Błonnik: 33,7 g	Energia: 2125 kcal Białko: 77,5 g Tłuszcz: 70,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,1 g Węglowodany: 310,3 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,8 g Błonnik: 31,4 g	Energia: 1985 kcal Białko: 78 g Tłuszcz: 73,4 g W tym nasycone kw. tł.: 27,8 g Węglowodany: 258,7 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5 g Błonnik: 37,7 g	Energia: 2125 kcal Białko: 77,5 g Tłuszcz: 70,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,1 g Węglowodany: 310,3 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,8 g Błonnik: 31,4 g

Posiłek	Sobota 30.05.2026			
	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 szpinakowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza kuskus 200 g Potrawka drobiowa z warzywami 150g (GLU,SEL) Woda	Zupa szpinakowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza kuskus 200 g Potrawka drobiowa z warzywami 150 g (GLU,SEL) Woda	Zupa szpinakowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza kuskus 200 g Potrawka drobiowa z warzywami 150 g (GLU,SEL) Woda	Zupa szpinakowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza kuskus 200 g Potrawka drobiowa z warzywami 150 g (GLU,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 2	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) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Paszтетowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 40g Herbata 2	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: 2049 kcal Białko: 95,3 g Tłuszcz: 62,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,4 g Węglowodany: 282,2 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 3,3 g Błonnik: 29,8 g	Energia: 2019 kcal Białko: 94,1 g Tłuszcz: 61,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,3 g Węglowodany: 281,4 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 4,3 g Błonnik: 24,3 g	Energia: 2036 kcal Białko: 90 g Tłuszcz: 70,8 g W tym nasycone kw. tł.: 31 g Węglowodany: 260,2 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 2,4 g Błonnik: 34,9 g	Energia: 2019 kcal Białko: 94,1 g Tłuszcz: 61,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,3 g Węglowodany: 281,4 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 4,3 g Błonnik: 24,3 g

Posiłek	Niedziela 31.05.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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 brzoskwinowy, 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 z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100 g Sos warzywny 100 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 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) 40 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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. (bez żółtka) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2269 kcal Białko: 107,7 g Tłuszcz: 67,1 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 320 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 7 g Błonnik: 41,8 g	Energia: 2241 kcal Białko: 106,6 g Tłuszcz: 66,2 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 319,6 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 8 g Błonnik: 32 g	Energia: 2042 kcal Białko: 112,85 g Tłuszcz: 66,3 g W tym nasycone kw. tł.: 23,3 g Węglowodany: 255,3 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,2 g Błonnik: 44,5 g	Energia: 2241 kcal Białko: 106,6 g Tłuszcz: 66,2 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 319,6 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 8 g Błonnik: 32 g

Dieta wysokoenergetyczna

Poniedziałek 18.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Ser żółty 60g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 40g Pomidor 80g Herbata	Owoc 1 szt. Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Makaron z sosem bolońskim 350g (GLU,SEL) Woda	Serek wiejski 1 szt (MLE) Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 60g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 40g Ogórek kiszony 80 g Herbata
Wtorek 19.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 60g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 40 g Rzodkiewki 80 g Herbata	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml	Zupa pieczarkowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ, MLE) Surówka koperkowa 100 g (GOR) Sos koperkowy 50 ml (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) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata
Środa 20.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Twarożek ze szczypiorkiem 60g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 40g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE) Mus owocowy 1 szt.	Zupa grochowa 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100g (GLU, JAJ) Warzywa gotowane 100 g Woda	Owoc 1 szt. Biszkopty 1 szt. (GLU, JAJ, MLE)	Pieczywo pszenno- żytnie 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata
Czwartek 21.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 120g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Salceson 60 g (SOJ) Wędlina wieprzowa 40g (SOJ)	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 g (MLE)	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udka drobiowe pieczone 1 szt. Surówka wiosenna 100 g	Owoc 1 szt. Serek wiejski (MLE) 1szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 60 g (JAJ, RYB, GOR)

Matopat

	Ogórek świeży 80 g Herbata		Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml		Dżem brzoskwinowy, niskośłodzony 40 g Rzodkiewki 80 g Herbata
Piątek 22.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskośłodzony 20g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Serek homogenizowany 1szt. (MLE) Mus owocowy 1 szt.	Zupa ziemniaczana z groszkiem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku 150 g (GLU,SEL) Woda 200ml	Owoc 1 szt. Maślanka (MLE) 200 g	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 40 g (MLE, GOR) Serek z ziołami 30 g (MLE) Sałata 10 g Herbata
Sobota 23.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 60g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskośłodzony 40g Sałata 10 g Herbata	Owoc 1 szt. Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Kapuśniak 350 ml (SEL) Kasza bulgur 200 g Potrawka z serduszek drobiowych z warzywami 150 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 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata
Niedziela 24.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 60 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskośłodzony 40g Pomidor 80 g Herbata	Jogurt owocowy 1szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Krem z zielonych warzyw 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Jajka gotowane 2 szt. Surówka z ogórka kiszzonego 100g Sos musztardowy 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 (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata
Poniedziałek 25.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 60 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 40g Ogórek świeży 80g	Owoc 1 szt. Mus owocowy 1szt.	Barszcz czerwony 350 ml (MLE,SEL) Leczo z kiełbasą i ryżem 350 g (GLU,SEL) Woda	Jogurt owocowy 1szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna 60 g (JAJ, GOR) Serek z koperkiem 40 g (MLE) Rzodkiewki 80g

Matopat

	Herbata				Herbata
Wtorek 26.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskołodzony 20g Pomidor 80 g Herbata	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml	Krupnik 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2szt. Surówka z marchwi 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 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata
Środa 27.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa 70 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 40 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Serek waniliowy 1szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Barszcz biały z kiebasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100 g 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 50 g (MLE) Ogórek kiszony 80g Herbata
Czwartek 28.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 60 g (SOJ) Ser żółty 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata	Budyń czekoladowy (MLE) 200 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki wieprzowe pieczone 5szt. (JAJ, GLU) Sos o smaku śmietankowym z warzywami 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, niskołodzony 40 g Rzodkiewki 80 g Herbata
Piątek 29.05.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 60 g (MLE) Wędlina drobiowa 40 g Sałata 10 g Herbata	Owoc 1 szt. Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Śledź w śmietanie 100 g (MLE) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Woda	Jogurt owocowy 1szt. (MLE) Ciasteczka owsiane 30 g (JAJ, GLU)	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 60 g (JAJ,RYB, GOR) Dżem brzoskwiniowy, niskołodzony 40 g Rzodkiewki 80 g Herbata

Matopat

<p>Sobota 30.05.26</p>	<p>Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (MLE) Dżem truskawkowy, niskośłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata</p>	<p>Serek wiejski 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.</p>	<p>Zupa szpinakowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza kuskus 200 g Potrawka drobiowa z warzywami 150g (GLU,SEL) Woda</p>	<p>Kefir 200 ml (MLE) Mus owocowy 1szt.</p>	<p>Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Paszтетowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80g Herbata</p>
<p>Niedziela 31.05.26</p>	<p>Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskośłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata</p>	<p>Jogurt owocowy 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.</p>	<p>Zupa z fasolki szparagowej 350ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda</p>	<p>Mus owocowy 1szt. Serek wiejski 1 szt. (MLE)</p>	<p>Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g Jajko gotowane 2 szt. Ogórek kiszony 80 g Herbata</p>

Dzień tygodnia	Receptury, składniki
Poniedziałek 18.05.26	<p>Zupa minestrone: Składniki: Cukinia, ziemniaki, papryka, pomidor, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, mąka ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy.</p> <p>Sos bolognese z mięsem wieprzowym i makaronem Składniki: Łopatka mielona, włoszczyzna, makaron bezjajeczny, z pszenicy durum, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, bazylika, sól, pieprz, czosnek</p>
Wtorek 19.05.	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem Składniki: Pieczarki, makaron bezjajeczny, włoszczyzna kostka, mąka ziemniaczana, kremówka łożsicka, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p> <p>Devolay Składniki: Mięso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka</p> <p>Surówka koperkowa: Składniki: kapusta biała, majonez, kukurydza konserwowa, cukier, sól, kwas cytrynowy, koperek</p>
Środa 20.05.	<p>Naleśniki z jabłkiem: Składniki: mąka pszenna, mleko 3,2%, olej rzepakowy, jajka, woda, sól, jabłko prażone (jabłka, cukier, skrobia modyfikowana, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, sorbinian potasu, benzoosan sodu, witamina C- przeciwutleniacz, pirosiarczan sodu- przeciwutleniacz)</p> <p>Zupa grochowa: Składniki: Groch łuskany, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łożsicka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę/ marchew kostka, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz.</p> <p>Ryzanka Ryz biały, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łożsicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p>
Czwartek 21.05.	<p>Surówka wiosenna: Składniki: kapusta biała, marchew, ogórek kiszony/ świeży, cukier, sól, olej rzepakowy, koper, pieprz, kwas cytrynowy</p> <p>Krem pomidorowy: Składniki: Koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, kremówka łożsicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p>

<p>Piątek 22.05.</p>	<p>Ryba po grecku: Składniki: Dorsz świeży, filety bez skóry, mąka pszenna, typ 500, olej rzepakowy, przecier pomidorowy, włoszczyzna krojona w paski, cukier, ziele angielskie, liść laurowy suszony, sól, pieprz, czosnek Zupa ziemniaczana z groszkiem: Składniki: Ziemniaki, groszek, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie</p>
<p>Sobota 23.05.26</p>	<p>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 Potrąwka z serduszek z warzywami Składniki: serduszka drobiowe, marchew, cebula, ogórek kiszony, papryka, sos o smaku śmietankowym: kremówka łosicka, mąka pszenna, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek Kapuśniak: Składniki: Kapusta kiszona, ziemniaki, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p>
<p>Niedziela 24.05.26</p>	<p>Zupa krem z zielonych warzyw: Składniki: brokuły, włoszczyzna, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz Sos musztardowy: Składniki: musztarda, Majeranek, suszone, mąka pszenna, włoszczyzna, pieprz czarny, sól biała Surówka z ogórka kiszonego: Składniki: ogórek kiszony, papryka konserwowa, kukurydza konserwowa, olej rzepakowy, koper, pieprz Pasta z kurczaka Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz, liść laurowy, sól</p>
<p>Poniedziałek 25.05.26</p>	<p>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 Leczo z kielbasą Składniki: Kielbasa, marchew, papryka, koncentrat pomidorowy, pulpa pomidorowa, cebula, cukinia, zioła kuchni</p>

	<p>polskiej, sól, pieprz, czosnek</p> <p>Zupa barszcz czerwony: Składniki: koncentrat buraczany, włoszczyzna, woda, ziemniaki, mieszanka do barszczu: warzyw mrożonych: burak, fasola szparagowa, marchew, seler, liść laurowy, suszony, majeranek, suszony, ziele angielskie</p>
<p>Wtorek 26.05.26</p>	<p>Krupnik: Składniki: Kasza jęczmienna, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p>Sos pietruszkowy: Składniki: mąka pszenna, pietruszkowy, pieprz czarny, sól biała, majeranek</p> <p>Surówka z marchwi: Składniki: marchew, cukier, rodzynki, kwas cytrynowy</p>
<p>Środa 27.05.26</p>	<p>Salatka jarzynowa: Składniki: majonez, kukurydza, konserwowa, sól biała, włoszczyzna krojona w paski, ziemniaki, jajka</p> <p>Barszcz biały z kielbasą Składniki: żurek na naturalnym zakwasie, mąka pszenna, typ 500, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka (wyrób śmietanopodobny)- Mleko odtłuszczone, oleje roślinne (palmowy, kokosowy), śmietanka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), celuloza, karagen, aromat śmietankowy, barwnik (E160a), kielbasa, woda, ziele angielskie, Liść laurowy, suszona, pieprz czarny, sól biała Makaron z twarogiem półtłustym i sosem owocowym na gorąco- składniki: truskawki mrożone, kisiel</p>
<p>Czwartek 28.05.26</p>	<p>Pasta rybna: Ryba/ makreła wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p> <p>Sos o smaku śmietankowym z warzywami: Składniki: kremówka łosicka, mąka pszenna, włoszczyzna, pieprz czarny, sól biała, majeranek</p> <p>Zupa pomidorowa z makaronem Składniki: Koncentrat pomidorowy, makaron biały, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p>Pulpeciki wieprzowe: Składniki: mięso wieprzowe, błonnik, jaja, sól, pieprze, czosnek</p>
<p>Piątek</p>	<p>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego:</p>

29.05.26	<p>Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz</p> <p>Śledź w śmietanie: składniki: śledzie płaty, śmietana 12% tłuszczu, sól, pieprz, czosnek, cebula</p> <p>Zupa kalafiorowa: Składniki: kalafior, włoszczyzna, ryż biały, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz</p> <p>Sos koperkowy: Składniki: mąka pszenna, koperek, pieprz czarny, sól biała, majeranek</p>
Sobota 30.05.26	<p>Pasta z kurczaka Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprze, liść laurowy, sól</p> <p>Zupa szpinakowa: Składniki: Ziemniaki, szpinak, mąka ziemniaczana, czosnek, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p>Potrąbka drobiowa z warzywami: Składniki: mięso drobiowe, papryka, cebula, włoszczyzna, mąka pszenna, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, czosnek, zioła prowansalskie,</p>
Niedziela 31.05.26	<p>Zupa z fasolki szparagowej Składniki: Fasolka szparagowa, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna , woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz</p> <p>Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą: Składniki: Wątróbka kurczaka, cebula, jabłko, mąka pszenna, olej rzepakowy, majeranek, suszony, sól biała</p> <p>Sos jasny z warzywami: Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka, włoszczyzna</p>

Lista alergenów

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenny,
SKO - Skorupiaki i pochodne,

Matopat

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,
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:

Matopat

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.

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

Połędwica 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, konjak), 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, drobnorozdrobiony, 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 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

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

Matopat

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 brzoskwiniowy:

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

kiełbasa 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

Kiełbasa 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.

Matopat

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:

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

Szynka cygańska:

Matopat

- 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

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 kawalków 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%