

Matopat

Posiłek	Poniedziałek			
	01.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo razowe- pszenno- żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Krem czekoladowy 20 g Pomidor 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Krem czekoladowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata	Pieczywo razowe pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Twaróg w plastrach 30 g (MLE) Pomidor 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15 g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Twaróg w plastrach 30 g (MLE) Pomidor (bez skóry) 80g Herbata
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Obiad	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,SEL) Kasza gryczana gotowana 200 g Gulasz ala strogonof 150 g (GLU,SEL) Woda	Zupa jarzynowa 350 ml (SEL) Kasza jęczmienna gotowana 200 g Gulasz ala strogonof 150 g (GLU,SEL) Woda	Zupa jarzynowa 350 ml (SEL) Kasza gryczana gotowana 200 g Gulasz ala strogonof 150g (GLU,SEL) Woda	Zupa jarzynowa 350 ml (SEL) Kasza jęczmienna gotowana 200 g Gulasz ala strogonof 150g (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) Paszтет drobiowy 60 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 60 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 60 g (SOJ) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 60 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2055 kcal Białko: 72,5 g Tłuszcz: 52,9 g W tym nasycone kw. tł.:14,7 g Węglowodany: 323,5 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 4,2 g Błonnik: 29,1 g	Energia: 1980 kcal Białko: 65,1 g Tłuszcz: 51,5 g W tym nasycone kw. tł.: 14,9 g Węglowodany: 323,7 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5,2 g Błonnik: 23,8 g	Energia: 1879 kcal Białko: 101,4 g Tłuszcz: 52,2 g W tym nasycone kw. tł.: 18,85 g Węglowodany: 253,55 g W tym cukry: 49,5 g Sól: 3,3 g Błonnik: 36,3 g	Energia: 1980 kcal Białko: 65,1 g Tłuszcz: 51,5 g W tym nasycone kw. tł.: 14,9 g Węglowodany: 323,7 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5,2 g Błonnik: 23,8 g

Matopiat

Posiłek	Wtorek			
	02.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem Tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 30g (SOJ) Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml
Obiad	Krem z zielonego groszku 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL) Sos pieczarkowy z warzywami 100 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z zielonego groszku 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL) Sos warzywny 100 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z zielonego groszku 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL) Sos pieczarkowy z warzywami 100 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z zielonego groszku 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL) Sos warzywny 100 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) Ser żółty 30 g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z wątróbki 80 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z wątróbki 80 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2386 kcal Białko: 99,4 g Tłuszcz: 76,65 g W tym nasycone kw. tł.: 28,8 g Węglowodany: 330,1 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 5,3 g Błonnik: 31,45 g	Energia: 2355 kcal Białko: 94,2 g Tłuszcz: 77,3 g W tym nasycone kw. tł.: 27,5 g Węglowodany: 330,2 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 5,6 g Błonnik: 26,2 g	Energia: 2139 kcal Białko: 90 g Tłuszcz: 76,8 g W tym nasycone kw. tł.: 29,2 g Węglowodany: 273,4 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 2,6 g Błonnik: 34,3 g	Energia: 2355 kcal Białko: 94,2 g Tłuszcz: 77,3 g W tym nasycone kw. tł.: 27,5 g Węglowodany: 330,2 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 5,6 g Błonnik: 26,2 g

Matopat

Posiłek	Środa			
	03.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajka gotowane 2 szt. Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajka gotowane 2 szt. Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajka gotowane 2 szt. Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Jajka gotowane 2 szt. (bez żółtka) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Kefir 1 szt. (MLE)	Mus owocowy 1 szt.
Obiad	Zupa z soczewicy 350 ml (SEL) Kluski ziemniaczane gotowane 250 g (GLU, JAJ) Okrasa 50 g Woda	Zupa z soczewicy 350 ml (SEL) Kluski ziemniaczane gotowane 250 g (GLU, JAJ) Twaróg 50 g (MLE) Woda	Zupa z soczewicy 350 ml (SEL) Kluski ziemniaczane gotowane 250 g (GLU, JAJ) Twaróg 50 g (MLE) Woda	Zupa z soczewicy 350 ml (SEL) Kluski ziemniaczane gotowane 250 g (GLU, JAJ) Twaróg 50 g (MLE) 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) Pasta rybna 50 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pasta rybna 50 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 80g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pasta rybna 50g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna (MLE) 50 g Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 80g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2183 kcal Białko: 98,35 g Tłuszcz: 69 g W tym nasycone kw. tł.: 22,65 g Węglowodany: 296,1 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 5,6 g Błonnik: 25,1 g	Energia: 2075 kcal Białko: 86 g Tłuszcz: 65,3 g W tym nasycone kw. tł.: 20,9 g Węglowodany: 293,6 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,6 g Błonnik: 19,8 g	Energia: 2022 kcal Białko: 104,4 g Tłuszcz: 72,8 g W tym nasycone kw. tł.: 24,9 g Węglowodany: 236,8 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 4,5 g Błonnik: 26 g	Energia: 2075 kcal Białko: 86 g Tłuszcz: 65,3 g W tym nasycone kw. tł.: 20,9 g Węglowodany: 293,6 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,6 g Błonnik: 19,8 g

Matopiat

Posiłek	Czwartek			
	04.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 ml (MLE)	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 ml (MLE)	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200ml (MLE)	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200ml (MLE)
	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos koperkowy 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda 200 ml	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Brokuł gotowany 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos koperkowy 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Brokuł gotowany 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) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Serek topiony (MLE) 20 g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Wędlina wieprzowa (SOJ) 30 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Wędlina wieprzowa (SOJ) 30 g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Wędlina wieprzowa (SOJ) 30 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2360 kcal Białko: 91,2 g Tłuszcz: 77 g W tym nasycone kw. tł.: 28,75 g Węglowodany: 332,8 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 4,45 g Błonnik: 33,3 g	Energia: 2341 kcal Białko: 93,9 g Tłuszcz: 73,2 g W tym nasycone kw. tł.: 26,3 g Węglowodany: 333,35 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 4,75 g Błonnik: 33,4 g	Energia: 2110 kcal Białko: 86,7 g Tłuszcz: 73,2 g W tym nasycone kw. tł.: 26 g Węglowodany: 278,2 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 2,7 g Błonnik: 37,9 g	Energia: 2341 kcal Białko: 93,9 g Tłuszcz: 73,2 g W tym nasycone kw. tł.: 26,3 g Węglowodany: 333,35 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 4,75 g Błonnik: 33,4 g

Matopiat

Posiłek	Piątek 05.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) 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, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina 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 brokułowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszanej 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Zupa brokułowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Seler gotowany 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Zupa brokułowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszanej 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Zupa brokułowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Seler gotowany 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) Wędlina 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) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 130g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB, MLE, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g (bez skóry) Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2082 kcal Białko: 92,9 g Tłuszcz: 61,4 g W tym nasycone kw. tł.: 18,2 g Węglowodany: 296,3 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,8 g Błonnik: 34,6 g	Energia: 2021 kcal Białko: 88,5 g Tłuszcz: 57,5 g W tym nasycone kw. tł.: 19 g Węglowodany: 299,7 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 6,3 g Błonnik: 32 g	Energia: 1880 kcal Białko: 90 g Tłuszcz: 61,25 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 245 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5,1 g Błonnik: 38 g	Energia: 2021 kcal Białko: 88,5 g Tłuszcz: 57,5 g W tym nasycone kw. tł.: 19 g Węglowodany: 299,7 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 6,3 g Błonnik: 32 g

Matopat

Posiłek	Sobota			
	06.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Miód pszczele 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (SOJ) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Miód pszczele 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Twaróg w kostce 30 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50g (SOJ) Miód pszczele 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 marchewki 350 ml (MLE,SEL) Kasza bulgur 200 g Potrawka z żołądków w sosie śmietankowym z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z marchewki 350 ml (MLE,SEL) Kasza bulgur 200 g Potrawka z żołądków w sosie śmietankowym z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z marchewki 350 ml (MLE,SEL) Kasza bulgur 200 g Potrawka z żołądków w sosie śmietankowym z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z marchewki 350 ml (MLE,SEL) Kasza bulgur 200 g Potrawka z żołądków w sosie śmietankowym z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)	Maślanka 200 ml (MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (SOJ, GOR) Serek topiony 30 g (MLE) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (SOJ, GOR) Paprykarz 30 g (MLE) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (SOJ, GOR) Paprykarz 30g (MLE) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (SOJ, GOR) Paprykarz 30 g (RYB,MLE,GOR) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 1986 kcal Białko: 80,4 g Tłuszcz: 55,1 g W tym nasycone kw. tł.: 19,7 g Węglowodany: 296 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 6 g Błonnik: 31 g	Energia: 1982 kcal Białko: 79,7 g Tłuszcz: 51,7 g W tym nasycone kw. tł.: 14,8 g Węglowodany: 304 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 5,8 g Błonnik: 32,2 g	Energia: 1957 kcal Białko: 90,2 g Tłuszcz: 54 g W tym nasycone kw. tł.: 16,4 g Węglowodany: 278 g W tym cukry: 49,4 g Sól: 5,1 g Błonnik: 37,5 g	Energia: 1982 kcal Białko: 79,7 g Tłuszcz: 51,7 g W tym nasycone kw. tł.: 14,8 g Węglowodany: 304 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 5,8 g Błonnik: 32,2 g

Matopat

Posiłek	Niedziela 07.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Obiad	Krupnik z kuskusem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką pieczony 100 g (GLU, JAJ) Marchewka z groszkiem gotowana 100g Sos jasny 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Krupnik z kuskusem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką pieczony 100 g (GLU, JAJ) Marchewka z groszkiem gotowana 100g Sos jasny 50ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Krupnik z kuskusem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką pieczony 100 g (GLU, JAJ) Marchewka z groszkiem gotowana 100g Sos jasny 50ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Krupnik z kuskusem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką pieczony 100 g (GLU, JAJ) Marchewka z groszkiem gotowana 100g Sos jasny 50ml (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 z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50g (SOJ, GOR) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50g (SOJ, GOR) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50 g (SOJ, GOR) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50 g (SOJ, GOR) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2343 kcal Białko: 117,85 g Tłuszcz: 71,6 g W tym nasycone kw. tł.: 26,4 g Węglowodany: 312,6 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6 g Błonnik: 32,75 g	Energia: 2313 kcal Białko: 116,7 g Tłuszcz: 70,7 g W tym nasycone kw. tł.: 26,3 g Węglowodany: 312,3 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 7 g Błonnik: 27,5 g	Energia: 2023 kcal Białko: 104,8 g Tłuszcz: 72,4 g W tym nasycone kw. tł.: 28,6 g Węglowodany: 239,1 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 3,9 g Błonnik: 35,6 g	Energia: 2313 kcal Białko: 116,7 g Tłuszcz: 70,7 g W tym nasycone kw. tł.: 26,3 g Węglowodany: 312,3 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 7 g Błonnik: 27,5 g

Matopat

Posiłek	Poniedziałek			
	08.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 70 g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Krem z buraka 350 ml (MLE, SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka drobiowa z marchewką i groszkiem babci 150 g (MLE, SEL) Woda	Krem z buraka 350 ml (MLE, SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka drobiowa z marchewką i groszkiem babci 150 g (MLE, SEL) Woda	Krem z buraka 350 ml (MLE, SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka drobiowa z marchewką i groszkiem babci 150 g (MLE, SEL) Woda	Krem z buraka 350 ml (MLE, SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka drobiowa z marchewką i groszkiem babci 150 g (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 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ, GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2364 kcal Białko: 94,9 g Tłuszcz: 67,9 g W tym nasycone kw. tł.: 21,7 g Węglowodany: 353,4 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 5,9 g Błonnik: 38 g	Energia: 2300 kcal Białko: 89,4 g Tłuszcz: 63,7 g W tym nasycone kw. tł.: 21,65 g Węglowodany: 359,4 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 6,7 g Błonnik: 36,8 g	Energia: 2044 kcal Białko: 90,4 g Tłuszcz: 63,5 g W tym nasycone kw. tł.: 23,4 g Węglowodany: 286,8 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 4,3 g Błonnik: 44,9 g	Energia: 2300 kcal Białko: 89,4 g Tłuszcz: 63,7 g W tym nasycone kw. tł.: 21,65 g Węglowodany: 359,4 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 6,7 g Błonnik: 36,8 g

Matopat

Posiłek	Wtorek 09.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno–żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 70 g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200 ml	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml
Obiad	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g (JAJ,SEL) Surówka kujawska 100 g (GOR) Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g (JAJ,SEL) Marchewka gotowana 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g (JAJ,SEL) Surówka kujawska 100 g (GOR) Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g (JAJ,SEL) Marchewka gotowana 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (RYB,MLE,GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (RYB,MLE,GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (RYB,MLE,GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (RYB,MLE,GOR) Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2363 kcal Białko: 104,7 g Tłuszcz: 67,8 g W tym nasycone kw. tł.: 20,9 g Węglowodany: 350,7 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 8 g Błonnik: 45,7 g	Energia: 2194 kcal Białko: 97,7 g Tłuszcz: 66 g W tym nasycone kw. tł.: 24,6 g Węglowodany: 320,9 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 8 g Błonnik: 34,8 g	Energia: 2221 kcal Białko: 109,5 g Tłuszcz: 70,3 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5 g Węglowodany: 301,3 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 6,2 g Błonnik: 48,4 g	Energia: 2194 kcal Białko: 97,7 g Tłuszcz: 66 g W tym nasycone kw. tł.: 24,6 g Węglowodany: 320,9 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 8 g Błonnik: 34,8 g

Matopat

Posiłek	Środa 10.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g 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 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) 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 80 g (bez skóry) Herbata
II śniadanie	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Obiad	Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Warzywa gotowane 100 g Woda	Zupa ryżanka 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Warzywa gotowane 100 g Woda	Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Warzywa gotowane 100 g Woda	Zupa ryżanka 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Warzywa gotowane 100 g Woda
Podwieczorek	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem 30g (MLE) Ogórek świeży 80g Herbata	Pieczywo mieszane 80 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 30g Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 6120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 30g Ogórek świeży 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15 g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 30g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2448 kcal Białko: 106,7 g Tłuszcz: 72,8 g W tym nasycone kw. tł.: 26,7 g Węglowodany: 348,3 g W tym cukry: 52,9 g Sól: 6,3 g Błonnik: 31,75 g	Energia: 2222 kcal Białko: 94,7 g Tłuszcz: 55,25 g W tym nasycone kw. tł.: 23 g Węglowodany: 346,8 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 7,4 g Błonnik: 22,8 g	Energia: 2191 kcal Białko: 104,6 g Tłuszcz: 72 g W tym nasycone kw. tł.: 28,6 g Węglowodany: 284 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 4,74 g Błonnik: 34,4 g	Energia: 2222 kcal Białko: 94,7 g Tłuszcz: 55,25 g W tym nasycone kw. tł.: 23 g Węglowodany: 346,8 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 7,4 g Błonnik: 22,8 g

Matopat

Posiłek	Czwartek			
	11.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Ser żółty 20 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Serek z koperkiem 30 g (MLE) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata
II śniadanie	Budyń czekoladowy (MLE) 200 ml	Budyń czekoladowy (MLE) 200 ml	Maślanka 150 ml (MLE)	Budyń czekoladowy (MLE) 200 ml
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB, GOR) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB, GOR) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 30 g (RYB, GOR) Serek wiejski 1 szt. (MLE) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB, GOR) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2143 kcal Białko: 91,8 g Tłuszcz: 58,45 g W tym nasycone kw. tł.: 19,65 g Węglowodany: 323,6 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 7,9 g Błonnik: 36,4 g	Energia: 2118 kcal Białko: 86,9 g Tłuszcz: 59,4 g W tym nasycone kw. tł.: 20,7 g Węglowodany: 326,7 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 8 g Błonnik: 31,5 g	Energia: 1986 kcal Białko: 93,5 g Tłuszcz: 63,7 g W tym nasycone kw. tł.: 24,3 g Węglowodany: 265,9 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 5,6 g Błonnik: 40,8 g	Energia: 2118 kcal Białko: 86,9 g Tłuszcz: 59,4 g W tym nasycone kw. tł.: 20,7 g Węglowodany: 326,7 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 8 g Błonnik: 31,5 g

Matopat

Posiłek	Piątek 12.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby zapiekany z serem i pomidorem 100 g (GLU,MLE,JAJ,RYB) Kalafior gotowany 100g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 2	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Kalafior gotowany 100g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Kalafior gotowany 100g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby parowany 100 g Kalafior gotowany 100g 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) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Serek topiony 50 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 45 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 50 g (GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40 g Herbata 250ml	Pieczywo pszenno-żytnie 60 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 50 g (GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 40 g Herbata 250ml	Pieczywo mieszane 45 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 5g (MLE) Pasta z ciecierzycy 50 g (GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 40g Herbata 250ml
Wartość odżywcza	Energia: 2246 kcal Białko: 101,4 g Tłuszcz: 57,9 g W tym nasycone kw. tł.: 19 g Węglowodany: 336,8 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 6 g Błonnik: 35,55 g	Energia: 2005 kcal Białko: 92,3 g Tłuszcz: 50,6 g W tym nasycone kw. tł.: 16 g Węglowodany: 304,9 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 6,4 g Błonnik: 28,2 g	Energia: 1924 kcal Białko: 106,2 g Tłuszcz: 54,5 g W tym nasycone kw. tł.: 17,8 g Węglowodany: 253,8 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 3,9 g Błonnik: 34,8 g	Energia: 2005 kcal Białko: 92,3 g Tłuszcz: 50,6 g W tym nasycone kw. tł.: 16 g Węglowodany: 304,9 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 6,4 g Błonnik: 28,2 g

Matopiat

Posiłek	Sobota			
	13.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczełki wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczełki wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Serek kanapkowy z koperkiem 20 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata 250 ml	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczełki wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata 250 ml
II śniadanie	Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)	Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)	Maślanka 150 ml (MLE)	Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)
Obiad	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą i z kaszą kuskus 350 g (MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą i z kaszą kuskus 350 g (MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą i z kaszą kuskus 350 g (MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą i z kaszą kuskus 350 g (MLE,SEL) Woda 200ml
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 (GOR) Ser żółty 30 g (MLE) Ogórek kiszony 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (GOR) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (GOR) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta kurczaka 50 g (GOR) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2045 kcal Białko: 75,2 g Tłuszcz: 60,7 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 308,8 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,3 g Błonnik: 40,5 g	Energia: 1972 kcal Białko: 70,75 g Tłuszcz: 55,7 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 309,8 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 6,8 g Błonnik: 35,3 g	Energia: 1967 kcal Białko: 81,75 g Tłuszcz: 58,5 g W tym nasycone kw. tł.: 21,8 g Węglowodany: 283,5 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 5,75 g Błonnik: 45,8 g	Energia: 1972 kcal Białko: 70,75 g Tłuszcz: 55,7 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 309,8 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 6,8 g Błonnik: 35,3 g

Matopat

Posiłek	Niedziela 14.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Obiad	Kapuśniak 350ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka drobiowa z cebulą i jabłkiem 100 g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Kapuśniak 350ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka drobiowa z cebulą i jabłkiem 100 g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Kapuśniak 350ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka drobiowa z cebulą i jabłkiem 100 g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Kapuśniak 350ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka drobiowa z cebulą i jabłkiem 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 pszenne 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Serek topiony 30 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Serek kanapkowy z ziołami 30 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Serek z ziołami 30 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Serek kanapkowy z ziołami 30 g (MLE) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2355 kcal Białko: 120,6 g Tłuszcz: 76 g W tym nasycone kw. tł.: 26,1 g Węglowodany: 308,4 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 8 g Błonnik: 37,9 g	Energia: 2280 kcal Białko: 116,1 g Tłuszcz: 71,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,25 g Węglowodany: 309,4 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 8,5 g Błonnik: 32,6 g	Energia: 2064 kcal Białko: 111,9 g Tłuszcz: 70,6 g W tym nasycone kw. tł.: 26 g Węglowodany: 252,7 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 5,5 g Błonnik: 40,7 g	Energia: 2280 kcal Białko: 116,1 g Tłuszcz: 71,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,25 g Węglowodany: 309,4 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 8,5 g Błonnik: 32,6 g

Dieta wysokoenergetyczna

Poniedziałek 01.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 60 g (SOJ) Krem czekoladowy 40 g Pomidor 80g Herbata	Owoc 1 szt. Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,SEL) Kasza gryczana gotowana 200 g Gulasz wieprzowy z warzywami duszony 150 g (GLU,SEL) Woda	Serek wiejski 1 szt (MLE) Biszkopty 30 g (GLU, JAJ)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 60g (SOJ) Miód pszczeł wielokwiatowy 40 g Ogórek kiszony 80 g Herbata
Wtorek 02.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml	Krem z zielonego groszku 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (JAJ,SEL) Sos pieczarkowy z warzywami 100 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Jogurt owocowy 1szt (MLE) Ciasteczka owsiane 30 g	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Ser żółty 50 g (MLE) Pasta z wątróbki 50 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata
Środa 03.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Jajka gotowane 2 szt. Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 40 g Pomidor 80 g Herbata	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE) Mus owocowy 1 szt.	Zupa fasolowa z kiełbasą 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 wieprzowa 50 (SOJ) Pasta rybna 50 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata
Czwartek 04.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 120g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g (GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 g (MLE)	Rosół z makaronem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Devolay drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos koperkowy 50 ml	Owoc 1 szt. Serek wiejski (MLE) 1szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Serdelek drobiowy 1 szt. (SOJ) Serek topiony (MLE) 40 g Ogórek kiszony 80 g Herbata

Matopat

			(GLU,MLE,SEL) Woda 200ml		
Piątek 05.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 60 g (SOJ) Ser żółty 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata	Serek homogenizowany 1szt. (MLE) Mus owocowy 1 szt.	Zupa brokułowa 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszonej 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Owoc 1 szt. Maślanka (MLE) 200 g	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paprykarz 50 g (RYB,MLE,GOR) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata
Sobota 06.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 60g (SOJ) Miód pszczeni 40 g Pomidor 80 g Herbata	Owoc 1 szt. Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Krem z marchewki 350 ml (MLE,SEL) Kasza bulgur 200 g Potrawka z żołądków w sosie śmietankowym z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda	Mus owocowy 1szt. Herbatniki 1 szt. (GLU, JAJ)	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (SOJ, GOR) Serek topiony 50 g (MLE) Ogórek kiszony 80 g Herbata
Niedziela 07.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata	Jogurt owocowy 1szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Krupnik z kuskusem 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką pieczony 100 g (GLU, JAJ) Marchewka z groszkiem gotowana 100g Sos jasny 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 ciecierzycy i ogórków kiszonych 50g (SOJ, GOR) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata
Poniedziałek 08.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 60 g (SOJ) Miód pszczeni wielokwiatowy 40g Ogórek świeży 80g Herbata	Owoc 1 szt. Mus owocowy 1szt.	Krem z buraka 350 ml (MLE,SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Potrawka drobiowa z marchewką i groszkiem babci 150 g (MLE,SEL) Woda	Jogurt owocowy 1szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ,GOR) Serek z koperkiem 50 g (MLE) Pomidor 80g Herbata

Matopat

Wtorek 09.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 60 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 40 g Ogórek świeży 80 g Herbata	Płatki owsiane na mleku (MLE) 200ml	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g (JAJ,SEL) Surówka kujawska 100 g (GOR) Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Jogurt owocowy 1szt (7) Ciasteczka owsiane 30 g	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Paprykarz 50 g (RYB,MLE,GOR) Sałata 10 g Herbata
Środa 10.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 60 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 40 g Pomidor 80 g Herbata	Serek waniliowy 1szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (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 50g (MLE) Ogórek świeży 80g Herbata
Czwartek 11.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Ser żółty 50 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata	Budyń czekoladowy (MLE) 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Mus owocowy 1szt. Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 60 g (RYB,GOR) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 40 g Pomidor 80 g Herbata
Piątek 12.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Owoc 1 szt. Herbatniki 30 g (JAJ, GLU)	Krupnik 350 ml (GLU,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby zapiekany z serem i pomidorem 100 g (GLU,MLE,JAJ,RYB) Kalafior gotowany 100g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Jogurt owocowy 1szt. (MLE) Ciasteczka owsiane 30 g (JAJ, GLU)	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy 30 g (GOR) Serek topiony 50 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata
Sobota 13.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ)	Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Zupa z fasolki szparagowej 350ml (MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą	Kefir 200 ml (MLE) Mus owocowy	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g

Matopat

	Miód pszczeli wielokwiatowy 20g Pomidor 80 g Herbata	Owoc 1 szt.	i z kaszą kuskus 350 g (MLE,SEL) Woda	1szt.	(GOR) Ser żółty 30 g (MLE) Ogórek kiszony 80g Herbata
Niedziela 14.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Kapuśniak 350ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka drobiowa z cebulą i jabłkiem 100 g Sos warzywny 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Mus owocowy 1szt. Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Serek topiony 30 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata

Matopiat

Dzień tygodnia	Posiłki
Poniedziałek 01.06.26	Zupa jarzynowa: Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Gulasz ala strogonof: Składniki: mięso wieprzowe z łopatki, cebula, papryka, pieczarka, marchew, pulpa pomidorowa, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie
Wtorek 02.06.26.	Krem z zielonego groszku: Składniki: Groszek zielony, ziemniaki, seler, kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, oliwa z oliwek, pieprz, sól, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy Gołąbek niezawijany: Składniki: Mięso wieprzowe, ryż biały, pieprz, sól, jajka Sos pieczarkowy: Składniki: pieczarki, grzyby suszone, mąka pszenna, kremówka łosicka, cebula, sól, pieprz, czosnek Pasta z wątróbki: Składniki: wątróbka, masło, majeranek, sól, pieprz
Środa 03.06.	Zupa z soczewicy Składniki: Soczewica czerwona, ziemniaki, marchew, papryka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. Kluski ziemniaczane z okrasą: Jajka, ziemniaki, mąka pszenna, kiełbasa, cebula, pieprz, sól Pasta rybna: Składniki: Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Składniki: Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól
Czwartek 04.06.	Devolay Składniki: Mięso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka Sos koperkowy: Składniki: mąka pszenna, koperek, pieprz czarny, sól biała, majeranek Rosół z makaronem: Składniki: Bulion drobiowy, marchew, pietruszka korzenna, seler, cebula, sól, pieprz, czosnek granulowany, ziele

Matopiat

	angielskie, liść laurowy; makaron pszenny Surówka ukraińska Składniki: Kapusta czerwona, majonez, cukier, czosnek, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości Salatka makaronowa: Składniki: makaron pszenny, ogórek świeży, szynka konserwowa, kukurydza, groszek, majonez, sól, pieprz
Piątek 05.06.	Kotlet rybny pieczony Składniki: Dorsz, bułka tarta, cebula, jajka, olej rzepakowy, sól, pieprz Sos o smaku cytrynowym: Składniki: mąka pszenna, zaprawa cytrynowa, kremówka łośicka, majeranek, woda, koperk, sól, pieprz Surówka z kapusty kiszanej: Składniki: kapusta kiszona, marchew, kukurydza konserwowa, paprika konserwowa, cukier, olej rzepakowy, koper, pieprz
Sobota 06.06.	Żołądki drobiowe, sos o smaku śmietankowym: Składniki: żołądki drobiowe, kremówka łośicka, mąka ziemniaczana, włoszczyzna, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek Pasta z kurczaka Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz Krem marchewkowy: Składniki: marchew, mąka pszenna, typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, kremówka łośicka, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, ziemniaki, cukier, Liść laurowy, suszony
Niedziela 07.06.	Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszonego: Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz Krupnik z kuskusem: Składniki: Kasza kuskus, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Sos koperkowy: Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką: Składniki: mięso wieprzowe, cukinia, marchew, cebula, bułka tarta, pieprz, sól, jajka Sos jasny: Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łośicka
Poniedziałek 08.06.	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 koperk

Matopat

	<p>Potrąwka babci: Składniki: mięso z kurczaka, groszek, marchew, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie.</p> <p>Krem z buraka: Składniki: burak, włośzczyzna, ziemniaki, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy</p>
Wtorek 09.06.	<p>Zupa kalafiorowa: Składniki: kalafior, włośzczyzna, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz</p> <p>Kotlet wieprzowy z warzywami: Składniki: mięso wieprzowe, kalafior, marchew, cebula, bułka tarta, pieprz, sól, jajka</p> <p>Surówka kujawska: Składniki: kapusta biała, majonez, por, marchew, cukier, kwas cytrynowy, sól</p> <p>Sos pietruszkowy: Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, pietruszka, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p>
Środa 10.06.	<p>Zupa fasolowa z kielbasą Składniki: Fasola biała, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, włośzczyzna, koncentrat pomidorowy, kielbasa, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz</p> <p>Pierogi leniwe: Składniki: Mąka pszenna, mąka ziemniaczana, ziemniaki, twaróg półtłusty, jajko, sól, cukier</p> <p>Sos jogurtowy Składniki: Jogurt naturalny, cukier</p>
Czwartek 11.06.	<p>Sos jasny: Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p>Surówka z buraka: Składniki: burak, cukier, przyprawa uniwersalna, pieprz mielony, kwas cytrynowy</p> <p>Pasta rybna: Ryba/ makrela wędzona, włośzczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól</p> <p>Zupa pomidorowa z ryżem Składniki: Koncentrat pomidorowy, ryż biały, kremówka łosicka, włośzczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p>
Piątek 12.06	<p>Twarożek ze szczypiorkiem: Składniki: Ser twarogowy, półtłusty, jogurt naturalny/ majonez, szczypiorek</p>

Matopiat

	<p>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego: Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, majonez, sól, pieprz</p> <p>Krupnik: Składniki: Kasza jęczmienna, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p>Sos koperkowy: Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, koper natka, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p>
Sobota 13.06.	<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>Potrąwka warzywna</p> <p>Składniki: Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzycza, olej rzepakowy, włoszczyzna krojona w kostkę, pieprz, czosnek, pieprz, sól</p> <p>Pasta z kurczaka Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz</p>
Niedziela 14.06.	<p>Sos pieczarkowy: Składniki: mąka pszenna, pieczarki, włoszczyzna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p> <p>Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą:</p> <p>Składniki: Wątróbka kurczaka, cebula, jabłko, mąka pszenna, olej rzepakowy, majeranek, suszony, sól biała</p> <p>Kapuśniak:</p> <p>Składniki: Kapusta kiszona, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Sos jasny z warzywami:</p> <p>Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka, włoszczyzna</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

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

Polędwica 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, 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

Dżem brzoskwiniowy:

Składniki: 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:

Składniki: 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:

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, 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.

Zaprawa cytrynowa:

Składniki: Woda, sok cytrynowy z koncentratu 4%, regulator kwasowości, kwas cytrynowy, substancja konserwująca: benzoesan 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

Serek wiejski:

Składniki: Twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól

Serek farmerski ziarnisty ze śmietanką

Składniki: Ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól

Matopat

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 lososiowa: kielbasa surowa metka lososiowa

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

Polędwica Ani

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

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,

ŁUB - Łubin i produkty pochodne,

GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,

GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,

GLU JĘCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,

Matopat

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,