

Matopat

Posiłek	Poniedziałek			
	15.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Ser żółty 50 g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Serek wiejski 1 szt. (MLE) Pomidor 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15 g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor (bez skóry) 80g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda	Zupa krupnik z kuskusem 350 ml (SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda	Zupa ogórkowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron z sosem bolońskim 350 g (GLU,SEL) Woda	Zupa krupnik z kuskusem 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) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 80 g Herbata 2	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina 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) Wędlina drobiowa 80 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2315 kcal Białko: 101,3 g Tłuszcze: 65,8 g W tym nasycone kw. tł.: 23,1 g Węglowodany: 339,8 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 5,5 g Błonnik: 31,2 g	Energia: 2217 kcal Białko: 89,2 g Tłuszcze: 53,5 g W tym nasycone kw. tł.: 16,2 g Węglowodany: 357,6 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 5,4 g Błonnik: 26,6 g	Energia: 1887 kcal Białko: 96 g Tłuszcze: 57,4 g W tym nasycone kw. tł.: 21,1 g Węglowodany: 247,4 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 4,2 g Błonnik: 29,35 g	Energia: 2217 kcal Białko: 89,2 g Tłuszcze: 53,5 g W tym nasycone kw. tł.: 16,2 g Węglowodany: 357,6 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 5,4 g Błonnik: 26,6 g

Matopiat

Posiłek	Wtorek 16.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka warmińska 100 g (GOR) Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Brokuł gotowany 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka warmińska 100 g (GOR) Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z cukinii i kalafiora 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2 szt. Brokuł gotowany 100 g Sos jasny 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: 2301 kcal Białko: 97,6 g Tłuszcze: 76,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,35 g Węglowodany: 318,4 g W tym cukry: 52,7 g Sól: 4,7 g Błonnik: 39,9 g	Energia: 2112 kcal Białko: 98,4 g Tłuszcze: 58 g W tym nasycone kw. tł.: 20,4 g Węglowodany: 314,1 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 5,6 g Błonnik: 32,8 g	Energia: 2130 kcal Białko: 92,4 g Tłuszcze: 81,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,1 g Węglowodany: 264 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 2,9 g Błonnik: 42,5 g	Energia: 2112 kcal Białko: 98,4 g Tłuszcze: 58 g W tym nasycone kw. tł.: 20,4 g Węglowodany: 314,1 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 5,6 g Błonnik: 32,8 g

Matopiat

Posiłek	Środa 17.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek 50 g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Mus owocowy 1 szt.
Obiad	Zupa grochowa 350 ml (SEL) Kluski śląskie gotowane 250 g (GLU,JAJ) Potrawka warzywna z ciecierzycą (GLU, SEL) Woda	Zupa ryżanka 350 ml (SEL) Kluski śląskie gotowane 250 g (GLU,JAJ) Potrawka warzywna z ciecierzycą (GLU, SEL) Woda	Zupa grochowa 350 ml (SEL) Kluski śląskie gotowane 250 g (GLU,JAJ) Potrawka warzywna z ciecierzycą (GLU, SEL) Woda	Zupa ryżanka 350 ml (SEL) Kluski śląskie gotowane 250 g (GLU,JAJ) Potrawka warzywna z ciecierzycą (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) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor (bez skóry) 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka) Pomidor (bez skóry) 80g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2267 kcal Białko: 81,9 g Tłuszcze: 60,5 g W tym nasycone kw. tł.: 17,5 g Węglowodany: 356,7 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 6,5 g Błonnik: 40 g	Energia: 2145 kcal Białko: 75,1 g Tłuszcze: 53,3 g W tym nasycone kw. tł.: 17,4 g Węglowodany: 352,1 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 7 g Błonnik: 30,2 g	Energia: 2092 kcal Białko: 98,5 g Tłuszcze: 68,6 g W tym nasycone kw. tł.: 24 g Węglowodany: 275 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7,2 g Błonnik: 41,1 g	Energia: 2145 kcal Białko: 75,1 g Tłuszcze: 53,3 g W tym nasycone kw. tł.: 17,4 g Węglowodany: 352,1 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 7 g Błonnik: 30,2 g

Matopat

Posiłek	Czwartek 18.06.2026			
	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 250ml	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 250ml
II śniadanie	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g
Obiad	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g Surówka wiosenna 100 g Woda	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g Bukiet warzyw gotowanych 100 g Woda 200ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g Surówka wiosenna 100 g Woda 200ml	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem 250 g Bukiet warzyw gotowanych 100 g Woda 200ml
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 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2292 kcal Białko: 105,6 g Tłuszcz: 71,5 g W tym nasycone kw. tł.: 19,3 g Węglowodany: 323 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 5 g Błonnik: 35,8 g	Energia: 2204 kcal Białko: 105 g Tłuszcz: 65,8 g W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g Węglowodany: 312,2 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 5,8 g Błonnik: 27,1 g	Energia: 2002 kcal Białko: 103,4 g Tłuszcz: 62,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18 g Węglowodany: 267,8 g W tym cukry: 51,1 g Sól: 3,4 g Błonnik: 38,6 g	Energia: 2204 kcal Białko: 105 g Tłuszcz: 65,8 g W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g Węglowodany: 312,2 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 5,8 g Błonnik: 27,1 g

Matopat

Posiłek	Piątek 19.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 80 g Kakao 250ml (MLE)	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 Kakao 250ml (MLE)	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Kakao 250ml (bez cukru) (MLE)	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 Kakao 250ml (MLE)
II śniadanie	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)	Kefir 200 ml (MLE)	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)
Obiad	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU,JAJ,RYB) Surówka z kiszonej kapusty 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU,JAJ,RYB) Seler gotowany 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200 ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU,JAJ,RYB) Surówka z kiszonej kapusty 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU,JAJ,RYB) Seler gotowany 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda 200ml
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50 g (MLE, GOR) Wędlina 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 (MLE,GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120g(GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50 g (MLE, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15 g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 30g (MLE, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2071 kcal Białko: 71,8 g Tłuszcze: 62,2 g W tym nasycone kw. tł.: 17 g Węglowodany: 311,65 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5 g Błonnik: 30 g	Energia: 2012 kcal Białko: 71,7 g Tłuszcze: 57,5 g W tym nasycone kw. tł.: 16,75 g Węglowodany: 313,8 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,7 g Błonnik: 27,7 g	Energia: 1862 kcal Białko: 75,3 g Tłuszcze: 66,9 g W tym nasycone kw. tł.: 19,6 g Węglowodany: 240,8 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 3,6 g Błonnik: 35,5 g	Energia: 2012 kcal Białko: 71,7 g Tłuszcze: 57,5 g W tym nasycone kw. tł.: 16,75 g Węglowodany: 313,8 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,7 g Błonnik: 27,7 g

Matopiat

Posiłek	Sobota 20.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, 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 brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (GLU,JAJ) Woda	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g (GLU,JAJ, MLE) Woda	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g (GLU,JAJ) Woda	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g (GLU,JAJ, MLE) 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 30 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 50 g (JAJ,MLE,GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 50 g (JAJ,MLE,GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna na jogurcie 50 g (JAJ,MLE,GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2020 kcal Białko: 102,8 g Tłuszcze: 65,8 g W tym nasycone kw. tł.: 19,5 g Węglowodany: 266,8 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 4 g Błonnik: 48 g	Energia: 1969 kcal Białko: 106,7 g Tłuszcze: 50,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18,65 g Węglowodany: 285g W tym cukry: 50,7 g Sól: 5,8 g Błonnik: 29,5g	Energia: 1991 kcal Białko: 98,3 g Tłuszcze: 72,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,8 g Węglowodany: 245,3 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 4,2 g Błonnik: 49,1 g	Energia: 1969 kcal Białko: 106,7 g Tłuszcze: 50,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18,65 g Węglowodany: 285g W tym cukry: 50,7 g Sól: 5,8 g Błonnik: 29,5g

Matopiat

Posiłek	Niedziela 21.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami 100g (GLU,JAJ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami 100g (GLU,JAJ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami 100g (GLU,JAJ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami 100g (GLU,JAJ) Kalafior gotowany 100g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (MLE, GOR) Serek topiony 20 g (SOJ) Ogórek świeży 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: 2097 kcal Białko: 87,2 g Tłuszcze: 66,5 g W tym nasycone kw. tł.: 28 g Węglowodany: 295,9 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,35 g Błonnik 33,8 g	Energia: 1992 kcal Białko: 86,35 g Tłuszcze: 57,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g Węglowodany: 295,6 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 6,3 g Błonnik: 28,6 g	Energia: 1879 kcal Białko: 84,3 g Tłuszcze: 66 g W tym nasycone kw. tł.: 26,35 g Węglowodany: 243,5 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 3,7 g Błonnik: 38,9 g	Energia: 1992 kcal Białko: 86,35 g Tłuszcze: 57,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,6 g Węglowodany: 295,6 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 6,3 g Błonnik: 28,6 g

Matopiat

Posiłek	Poniedziałek 22.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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	Zupa buraczkowa (SEL) Kurczak curry po chińsku z ryżem 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa buraczkowa (SEL) Kurczak curry po chińsku z ryżem 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa buraczkowa (SEL) Kurczak curry po chińsku z ryżem 350 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa buraczkowa (SEL) Kurczak curry po chińsku z ryżem 350 g (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) Pasta jajeczna 50 g (JAJ,GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Rzodkiewki 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ,GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ,GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Rzodkiewki 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ,GOR) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2064 kcal Białko: 79,2 g Tłuszcz: 57,35 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 316,8 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 5,6 g Błonnik: 30,3 g	Energia: 2101 kcal Białko: 80,2 g Tłuszcz: 57 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 328,6 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,6 g Błonnik: 25,9 g	Energia: 1802 kcal Białko: 84,4 g Tłuszcz: 56,5 g W tym nasycone kw. tł.: 23,1 g Węglowodany: 243,9 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 4,8 g Błonnik: 33,1 g	Energia: 2101 kcal Białko: 80,2 g Tłuszcz: 57 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 328,6 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,6 g Błonnik: 25,9 g

Matopat

Posiłek	Wtorek 23.06.2026			
	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 brzoskwinowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, 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 1	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwinowy, 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 (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek niezawijany pieczony (JAJ,SEL) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Krupnik 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek niezawijany pieczony (JAJ,SEL) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Krupnik 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek niezawijany pieczony (JAJ,SEL) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Krupnik 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek niezawijany pieczony (JAJ,SEL) Sos pomidorowy z warzywami 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 50 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Paprykarz 30 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2438 kcal Białko: 99,8 g Tłuszcz: 71,3 g W tym nasycone kw. tł.: 20,55 g Węglowodany: 364,6 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 7,8 g Błonnik: 42,3 g	Energia: 2408 kcal Białko: 98,7 g Tłuszcz: 70,4 g W tym nasycone kw. tł.: 20,5 g Węglowodany: 364,3 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 8,8 g Błonnik: 37 g	Energia: 2205 kcal Białko: 93,1 g Tłuszcz: 70,9 g W tym nasycone kw. tł.: 20,4 g Węglowodany: 308,4 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,7 g Błonnik: 44,9 g	Energia: 2408 kcal Białko: 98,7 g Tłuszcz: 70,4 g W tym nasycone kw. tł.: 20,5 g Węglowodany: 364,3 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 8,8 g Błonnik: 37 g

Posiłek	Środa 24.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa na jogurcie 70 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 20 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Obiad	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Pyzy z mięsem 300 g (GLU,JAJ,SEL) Z cebulą Woda	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Pyzy z mięsem 300 g (GLU,JAJ,SEL) Sos warzywny 50ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Pyzy z mięsem 300 g (GLU,JAJ,SEL) Sos warzywny 50ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Barszcz biały z kielbasą 350 ml (GLU,MLE,SEL) Pyzy z mięsem 300 g (GLU,JAJ,SEL) Sos warzywny 50ml (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem 30g (MLE) Ogórek kiszony 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z koperkiem (MLE) 30g Ogórek kiszony 80 g 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: 2293 kcal Białko: 75,1 g Tłuszcz: 82,4 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 314,5 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,2 g Błonnik: 22,9 g	Energia: 2235 kcal Białko: 74,6 g Tłuszcz: 76,65 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 318,11 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 8,5 g Błonnik: 19,65 g	Energia: 2047 kcal Białko: 69,8 g Tłuszcz: 81 g W tym nasycone kw. tł.: 22,2 g Węglowodany: 257,4 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 6,2 g Błonnik: 25,8 g	Energia: 2235 kcal Białko: 74,6 g Tłuszcz: 76,65 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 318,11 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 8,5 g Błonnik: 19,65 g

Matopiat

Czwartek 25.06.2026

Posiłek	Czwartek 25.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Galaretką drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) 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 (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Marchewka gotowana 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka ukraińska 100 g (GOR) Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Marchewka gotowana 100 g Sos koperkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Biszkopty 30 g (GLU, JAJ, MLE)
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 50 g (JAJ,RYB, GOR) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Rzodkiewki 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 50 g (JAJ,RYB, GOR) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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: 2540 kcal Białko: 105,6 g Tłuszcz: 92 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 331,2 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6,1 g Błonnik: 32,7 g	Energia: 2376 kcal Białko: 103,6 g Tłuszcz: 79 g W tym nasycone kw. tł.: 26 g Węglowodany: 325,1 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 7,2 g Błonnik: 26,5 g	Energia: 2315 kcal Białko: 118 g Tłuszcz: 96,6 g W tym nasycone kw. tł.: 26,9 g Węglowodany: 246,8 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 4,4 g Błonnik: 35,2 g	Energia: 2376 kcal Białko: 103,6 g Tłuszcz: 79 g W tym nasycone kw. tł.: 26 g Węglowodany: 325,1 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 7,2 g Błonnik: 26,5 g

Matopiat

Posiłek	Piątek 26.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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	Krem z groszku zielonego 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z groszku zielonego 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z groszku zielonego 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z groszku zielonego 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Ryba po grecku z warzywami 150 g (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: 2209 kcal Białko: 101,9 g Tłuszcz: 66,3 g W tym nasycone kw. tł.: 25,9 g Węglowodany: 311,4 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 6,2 g Błonnik: 40,4 g	Energia: 1904 kcal Białko: 90,9 g Tłuszcz: 57 g W tym nasycone kw. tł.: 18,6 g Węglowodany: 268,4 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 5,5 g Błonnik: 34,7 g	Energia: 1996 kcal Białko: 97,3 g Tłuszcz: 61,25 g W tym nasycone kw. tł.: 20,4 g Węglowodany: 268,8 g W tym cukry: 49,4 g Sól: 3,4 g Błonnik: 44,4 g	Energia: 1904 kcal Białko: 90,9 g Tłuszcz: 57 g W tym nasycone kw. tł.: 18,6 g Węglowodany: 268,4 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 5,5 g Błonnik: 34,7 g

Matopiat

Posiłek	Sobota 27.06.2026			
	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) 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	Kapuśniak 350ml (SEL) Kasza kuskus gotowana 200 g Zołądki w sosie pomidorowym z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Kapuśniak 350ml (SEL) Kasza kuskus gotowana 200 g Zołądki w sosie pomidorowym z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Kapuśniak 350ml (SEL) Kasza kuskus gotowana 200 g Zołądki w sosie pomidorowym z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Kapuśniak 350ml (SEL) Kasza kuskus gotowana 200 g Zołądki w sosie pomidorowym z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Paszтетowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Paszтетowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2022 kcal Białko: 99,8 g Tłuszcz: 50,1 g W tym nasycone kw. tł.: 20,3 g Węglowodany: 296,6 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7 g Błonnik: 31,1 g	Energia: 1991 kcal Białko: 98,6 g Tłuszcz: 49,2 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 295,8 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 8 g Błonnik: 25,6 g	Energia: 2008 kcal Białko: 94,5 g Tłuszcz: 58,8 g W tym nasycone kw. tł.: 25 g Węglowodany: 274,6 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 6 g Błonnik: 36,1 g	Energia: 1991 kcal Białko: 98,6 g Tłuszcz: 49,2 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 295,8 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 8 g Błonnik: 25,6 g

Matopiat

Posiłek	Niedziela 28.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) 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 kalafiorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy panierowany pieczony 100 g (GLU,JAJ) Surówka z buraka 100g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy panierowany pieczony 100 g (GLU,JAJ) Surówka z buraka 100g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy panierowany pieczony 100 g (GLU,JAJ) Surówka z buraka 100g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy panierowany pieczony 100 g (GLU,JAJ) Surówka z buraka 100g Sos jasny 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 Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata 2	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2306 kcal Białko: 110,8 g Tłuszcz: 53,7 g W tym nasycone kw. tł.: 16,6 g Węglowodany: 354,5 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 8,1 g Błonnik: 38,9 g	Energia: 2276 kcal Białko: 109,65 g Tłuszcz: 52,8 g W tym nasycone kw. tł.: 16,5 g Węglowodany: 354,2 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 8,5 g Błonnik: 33,6 g	Energia: 2007 kcal Białko: 115,9 g Tłuszcz: 52,9 g W tym nasycone kw. tł.: 18,3 g Węglowodany: 289,9 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 7,3 g Błonnik: 41,5 g	Energia: 2276 kcal Białko: 109,65 g Tłuszcz: 52,8 g W tym nasycone kw. tł.: 16,5 g Węglowodany: 354,2 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 8,5 g Błonnik: 33,6 g

Dieta wysokoenergetyczna

Poniedziałek 15.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Ser żółty 50 g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20g 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 pszczeli 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

Matopat

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 (GLU, MLE, SEL) Woda 200ml	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
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 pszczele 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	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	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

Matopat

	Herbata		gotowana 100g Sos jasny 50 ml(GLU,MLE,SEL) Woda		(SOJ) Sałata 10 g Herbata
Poniedziałek 08.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 60 g (SOJ) Miód pszczeli 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
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	Budyń czekoladowy (MLE) 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Udka drobiowe pieczone 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL)	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

Matopat

	Herbata		Woda		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) Miód pszczeli wielokwiatowy 20g Pomidor 80 g Herbata	Serek wiejski 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Zupa z fasolki szparagowej 350ml (MLE,SEL) Potrawka warzywna z ciecierzycą i z kaszą kuskus 350 g (MLE,SEL) Woda	Kefir 200 ml (MLE) Mus owocowy 1szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (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

Dzień tygodnia	Receptury, składniki
Poniedziałek 15.06.26	Sos bolognese z mięsem wieprzowym i makaronem Składniki: Łopatka mielona, włoszczyzna, makaron bezjajeczny, z pszenicy durum, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, bazylia, sól, pieprz, czosnek Zupa ogórkowa: Składniki: Ogórki kiszzone, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka (wyrób śmietanopodobny)- Mleko odtłuszczone, oleje roślinne (palmowy, kokosowy), śmietanka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), celuloza, karagen, aromat śmietankowy, barwnik (E160a), włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól
Wtorek 16.06.	Krem z cukinii i kalafiora Składniki: Ziemniaki, cukinia, kalafior, seler korzeniowy, woda, mąka pszenna, typ 500 ,mąka ziemniaczana, ziele angielskie, Liść laurowy, suszony Surówka warmińska: Składniki: marchew, majonez (olej roślinny rzepakowy (63%), woda, żółtko jaja (3,9%), ocet spirytusowy, musztarda (woda, ocet spirytusowy, gorczyca, cukier, sól), por, cukier, sól, skrobia modyfikowana, substancje zagęszczające, guma guar, guma ksantanowa, przeciwutleniacz: E 385, barwnik, karoteny, kwas cytrynowy-regulator kwasowości, substancja konserwująca: sorbinian potasu Pasta rybna: Ryba/ makreła wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól
Środa 17.06.	Zupa grochowa: Składniki: Groch łuskany, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę/ marchew kostka, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. Potrawka warzywna Składniki: Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzycy, olej rzepakowy, włoszczyzna krojona w kostkę, pieprz, czosnek, pieprz, sól Kluski śląskie: Składniki: mąka ziemniaczana, ziemniaki, jajka, płatki ziemniaczane, woda, sól
Czwartek 18.06.	Zupa jarzynowa: Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Surówka wiosenna:

	<p>Składniki: kapusta biała, marchew, ogórek kiszony/ świeży, cukier, sól, olej rzepakowy, koper, pieprz, kwas cytrynowy</p> <p>Ziemniaki po wiejsku z kurczakiem</p> <p>Składniki: ziemniaki krojone w plastry, mięso drobiowe z kurczaka, włoszczyzna paski, olej rzepakowy, sól, pieprz, czosnek</p>
<p>Piątek 19.06.</p>	<p>Zupa minestrone:</p> <p>Składniki: Cukinia, ziemniaki, papryka, pomidor, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, mąka ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy.</p> <p>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszonego:</p> <p>Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz</p> <p>Sos o smaku cytrynowym:</p> <p>Składniki: mąka pszenna, zaprawa cytrynowa, kremówka łosicka, majeranek, woda, koperek, sól, pieprz</p> <p>Paluszki rybne:</p> <p>Składniki: Admiralskie, mintaj 60%, mąka pszenna, olej rzepakowy, woda, skrobia pszenna, sól, naturalne aromaty, drożdże, przyprawy</p> <p>Surówka firmowa- z kapusty kiszonej:</p> <p>Składniki: Kapusta kiszona (kapusta biała, sól), marchew, kukurydza konserwowa (kukurydza, woda, cukier, sól), papryka konserwowa (papryka, woda, vinegar, sól, syrop glukozowy, stabilizator: chlorek wapnia, sacharyna: substancja słodząca), cukier, olej rzepakowy rafinowany koper, pieprz, substancja konserwująca: sorbinian potasu</p>
<p>Sobota 20.06.26</p>	<p>Pasta jajeczna:</p> <p>Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz</p> <p>Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca</p> <p>Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek</p> <p>Łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami</p> <p>Składniki: Makaron łazanki, kiszona kapusta, pieczarki, cebula, sól, pieprz, czosnek</p> <p>Łazanki w sosie szpinakowym</p> <p>Składniki: Makaron łazanki, szpinak, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, majeranek</p> <p>Zupa brokułowa:</p> <p>Składniki: brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy</p>
<p>Niedziela</p>	<p>Pasta z kurczaka</p> <p>Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz, liść laurowy, sól</p>

<p>21.06.26</p>	<p>Zupa szpinakowa:</p> <p>Składniki: Ziemniaki, szpinak, mąka ziemniaczana, czosnek, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p>Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami:</p> <p>Składniki: Mięso drobiowe, mięso wieprzowe, włoszczyzna, pieprz, sól, jajka</p> <p>Sos jasny:</p> <p>Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała</p>
<p>Poniedziałek 22.06.26</p>	<p>Pasta jajeczna:</p> <p>Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz</p> <p>Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca</p> <p>Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek</p> <p>Zupa buraczkowa:</p> <p>Składniki: burak, włoszczyzna kostka, ziemniaki, mąka ziemniaczana, przyprawy, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie</p> <p>Kurczak curry po chińsku z ryżem i warzywami:</p> <p>Składniki: Mięso z piersi kurczaka, curry, słodka papryka, cebula, czosnek, imbir, mieszanka warzyw chińska, ryż biały, papryka, kremówka łosicka, mąka ziemniaczana, pszenna, sól, pieprz, czosnek</p>
<p>Wtorek 23.06.26</p>	<p>Krupnik:</p> <p>Składniki: Kasza jęczmienna, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p>Gołąbek niezawijany:</p> <p>Składniki: Mięso wieprzowe, ryż biały, pieprz, sól, jajka</p> <p>Sos pomidorowy z warzywami:</p> <p>Składniki: koncentrat pomidorowy, włoszczyzna, Majeranek, suszone, mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała</p>
<p>Środa 24.06.26</p>	<p>Salatka jarzynowa:</p> <p>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</p> <p>Makaron z twarogiem półtłustym i sosem owocowym na gorąco- składniki: truskawki mrożone, kisiel</p> <p>Pyzy z mięsem Składniki: ziemniaki, mąka pszenna, ziemniaczana, mięso wieprzowe, sól, pieprz, czosnek, majeranek</p>
Czwartek 25.06.26	<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>Zupa pomidorowa z makaronem Składniki: Koncentrat pomidorowy, makaron biały, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p>Surówka ukraińska Składniki: Kapusta czerwona, majonez, cukier, czosnek, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości</p>
Piątek 26.06.26	<p>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego: Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz</p> <p>Surówka ukraińska Składniki: Kapusta czerwona, majonez, cukier, czosnek, sól, kwas cytrynowy- regulator kwasowości</p> <p>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</p>
Sobota 27.06.26	<p>Pasta z kurczaka Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprze, liść laurowy, sól</p> <p>Żołądki drobiowe, sos pomidorowy z warzywami: Składniki: żołądki drobiowe, koncentrat pomidorowy, puplpa pomidorowa, mąka ziemniaczana, włoszczyzna, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek</p> <p>Kapuśniak: Składniki: Kapusta kiszona, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p>

Niedziela 28.06.26	Zupa kalafiorowa z ryżem: Składniki: kalafior, włoszczyzna, ryż biały, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz Kotlet panierowany drobiowy: Składniki: mięso drobiowe, jajka, bułka tarta, sól, pieprz Sos jasny: Składniki: mąka pszenna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała Surówka z buraka: Składniki: burak, cukier, przyprawa uniwersalna, pieprz mielony, kwas cytrynowy
-------------------------------------	--

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,
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,

Matopiat

Gotowe produkty- składniki

Chleb mieszany:

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

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

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

Serek kanapkowy: twaróg do wypieków

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

Serek topiony: Gouda

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

Ser żółty:

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

Bianka Pierś gotowana z indyka

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

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, wzmacniacz smaku: E 621, E635, przeciwutleniacz: E 316, aromaty, białko zwierzęce wieprzowe, ekstrakty drożdżowe, ekstrakty ziół, aromat dymu wędzarniczego, hydrolizat białka sojowego, syrop cukrowy, substancja konserwująca: E 250

Półdwica Ani

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

Pierś wędzona

Wędlna 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,

Matopiat

przeciwutleniacz E 316, skrobia ziemniaczana, sól, substancja zagęszczająca: E 1422, maltodekstryna, wzmacniacz smaku E621, E 627, 631, aromaty, hydrolizat białka słonecznikowego, substancje konserwujące: azotyn sodu

Pasztet indykpol

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

Metka lososiowa: kielbasa surowa metka lososiowa

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

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

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

Dżem brzoskwiniowy:

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

Dżem truskawkowy:

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

Parówki nowojorskie:

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

Matopiat

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

Schab morliński

Schab wieprzowy wędzony parzony dodaną wodą

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

Serdelki drobiowe

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.

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: benzoosan 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

Matoplat

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:

- 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

Półdzwica 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 kawałków mięsa z fileta kurczaka, w osłonce niejadalnej

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

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

Matopiat

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%