

**Matopat**

Posiłek	Poniedziałek			
	29.06.2026			
	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 brukselkowa z ryżem 350 ml (GLU,SEL) Kasza gryczana gotowana 200 g Gulasz wieprzowy po węgiersku z warzywami 150 g (GLU,SEL) Woda	Zupa brukselkowa z ryżem 350 ml (GLU,SEL) Kasza jęczmienna gotowana 200 g Gulasz wieprzowy po węgiersku z warzywami 150 g (GLU,SEL) Woda	Zupa brukselkowa z ryżem 350 ml (GLU,SEL) Kasza jęczmienna gotowana 200 g Gulasz wieprzowy po węgiersku z warzywami 150 g (GLU,SEL) Woda	Zupa brukselkowa z ryżem 350 ml (GLU,SEL) Kasza jęczmienna gotowana 200 g Gulasz wieprzowy po węgiersku z warzywami 150 g (GLU,SEL) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) 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 36 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: 2256 kcal Białko: 99,9 g Tłuszcz: 54 g W tym nasycone kw. tł.:17,3 g Węglowodany: 351,2 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 5,35 g Błonnik: 38 g	Energia: 2169 kcal Białko: 92,5 g Tłuszcz: 53,3 g W tym nasycone kw. tł.: 17,4 g Węglowodany: 348,1 g W tym cukry: g Sól: 6,3 g Błonnik: 31,8 g	Energia: 1908 kcal Białko: 106,1 g Tłuszcz: 48,5 g W tym nasycone kw. tł.: 19,8 g Węglowodany: 267,6 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 4,1 g Błonnik: 40,8 g	Energia: 2169 kcal Białko: 92,5 g Tłuszcz: 53,3 g W tym nasycone kw. tł.: 17,4 g Węglowodany: 348,1 g W tym cukry: g Sól: 6,3 g Błonnik: 31,8 g

**Matopat**

Posilek	Wtorek			
	30.06.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem Tłuszczu/ <b>trzustkowa</b>
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twarożek z koperkiem 50g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twarożek z koperkiem 50g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twarożek z koperkiem 50g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Twarożek z koperkiem 50g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 30g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Płatki jaglane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki jaglane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki jaglane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki jaglane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml
Obiad	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki wieprzowe 100g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Sos pomidorowy z warzywami 100g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki wieprzowe 100g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Sos pomidorowy z warzywami 100g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki wieprzowe 100g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Sos pomidorowy z warzywami 100g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki wieprzowe 100g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Sos pomidorowy z warzywami 100g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Ser żółty 30 g ( <b>MLE</b> ) Pasta z wątróbki 50 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z wątróbki 80 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z wątróbki 80 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z wątróbki 80 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2220 kcal Białko: 101,8 g Tłuszcz: 68,6 g W tym nasycone kw. tł.: 27 g Węglowodany: 302,7 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 8 g Błonnik: 26,3 g	Energia: 2196 kcal Białko: 96,75 g Tłuszcz: 69,4 g W tym nasycone kw. tł.: 25,7 g Węglowodany: 304,2 g W tym cukry: 51,8g Sól: 8,3 g Błonnik: 21,8 g	Energia: 1973 kcal Białko: 92,3 g Tłuszcz: 68,7 g W tym nasycone kw. tł.: 27,4 g Węglowodany: 264 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 7,85 g Błonnik: 29,1 g	Energia: 2196 kcal Białko: 96,75 g Tłuszcz: 69,4 g W tym nasycone kw. tł.: 25,7 g Węglowodany: 304,2 g W tym cukry: 51,8g Sól: 8,3 g Błonnik: 21,8 g

**Matopiat**

Posiłek	Środa			
	01.07.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ <b>trzustkowa</b>
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Jajka gotowane 2 szt. Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Jajka gotowane 2 szt. Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Jajka gotowane 2 szt. Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Jajka gotowane 2 szt. ( <b>bez żółtka</b> ) Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Kefir 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Mus owocowy 1 szt.
Obiad	Krem z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> ) Naleśniki z jabłkiem 2 szt. ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ) Sos jogurtowy 50 ml ( <b>MLE</b> ) Woda	Krem z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> ) Naleśniki z jabłkiem 2 szt. ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ) Sos jogurtowy 50 ml ( <b>MLE</b> ) Woda	Krem z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> ) Naleśniki z jabłkiem 2 szt. ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ) Sos jogurtowy 50 ml ( <b>MLE</b> ) Woda	Krem z soczewicy 350 ml ( <b>SEL</b> ) Naleśniki z jabłkiem 2 szt. ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> ) Sos jogurtowy 50 ml ( <b>MLE</b> ) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pasta rybna 50 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pasta rybna 50 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 80g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pasta rybna 50g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna ( <b>MLE</b> ) 50 g Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 80g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2058 kcal Białko: 82,6 g Tłuszcz: 60,3 g W tym nasycone kw. tł: 20 g Węglowodany: 303,2 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,2 g Błonnik: 29,9 g	Energia: 2029 kcal Białko: 81,5 g Tłuszcz: 59,4 g W tym nasycone kw. tł.: 19,2 g Węglowodany: 302,8 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 6,3 g Błonnik: 24,6 g	Energia: 1897 kcal Białko: 88,7 g Tłuszcz: 64,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 243,8 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 4,1 g Błonnik: 30,8 g	Energia: 2029 kcal Białko: 81,5 g Tłuszcz: 59,4 g W tym nasycone kw. tł.: 19,2 g Węglowodany: 302,8 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 6,3 g Błonnik: 24,6 g

**Matopat**

Posiłek	Czwartek			
	02.07.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ trzustkowa
	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Sałatka makaronowa z wędliną, groszkiem i kukurydzą 150 g ( <b>GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 ml ( <b>MLE</b> )	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 ml ( <b>MLE</b> )	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200ml ( <b>MLE</b> )	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200ml ( <b>MLE</b> )
	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydełka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka Colesław 100 g ( <b>GOR</b> ) Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydełka drobiowe pieczone 2 szt. Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydełka drobiowe pieczone 2 szt. Surówka Colesław 100 g ( <b>GOR</b> ) Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydełka drobiowe pieczone 2 szt. Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos koperkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> ) Serek topiony ( <b>MLE</b> ) 20 g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> ) Wędlina wieprzowa ( <b>SOJ</b> ) 30 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> ) Wędlina wieprzowa ( <b>SOJ</b> ) 30 g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Serdelek drobiowy 1 szt. ( <b>SOJ</b> ) Wędlina wieprzowa ( <b>SOJ</b> ) 30 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2537 kcal Białko: 98,9 g Tłuszcz: 84,4 g W tym nasycone kw. tł.: 29,5 g Węglowodany: 358,5 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6,2 g Błonnik: 44,9 g	Energia: 2461 kcal Białko: 100,6 g Tłuszcz: 77,5 g W tym nasycone kw. tł.: 31,1 g Węglowodany: 355,25 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 7 g Błonnik: 40,2 g	Energia: 2283 kcal Białko: 94,4 g Tłuszcz: 80,7 g W tym nasycone kw. tł.: 26,8 g Węglowodany: 303,9 g W tym cukry: 51,2 g Sól: 4,5 g Błonnik: 48,5 g	Energia: 2461 kcal Białko: 100,6 g Tłuszcz: 77,5 g W tym nasycone kw. tł.: 31,1 g Węglowodany: 355,25 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 7 g Błonnik: 40,2 g

**Matopat**

Posiłek	Piątek 03.07.2026			
	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	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Śledź w śmietanie 100 g (MLE,RYB) Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Woda	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Filet z ryby parowanej 100 g Marchewka gotowana 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Filet z ryby parowanej 100 g Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem pomidorowy 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Filet z ryby parowanej 100 g Marchewka gotowana 100 g Sos pietruszkowy 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 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
Wartość odżywcza	Energia: 2355 kcal Białko: 95,7 g Tłuszcz: 83,1 g W tym nasycone kw. tł.: 23,3 g Węglowodany: 317,6 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 9 g Błonnik: 33,1 g	Energia: 2157 kcal Białko: 87,5 g Tłuszcz: 68,8 g W tym nasycone kw. tł.: 24,8 g Węglowodany: 306,8 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 8,8 g Błonnik: 27,6 g	Energia: 2091 kcal Białko: 88,6 g Tłuszcz: 79,8 g W tym nasycone kw. tł.: 26,2 g Węglowodany: 262,2 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 7,8 g Błonnik: 35,9 g	Energia: 2157 kcal Białko: 87,5 g Tłuszcz: 68,8 g W tym nasycone kw. tł.: 24,8 g Węglowodany: 306,8 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 8,8 g Błonnik: 27,6 g

**Matopiat**

Posiłek	Sobota			
	04.07.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ <b>trzustkowa</b>
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczele 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>SOJ</b> ) Wędlina drobiowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczele 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Twaróg w kostce 30 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczele 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa marchewkowa z kalafiorem 350ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą i kaszą kuskus 350 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa marchewkowa z kalafiorem 350ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą i kaszą kuskus 350 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa marchewkowa z kalafiorem 350ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą i kaszą kuskus 350 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa marchewkowa z kalafiorem 350ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Potrawka warzywna z ciecierzycą i kaszą kuskus 350 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ</b> )	Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ</b> )	Maślanka 200 ml ( <b>MLE</b> )	Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ</b> )
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Serek topiony 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Paprykarz 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Paprykarz 30g ( <b>MLE</b> ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Paprykarz 30 g ( <b>RYB, MLE, GOR</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2092 kcal Białko: 71,4 g Tłuszcz: 62,6 g W tym nasycone kw. tł.: 20,4 g Węglowodany: 316 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6,3 g Błonnik: 36,8 g	Energia: 2058 kcal Białko: 69,6 g Tłuszcz: 58,3 g W tym nasycone kw. tł.: 15,4 g Węglowodany: 323,6 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7,1 g Błonnik: 32,8 g	Energia: 2063 kcal Białko: 81,3 g Tłuszcz: 61,5 g W tym nasycone kw. tł.: 17,1 g Węglowodany: 43,3 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 5,4 g Błonnik: g	Energia: 2058 kcal Białko: 69,6 g Tłuszcz: 58,3 g W tym nasycone kw. tł.: 15,4 g Węglowodany: 323,6 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 7,1 g Błonnik: 32,8 g

**Matopat**

Posiłek	Niedziela 05.07.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu/ <b>trzustkowa</b>
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. ( <b>bez żółtka</b> ) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Obiad	Krupnik z kuskusem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Krupnik z kuskusem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Krupnik z kuskusem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Krupnik z kuskusem 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Wątróbka z jabłkiem i cebulą 100g Sos warzywny 100 g ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50 g ( <b>SOJ, GOR</b> ) Wędlina drobiowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2496 kcal Białko: 130 g Tłuszcz: 78,8 g W tym nasycone kw. tł.: 23,5 g Węglowodany: 322,1 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6,7 g Błonnik: 33 g	Energia: 2466 kcal Białko: 128,9 g Tłuszcz: 77,9 g W tym nasycone kw. tł.: 23,4 g Węglowodany: 321,8 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 7,7 g Błonnik: 27,7 g	Energia: 2176 kcal Białko: 117 g Tłuszcz: 79,8 g W tym nasycone kw. tł.: 25,8 g Węglowodany: 248,5 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 4,6 g Błonnik: 35,8 g	Energia: 2466 kcal Białko: 128,9 g Tłuszcz: 77,9 g W tym nasycone kw. tł.: 23,4 g Węglowodany: 321,8 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 7,7 g Błonnik: 27,7 g

**Matopat**

Posiłek	Poniedziałek			
	06.07.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczelej wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczelej wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 70 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczelej 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 minestrone 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kasza bulgur 200 g Potrawka babci z marchewką i groszkiem 150g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda	Zupa minestrone 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kasza bulgur 200 g Potrawka babci z marchewką i groszkiem 150g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda	Zupa minestrone 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kasza bulgur 200 g Potrawka babci z marchewką i groszkiem 150g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda	Zupa minestrone 350 ml ( <b>SEL</b> ) Kasza bulgur 200 g Potrawka babci z marchewką i groszkiem 150g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 50 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 50 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 50 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta jajeczna 50 g ( <b>JAJ, GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2148 kcal Białko: 89,2 g Tłuszcz: 52,9 g W tym nasycone kw. tł.: 15,8 g Węglowodany: 336,8 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 5 g Błonnik: 34,5 g	Energia: 2118 kcal Białko: 88,1 g Tłuszcz: 52 g W tym nasycone kw. tł.: 15,75 g Węglowodany: 336,4 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6 g Błonnik: 29,3 g	Energia: 1828 kcal Białko: 84,7 g Tłuszcz: 48,6 g W tym nasycone kw. tł.: 17,6 g Węglowodany: 270,2 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 3,4 g Błonnik: 41,3 g	Energia: 2118 kcal Białko: 88,1 g Tłuszcz: 52 g W tym nasycone kw. tł.: 15,75 g Węglowodany: 336,4 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 6 g Błonnik: 29,3 g

**Matopiat**

Posiłek	Wtorek 07.07.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 70 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Płatki owsiane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200 ml	Płatki owsiane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki owsiane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml	Płatki owsiane na mleku ( <b>MLE</b> ) 200ml
Obiad	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Mizeria 100 g ( <b>MLE</b> ) Woda	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Mizeria 100 g ( <b>MLE</b> ) Woda	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Mizeria 100 g ( <b>MLE</b> ) Woda	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Mizeria 100 g ( <b>MLE</b> ) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 50 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 50 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 50 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Paprykarz 50 g ( <b>RYB,MLE,GOR</b> ) Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2179 kcal Białko: 101,6 g Tłuszcz: 59,8 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 322,1 g W tym cukry: 51,2 g Sól: 7,8 g Błonnik: 38,3 g	Energia: 2149 kcal Białko: 100,5 g Tłuszcz: 58,9 g W tym nasycone kw. tł.: 19,9 g Węglowodany: 321,8 g W tym cukry: 51,1 g Sól: 8,8 g Błonnik: 33,1 g	Energia: 1977 kcal Białko: 95,1 g Tłuszcz: 59,5g W tym nasycone kw. tł.: 19,8 g Węglowodany: 273,6 g W tym cukry: 49,6 g Sól: 5,7 g Błonnik: 41,1 g	Energia: 2149 kcal Białko: 100,5 g Tłuszcz: 58,9 g W tym nasycone kw. tł.: 19,9 g Węglowodany: 321,8 g W tym cukry: 51,1 g Sól: 8,8 g Błonnik: 33,1 g

**Matopat**

Posiłek	Środa 08.07.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Wędlina wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata
II śniadanie	Jogurt owocowy ( <b>MLE</b> ) 1 szt.	Jogurt owocowy ( <b>MLE</b> ) 1 szt.	Jogurt naturalny ( <b>MLE</b> ) 1 szt.	Jogurt owocowy ( <b>MLE</b> ) 1 szt.
Obiad	Zupa fasolowa z kielbasą 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Warzywa gotowane 100 g Woda	Zupa fasolowa z kielbasą 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Warzywa gotowane 100 g Woda	Zupa fasolowa z kielbasą 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Warzywa gotowane 100 g Woda	Zupa fasolowa z kielbasą 350 ml ( <b>SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Warzywa gotowane 100 g Woda
Podwieczorek	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Parówki 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem 30g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Parówki 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem ( <b>MLE</b> ) 30g Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Parówki 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem ( <b>MLE</b> ) 30g Ogórek świeży 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15 g ( <b>MLE</b> ) Parówki 2 szt. ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem ( <b>MLE</b> ) 30g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2416 kcal Białko: 105,75 g Tłuszcz: 74,1 g W tym nasycone kw. tł.: 26,1g Węglowodany: 338,5 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 4,9 g Błonnik: 36,8 g	Energia: 2386 kcal Białko: 104,6 g Tłuszcz: 73,2 g W tym nasycone kw. tł.: 26 g Węglowodany: 338,2 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 5,9 g Błonnik: 31,5 g	Energia: 2169 kcal Białko: 105,3 g Tłuszcz: 73,6 g W tym nasycone kw. tł.: 28,1 g Węglowodany: 274,3 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 3,6 g Błonnik: 39,4 g	Energia: 2386 kcal Białko: 104,6 g Tłuszcz: 73,2 g W tym nasycone kw. tł.: 26 g Węglowodany: 338,2 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 5,9 g Błonnik: 31,5 g

**Matopat**

Posiłek	Czwartek			
	09.07.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Ser żółty 20 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g (bez skóry) Herbata
II śniadanie	Budyń czekoladowy ( <b>MLE</b> ) 200 ml	Budyń czekoladowy ( <b>MLE</b> ) 200 ml	Maślanka 150 ml ( <b>MLE</b> )	Budyń czekoladowy ( <b>MLE</b> ) 200 ml
Obiad	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka z buraka 100g Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka z buraka 100g Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka z buraka 100g Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Udko drobiowe pieczone 1 szt. Surówka z buraka 100g Sos pietruszkowy 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )	Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Biszkopty 30 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 50 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 50 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 30 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLE</b> ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta rybna 50 g ( <b>RYB, GOR</b> ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2257 kcal Białko: 92,7 g Tłuszcz: 60 g W tym nasycone kw. tł.: 20 g Węglowodany: 346,7 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 6,5 g Błonnik: 35,5 g	Energia: 2226 kcal Białko: 87,55 g Tłuszcz: 59,9 g W tym nasycone kw. tł.: 21,1 g Węglowodany: 348,4 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 7,3 g Błonnik: 30,45 g	Energia: 2018 kcal Białko: 98,2 g Tłuszcz: 64,3 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g Węglowodany: 267,2 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 4,4 g Błonnik: 40,1 g	Energia: 2226 kcal Białko: 87,55 g Tłuszcz: 59,9 g W tym nasycone kw. tł.: 21,1 g Węglowodany: 348,4 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 7,3 g Błonnik: 30,45 g

**Matopat**

Posiłek	Piątek 10.07.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Twaróg w kostce 50 g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 20 g <b>(SOJ)</b> Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Twaróg w kostce 50 g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 20 g <b>(SOJ)</b> Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Twaróg z kostce 50 g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 20 g <b>(SOJ)</b> Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Twaróg z kostce 50 g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 20 g <b>(SOJ)</b> Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Krupnik 350 ml <b>(GLU,SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200g Filet z ryby panierowany zapiekany z serem i pomidorem 100 g <b>(GLU,MLE)</b> Surówka z kapusty kiszzonej 100g Sos koperkowy 50 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda	Krupnik 350 ml <b>(GLU,SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200g Filet z ryby parowanej 100g Bukiet warzyw gotowanych 100g Sos koperkowy 50 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda	Krupnik 350 ml <b>(GLU,SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200g Filet z ryby parowanej 100g Surówka z kapusty kiszzonej 100g Sos koperkowy 50 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda	Krupnik 350 ml <b>(GLU,SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200g Filet z ryby parowanej 100g Bukiet warzyw gotowanych 100g Sos koperkowy 50 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda
Podwieczorek	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Jogurt naturalny 1 szt. <b>(MLE)</b>	Mus owocowy 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z ciecierzycy 30 g <b>(GOR)</b> Serek topiony 50 g <b>(MLE)</b> Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 490 g <b>(GLU,ŻYT,SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z ciecierzycy 50 g <b>(GOR)</b> Wędlina wieprzowa 30 g <b>(SOJ)</b> Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z ciecierzycy 50 g <b>(GOR)</b> Wędlina wieprzowa 30 g <b>(SOJ)</b> Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z ciecierzycy 50 g <b>(GOR)</b> Wędlina wieprzowa 30 g <b>(SOJ)</b> Pomidor (bez skóry) 80g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2359 kcal Białko: 99,3 g Tłuszcz: 72 g W tym nasycone kw. tł.: 27,1 g Węglowodany: 334,3 g W tym cukry: 52,5 g Sól: 6,4 g Błonnik: 35,5 g	Energia: 2034 kcal Białko: 87,2 g Tłuszcz: 55,4 g W tym nasycone kw. tł.: 21,2 g Węglowodany: 305 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 5,5 g Błonnik: 29,3 g	Energia: 1835 kcal Białko: 85,3 g Tłuszcz: 54,4 g W tym nasycone kw. tł.: 17,7 g Węglowodany: 251,6 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 3,1 g Błonnik: 34,8 g	Energia: 2034 kcal Białko: 87,2 g Tłuszcz: 55,4 g W tym nasycone kw. tł.: 21,2 g Węglowodany: 305 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 5,5 g Błonnik: 29,3 g

**Matopat**

Posiłek	Sobota			
	11.07.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek kanapkowy z koperkiem 20 g ( <b>MLE</b> ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina drobiowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Pomidor 80 g Herbata
II śniadanie	Herbatniki 30 g ( <b>JAJ, GLU</b> )	Herbatniki 30 g ( <b>JAJ, GLU</b> )	Maślanka 150 ml ( <b>MLE</b> )	Herbatniki 30 g ( <b>JAJ, GLU</b> )
Obiad	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g ( <b>GLU</b> ) Woda	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g ( <b>GLU,MLE</b> ) Woda	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 g ( <b>GLU</b> ) Woda	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml ( <b>MLE,SEL</b> ) Łazanki w sosie szpinakowym 350 g ( <b>GLU,MLE</b> ) Woda 2
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> ) Ser żółty 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek kiszony 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta z kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Pasta kurczaka 50 g ( <b>GOR</b> ) Wędlina wieprzowa 20 g ( <b>SOJ</b> ) Ogórek kiszony (bez skóry) 80g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 1897 kcal Białko: 68,3 g Tłuszcz: 60,7 g W tym nasycone kw. tł.: 20,4 g Węglowodany: 281,1 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 5,9 g Błonnik: 47,1 g	Energia: 1870 kcal Białko: 70,7 g Tłuszcz: 42,5 g W tym nasycone kw. tł.: 15,3 g Węglowodany: 315,6 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 7,1 g Błonnik: 28,4 g	Energia: 1858 kcal Białko: 67,3 g Tłuszcz: 61 g W tym nasycone kw. tł.: 20,7 g Węglowodany: 267,7 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 5,1 g Błonnik: 49,9 g	Energia: 1870 kcal Białko: 70,7 g Tłuszcz: 42,5 g W tym nasycone kw. tł.: 15,3 g Węglowodany: 315,6 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 7,1 g Błonnik: 28,4 g

**Matopat**

Niedziela 12.07.2026				
Posiłek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 30 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )
Obiad	Zupa ogórkowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Marchewka z groszkiem gotowana 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa ogórkowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Marchewka z groszkiem gotowana 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa ogórkowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Marchewka z groszkiem gotowana 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Zupa ogórkowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100 g ( <b>GLU,JAJ</b> ) Marchewka z groszkiem gotowana 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek topiony 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek kanapkowy z ziołami 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek z ziołami 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g ( <b>GLU,ŻYT,SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek kanapkowy z ziołami 30 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2284 kcal Białko: 109,1 g Tłuszcz: 75 g W tym nasycone kw. tł.: 29 g Węglowodany: 305 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 6,2 g Błonnik: 38,6 g	Energia: 2209 kcal Białko: 104,6 g Tłuszcz: 70,1 g W tym nasycone kw. tł.: 27,1 g Węglowodany: 306 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 6,7 g Błonnik: 33,3 g	Energia: 1993 kcal Białko: 100,4 g Tłuszcz: 69,6 g W tym nasycone kw. tł.: 28,85 g Węglowodany: 249,2 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 3,7 g Błonnik: 41,4 g	Energia: 2209 kcal Białko: 104,6 g Tłuszcz: 70,1 g W tym nasycone kw. tł.: 27,1 g Węglowodany: 306 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 6,7 g Błonnik: 33,3 g

**Matopat**

Poniedziałek 29.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Wędlina wieprzowa 60 g <b>(SOJ)</b> Krem czekoladowy 40 g Pomidor 80g Herbata	Owoc 1 szt.  Serek homogenizowany 1 szt. <b>(MLE)</b>	Zupa brukselkowa z ryżem 350 ml <b>(GLU,SEL)</b> Kasza gryczana gotowana 200 g Gulasz wieprzowy po węgiersku z warzywami 150 g <b>(GLU,SEL)</b> Woda	Serek wiejski 1 szt <b>(MLE)</b>  Biszkopty 30 g <b>(GLU, JAJ)</b>	Pieczywo mieszane 90 g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Paszтет drobiowy 60g <b>(SOJ)</b> Miód pszczeli wielokwiatowy 40 g Ogórek kiszony 80 g Herbata
Wtorek 30.06.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Twarożek z koperkiem 50g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 50 g <b>(SOJ)</b> Sałata 10 g Herbata	Płatki jaglane na mleku <b>(MLE)</b> 200ml	Rosół z makaronem 350 ml <b>(SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki wieprzowe 100g <b>(GLU, JAJ)</b> Sos pomidorowy z warzywami 100g <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Woda	Jogurt owocowy 1szt <b>(MLE)</b>  Ciasteczka owsiane 30 g	Pieczywo mieszane 90 g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Ser żółty 50 g <b>(MLE)</b> Pasta z wątróbki 50 g <b>(MLE)</b> Ogórek świeży 80 g Herbata
Środa 01.07.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Jajka gotowane 2 szt. Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 40 g Pomidor 80 g Herbata	Serek homogenizowany 1 szt. <b>(MLE)</b>  Mus owocowy 1 szt.	Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml <b>(SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100g <b>(GLU, JAJ)</b> Warzywa gotowane 100 g Woda	Owoc 1 szt.  Biszkopty 1 szt. <b>(GLU, JAJ, MLE)</b>	Pieczywo pszenno- żytnie 90 g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Wędlina wieprzowa 50 <b>(SOJ)</b> Pasta rybna 50 g <b>(MLE)</b> Ogórek świeży 80 g Herbata
Czwartek 02.07.26	Pieczywo pszenno – żytnie 120g <b>(GLU, ŻYT)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Sałatka makaronowa z wędliną, grozkiem i kukurydzą 150 g <b>(GOR)</b> Wędlina drobiowa 30 g <b>(SOJ)</b> Sałata 10 g Herbata	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 g <b>(MLE)</b>	Zupa z fasolki szparagowej 350ml <b>(MLE, SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200 g Skrzydółka drobiowe pieczone 2szt. Surówka Colesław 100 g <b>(GOR)</b> Sos koperkowy 50 ml <b>(GLU, MLE, SEL)</b> Woda	Owoc 1 szt.  Serek wiejski <b>(MLE)</b> 1szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90 g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Serdelek drobiowy 1 szt. <b>(SOJ)</b> Serek topiony <b>(MLE)</b> 40 g Ogórek kiszony 80 g Herbata

**Matopat**

Piątek 03.07.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Metka łososiowa 60 g <b>(SOJ)</b> Ser żółty 40 g <b>(MLE)</b> Pomidor 80 g Herbata	Serek homogenizowany 1szt. <b>(MLE)</b>  Mus owocowy 1 szt.	Krem pomidorowy 350 ml <b>(MLE,SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200g Śledź w śmietanie 100 g <b>(MLE,RYB)</b> Surówka z ogórka kiszzonego 100g Woda	Owoc 1 szt.  Maślanka <b>(MLE)</b> 200 g	Pieczywo pszenno- żytnie 90g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Paprykarz 50 g <b>(RYB,MLE,GOR)</b> Wędlna wieprzowa 50 g <b>(SOJ)</b> Ogórek kiszony 80 g Herbata
Sobota 04.07.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Wędlna drobiowa 60g <b>(SOJ)</b> Miód pszczeli 40 g Pomidor 80 g Herbata	Owoc 1 szt.  Jogurt naturalny 1 szt. <b>(MLE)</b>	Zupa marchewkowa z kalafiejem 350ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Potrawka warzywna z ciecierzycą i kaszą kuskus 350 g <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda	Mus owocowy 1szt.  Herbatniki 1 szt. <b>(GLU, JAJ)</b>	Pieczywo pszenno- żytnie 90g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z kurczaka 50 g <b>(SOJ, GOR )</b> Serek topiony 50 g <b>(MLE)</b> Ogórek kiszony 80 g Herbata
Niedziela 05.07.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Wędlna wieprzowa 50 g <b>(SOJ)</b> Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata	Jogurt owocowy 1szt. <b>(MLE)</b>  Owoc 1 szt.	Krupnik z kuskusem 350 ml <b>(SEL)</b> Ziemniaki gotowane Kotlet wieprzowy z cukinią i marchewką pieczony 100 g <b>(GLU,JAJ)</b> Marchewka z groszkiem gotowana 100g Sos jasny 50 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda	Owoc 1 szt.  Serek homogenizowany 1szt. <b>(MLE)</b>	Pieczywo pszenno- żytnie 90 g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50g <b>(SOJ, GOR)</b> Wędlna drobiowa 50 g <b>(SOJ)</b> Sałata 10 g Herbata
Poniedziałek 06.07.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Wędlna drobiowa 60 g <b>(SOJ)</b> Miód pszczeli wielokwiatowy 40g Ogórek świeży 80g Herbata	Owoc 1 szt.  Mus owocowy 1szt.	Zupa minestrone 350 ml <b>(SEL)</b> Kasza bulgur 200 g Potrawka babci z marchewką i groszkiem 150g <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda	Jogurt owocowy 1szt. <b>(MLE)</b>  Owoc 1 szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta jajeczna 50 g <b>(JAJ,GOR)</b> Wędlna wieprzowa 50 g <b>(SOJ)</b> Pomidor 80g Herbata
Wtorek 07.07.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Paszтет drobiowy 60 g <b>(SOJ)</b> Dżem brzoskwiniowy,	Płatki owsiane na mleku <b>(MLE)</b> 200ml	Zupa kalafiorowa 350 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g <b>(JAJ,SEL)</b>	Jogurt owocowy 1szt (7)  Ciasteczka owsiane	Pieczywo pszenno- żytnie 90g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Wędlna wieprzowa 50 g <b>(SOJ)</b>

**Matopat**

	niskosłodzony 40 g Ogórek świeży 80 g Herbata		Mizeria 100 g <b>(MLE)</b> Sos pietruszkowy 50 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda	30 g	Paprykarz 50 g <b>(RYB,MLE,GOR)</b> Sałata 10 g Herbata
Środa 08.07.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 60 g <b>(SOJ)</b> Dżem truskawkowy, niskosłodzony 40 g Pomidor 80 g Herbata	Serek waniliowy 1szt. <b>(MLE)</b>  Owoc 1 szt.	Zupa fasolowa z kiełbasą 350 ml <b>(SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g <b>(GLU, JAJ)</b> Warzywa gotowane 100 g Woda	Maślanka 200 ml <b>(MLE)</b>  Owoc 1 szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Parówki 2 szt. <b>(SOJ)</b> Serek z koperkiem 50g <b>(MLE)</b> Wędlina (SOJ) 50 g Ogórek świeży 80g Herbata
Czwartek 09.07.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Wędlina wieprzowa 50 g <b>(SOJ)</b> Ser żółty 50 g <b>(MLE)</b> Ogórek świeży 80 g Herbata	Budyń czekoladowy <b>(MLE)</b> 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml <b>(MLE,SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200g Udka drobiowe pieczone 1 szt. Surówka z buraka 100 g Sos jasny 50 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda	Mus owocowy 1szt.  Serek wiejski 1 szt. <b>(MLE)</b>	Pieczywo pszenno- żytnie 90g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta rybna 60 g <b>(RYB,GOR)</b> Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 40 g Pomidor 80 g Herbata
Piątek 10.07.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Twaróg w kostce 50 g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 50 g <b>(SOJ)</b> Sałata 10 g Herbata	Owoc 1 szt.  Herbatniki 30 g <b>(JAJ, GLU)</b>	Krupnik 350 ml <b>(GLU,SEL)</b> Ziemniaki gotowane 200 g Filet z ryby zapiekany z serem i pomidorem 100 g <b>(GLU,MLE,JAJ,RYB)</b> Surówka z kapusty kiszzonej 100g Sos koperkowy 50 ml <b>(GLU,MLE,SEL)</b> Woda	Jogurt owocowy 1szt. <b>(MLE)</b>  Ciasteczka owsiane 30 g <b>(JAJ, GLU)</b>	Pieczywo pszenno- żytnie 90g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z ciecierzycy 50 g <b>(GOR)</b> Serek topiony 50 g <b>(MLE)</b> Pomidor 80 g Herbata
Sobota 11.07.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g <b>(GLU, ŻYT)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Wędlina drobiowa 60 g <b>(SOJ)</b> Miód pszczeli wielokwiatowy 40g Pomidor 80 g Herbata	Serek wiejski 1 szt. <b>(MLE)</b>  Owoc 1 szt.	Zupa z fasolki szparagowej 350ml <b>(MLE,SEL)</b>  Łazanki w sosie szpinakowym 350g <b>(GLU,MLE)</b> Woda	Kefir 200 ml <b>(MLE)</b>  Mus owocowy 1szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90g <b>(GLU, ŻYT, SOJ)</b> Masło 15g <b>(MLE)</b> Pasta z kurczaka 50 g <b>(GOR)</b> Ser żółty 50 g <b>(MLE)</b> Ogórek kiszony 80g Herbata

**Matopiat**

Niedziela 12.07.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g ( <b>GLU, ŻYT</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Wędlina wieprzowa 50 g ( <b>SOJ</b> ) Jajko gotowane 2 szt. Pomidor 80 g Herbata	Jogurt owocowy 1 szt. ( <b>MLE</b> )  Owoc 1 szt.	Zupa ogórkowa 350 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy 100g ( <b>GLU, JAJ</b> ) Marchewka z groszkiem gotowana 100 g Sos jasny 50 ml ( <b>GLU,MLE,SEL</b> ) Woda	Mus owocowy 1szt.  Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLE</b> )	Pieczywo pszenno- żytnie 90g ( <b>GLU, ŻYT, SOJ</b> ) Masło 15g ( <b>MLE</b> ) Paszтет drobiowy 50 g ( <b>SOJ</b> ) Serek topiony 50 g ( <b>MLE</b> ) Ogórek świeży 80 g Herbata
-----------------------	--	--	--	--	---

<b>Dzień tygodnia</b>	<b>Posiłki</b>
<b>Poniedziałek</b> <b>29.06.26</b>	<b>Gulasz po węgiersku:</b> <b>Składniki:</b> mięso wieprzowe z łopatki, cebula, papryka, pieczarka, marchew, pulpa pomidorowa, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie  <b>Zupa brukselkowa z ryżem:</b>  <b>Składniki:</b> ryż biały, brukselka, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól

**Matopiat**

<b>Wtorek</b> <b>30.06.26.</b>	<b>Pasta z wątróbki:</b> <b>Składniki:</b> wątróbka, masło, majeranek, sól, pieprz <b>Rosół z makaronem:</b> <b>Składniki:</b> Bulion drobiowy, marchew, pietruszka korzenna, seler, cebula, sól, pieprz, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy; makaron pszenny <b>Pulpeciki wieprzowe:</b> <b>Składniki:</b> mięso wieprzowe, błonnik, jaja, sól, pieprze, czosnek <b>Sos pomidorowy z warzywami:</b> <b>Składniki:</b> koncentrat pomidorowy, włoszczyzna, Majeranek, suszone, mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała
<b>Środa</b> <b>01.07.</b>	<b>Zupa z soczewicy</b> <b>Składniki:</b> Soczewica czerwona, ziemniaki, marchew, papryka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. <b>Pasta rybna:</b>  Składniki: Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz  Składniki: Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól  <b>Naleśniki z jabłkiem:</b>  <b>Składniki:</b> mąka pszenna, mleko 3,2%, olej rzepakowy, jajka, woda, sól, jabłko prażone (jabłka, cukier, skrobia modyfikowana, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, sorbinian potasu, benzoesan sodu, witamina C- przeciwutleniacz, pirosiarczan sodu- przeciwutleniacz)
<b>Czwartek</b> <b>02.07.</b>	<b>Zupa z fasolki szparagowej</b> <b>Składniki:</b> Fasolka szparagowa, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna , woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz <b>Sos koperkowy:</b> <b>Składniki:</b> mąka pszenna, koperek, pieprz czarny, sól biała, majeranek <b>Salatka makaronowa:</b> <b>Składniki:</b> makaron pszenny, ogórek świeży, szynka konserwowa, kukurydza, groszek, majonez, sól, pieprz <b>Surówka Colesław:</b> <b>Składniki:</b> Kapusta biała, dressing colesław, cebula, cukier, sól, marchew, kwas cytrynowy
<b>Piątek</b> <b>03.07.</b>	<b>Surówka z ogórka kiszzonego:</b> Składniki: ogórek kiszony, papryka konserwowa, kukurydza konserwowa, olej rzepakowy, koper, pieprz <b>Śledź w śmietanie:</b>

**Matopiat**

	<p>składniki: śledzie płaty, śmietana 12% tłuszczu, sól, pieprz, czosnek, cebula</p> <p><b>Krem pomidorowy:</b> Składniki: Koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p>
<b>Sobota 04.07.</b>	<p><b>Pasta z kurczaka</b> Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz</p> <p><b>Potrąwka warzywna</b> Składniki: Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzycy, olej rzepakowy, włoszczyzna krojona w kostkę, pieprz, czosnek, pieprz, sól</p> <p><b>Zupa marchewkowa z kalafiozem</b> Składniki: marchew, kalafiorowa, mąka pszenna, typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, kremówka łosicka, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, ziemniaki, cukier, Liść laurowy, suszony</p>
<b>Niedziela 05.07.</b>	<p><b>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego:</b> Składniki: Ciecierzycy zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz</p> <p><b>Krupnik z kuskusem:</b> Składniki: Kasza kuskus, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Sos koperkowy:</p> <p><b>Sos jasny z warzywami:</b></p> <p><b>Składniki:</b> Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka, włoszczyzna</p> <p><b>Wątróbka duszona z jabłkiem i cebulą:</b> Składniki: Wątróbka kurczaka, cebula, jabłko, mąka pszenna, olej rzepakowy, majeranek, suszony, sól biała</p>
<b>Poniedziałek 06.07.</b>	<p><b>Pasta jajeczna:</b> Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca Serek ze koperkiem: składniki: ser kanapkowy i dodany koperek</p> <p><b>Potrąwka babci:</b></p> <p>Składniki: mięso z kurczaka, groszek, marchew, <b>kremówka łosicka</b>, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie.</p> <p><b>Zupa minestrone:</b></p> <p>Składniki: Cukinia, ziemniaki, papryka, pomidor, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, mąka ziemniaczana, sól,</p>

**Matopiat**

	pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy.
<b>Wtorek 07.07.</b>	<b>Zupa kalafiorowa:</b> Składniki: kalafior, włoszczyzna, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz <b>Kotlet wieprzowy z warzywami:</b> Składniki: mięso wieprzowe, kalafior, marchew, cebula, bułka tarta, pieprz, sól, jajka <b>Sos pietruszkowy:</b> Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, pietruszka, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała <b>Mizeria:</b> Składniki: ogórki świeże, śmietana 12% tłuszczu, sól, pieprz, ocet spirytusowy
<b>Środa 08.07.</b>	<b>Zupa fasolowa z kielbasą</b> Składniki: Fasola biała, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy, kielbasa, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz Makaron z twarogiem półtłustym i sosem owocowym na gorąco- składniki: truskawki mrożone, kisiel
<b>Czwartek 09.07.</b>	<b>Sos pietruszkowy:</b> Składniki: mąka pszenna, pietruszka, pieprz czarny, sól biała <b>Surówka z buraka:</b> Składniki: burak, cukier, przyprawa uniwersalna, pieprz mielony, kwas cytrynowy <b>Pasta rybna:</b> Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól <b>Zupa jarzynowa:</b> Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól
<b>Piątek 10.07</b>	<b>Twarożek ze szczypiorkiem:</b> Składniki: Ser twarogowy, półtłusty, jogurt naturalny/ majonez, szczypiorek <b>Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego:</b>  Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, majonez, sól, pieprz  <b>Krupnik:</b> Składniki: Kasza jęczmienna, ziemniak, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól <b>Sos koperkowy:</b> Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, koper natka, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała <b>Surówka firmowa- z kapusty kiszzonej:</b> 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:

**Matopiat**

	substancja słodząca), cukier, olej rzepakowy rafinowany koper, pieprz, substancja konserwująca: sorbinian potasu
<b>Sobota 11.07.</b>	<p><b>Zupa z fasolki szparagowej</b> Składniki: Fasolka szparagowa, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna , woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz</p> <p><b>Łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami</b> Składniki: Makaron łazanki, kiszona kapusta, pieczarki, cebula, sól, pieprz, czosnek</p> <p><b>Łazanki w sosie szpinakowym</b> Składniki: Makaron łazanki, szpinak, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, majeranek</p> <p><b>Pasta z kurczaka</b> Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz</p>
<b>Niedziela 12.07.</b>	<p><b>Zupa ogórkowa:</b></p> <p><b>Składniki:</b> Ogórki kiszone, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka (wyrób śmietanopodobny)- Mleko odtłuszczone, oleje roślinne (palmowy, kokosowy), śmietanka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), celuloza, karagen, aromat śmietankowy, barwnik (E160a), włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól</p> <p><b>Sos jasny:</b></p> <p>Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka</p> <p><b>Kotlet wieprzowo- drobiowy z warzywami:</b></p> <p>Składniki: Mięso drobiowe, mięso wieprzowe, włoszczyzna, pieprz, sól, jajka</p>

**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:**

## **Matopat**

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 zagęszczająca: E 407, stabilizatory E451. Produkt może zawierać: sezam, gorczycę, mleko, seler

### **Półdewica 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

### **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

### **Półdewica Ani**

### **Matopiat**

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, drobno rozdrobniony, 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 kurcze 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,  
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,