

Posiłek	Poniedziałek			
	10.08.2026			
	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 jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza jęczmienna 200g Skrzydółka drobiowe duszone 2 szt. W sosie warzywnym (GLU,MLE,SEL) Surówka z kapusty i marchewki 100g Woda	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza jęczmienna 200g Skrzydółka drobiowe duszone 2 szt. W sosie warzywnym (GLU,MLE,SEL) Brokuł gotowany 100g Woda	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza jęczmienna 200g Skrzydółka drobiowe duszone 2 szt. W sosie warzywnym (GLU,MLE,SEL) Surówka z kapusty i marchewki 100g Woda	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza jęczmienna 200g Skrzydółka drobiowe duszone 2 szt. W sosie warzywnym (GLU,MLE,SEL) Brokuł gotowany 100g 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 świeży 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	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: 2405 kcal Białko: 104,3 g Tłuszcze: 74,6 g W tym nasycone kw. tł.: 25,1 g Węglowodany: 341,65 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 5,5 g Błonnik: 36,2 g	Energia: 2264 kcal Białko: 109,4 g Tłuszcze: 66,4 g W tym nasycone kw. tł: 22,4 g Węglowodany: 323,4 g W tym cukry: 51,2 g Sól: 4,8 g Błonnik: 29,8 g	Energia: 2164 kcal Białko: 116,2 g Tłuszcze: 73,8 g W tym nasycone kw. tł.: 25,3 g Węglowodany: 269,6 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 3g Błonnik: 41 g	Energia: 2264 kcal Białko: 109,4 g Tłuszcze: 66,4 g W tym nasycone kw. tł: 22,4 g Węglowodany: 323,4 g W tym cukry: 51,2 g Sól: 4,8 g Błonnik: 29,8 g

Matopiat

Posiłek	Wtorek 11.08.2026			
	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 Pomidor 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) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Kasza manna na mleku 200 ml (MLE)	Kasza manna na mleku 200 ml (MLE)	Maślanka (MLE) 200ml	Kasza manna na mleku 200 ml (MLE)
Obiad	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek tradycyjny zawijany 100 g (JAJ) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek tradycyjny zawijany 100 g (JAJ) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek tradycyjny zawijany 100 g (JAJ) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek tradycyjny zawijany 100 g (JAJ) 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) 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: 2344 kcal Białko: 98,4 g Tłuszcze: 51,6 g W tym nasycone kw. tł.:18,8 g Węglowodany: 388,35 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 6,7 g Błonnik: 42 g	Energia: 2314 kcal Białko: 97,3 g Tłuszcze: 50,7 g W tym nasycone kw. tł.: 18,7 g Węglowodany: 388 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 7,7 g Błonnik: 33,4 g	Energia: 2052 kcal Białko: 94,3 g Tłuszcze: 55,8 g W tym nasycone kw. tł.: 22,4 g Węglowodany: 304,1 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 5,1 g Błonnik: 45 g	Energia: 2314 kcal Białko: 97,3 g Tłuszcze: 50,7 g W tym nasycone kw. tł.: 18,7 g Węglowodany: 388 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 7,7 g Błonnik: 33,4 g

Matopat

Posiłek	Środa 12.08.2026			
	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 świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek 50 g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (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 świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twarożek 50 g (MLE) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100g Woda	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100g Woda	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100g Woda	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100g 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: 2094 kcal Białko: 85 g Tłuszcze: 47,6 g W tym nasycone kw. tł.: 16,75 g Węglowodany: 329,6 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 3,5 g Błonnik: 20,1 g	Energia: 2106 kcal Białko: 84,1 g Tłuszcze: 47,6 g W tym nasycone kw. tł.: 16,7 g Węglowodany: 340,7 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 4,6 g Błonnik: 17,1 g	Energia: 1856 kcal Białko: 84,8 g Tłuszcze: 47,7 g W tym nasycone kw. tł.: 18,8 g Węglowodany: 268,5 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 2,2 g Błonnik: 25,2 g	Energia: 2106 kcal Białko: 84,1 g Tłuszcze: 47,6 g W tym nasycone kw. tł.: 16,7 g Węglowodany: 340,7 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 4,6 g Błonnik: 17,1 g

Posiłek	Czwartek 13.08.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Salceson 50 g (SOJ) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w plastrach 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Twaróg w plastrach 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w plastrach 50 g (MLE) Wędlina wieprzowa 30g (SOJ) Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g	Kisiel owocowy 200 g
Obiad	Rosół z makaronem 350 ml (GLU,JAJ,SEL) Kluski śląskie gotowane 200 g (GLU,JAJ) Gulasz po węgiersku z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Rosół z makaronem 350 ml (GLU,JAJ,SEL) Kluski śląskie gotowane 200 g (GLU,JAJ) Gulasz po węgiersku z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Rosół z makaronem 350 ml (GLU,JAJ,SEL) Kluski śląskie gotowane 200 g (GLU,JAJ) Gulasz po węgiersku z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Rosół z makaronem 350 ml (GLU,JAJ,SEL) Kluski śląskie gotowane 200 g (GLU,JAJ) Gulasz po węgiersku z warzywami 150 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) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Ser żółty 30g (MLE) Pomidor 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) Pomidor 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: 2184 kcal Białko: 103,9 g Tłuszcze: 58 g W tym nasycone kw. tł.: 22 g Węglowodany: 320,9 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 8 g Błonnik: 29,7 g	Energia: 2106 kcal Białko: 106 g Tłuszcze: 49,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18,9 g Węglowodany: 322,4 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 8,3 g Błonnik: 24,5 g	Energia: 1980 kcal Białko: 111,7 g Tłuszcze: 52,75 g W tym nasycone kw. tł.: 21,7 g Węglowodany: 272,85 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 8 g Błonnik: 34,8 g	Energia: 2106 kcal Białko: 106 g Tłuszcze: 49,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18,9 g Węglowodany: 322,4 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 8,3 g Błonnik: 24,5 g

Matopat

Posiłek	Piątek 13.08.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 20 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 2 szt. (bez żółtka) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)	Kefir 200 ml (MLE)	Herbatniki 30 g (GLU, JAJ)
Obiad	Krem z dyni 350 ml (GLU,MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU,JAJ,RYB) Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z dyni 350 ml (GLU,MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU,JAJ,RYB) Seler gotowany 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z dyni 350 ml (GLU,MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU,JAJ,RYB) Surówka z ogórka kiszzonego 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem z dyni 350 ml (GLU,MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU,JAJ,RYB) Seler gotowany 100 g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 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 50g (MLE, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2309 kcal Białko: 80,3 g Tłuszcze: 73,6 g W tym nasycone kw. tł.: 19,4 g Węglowodany: 337,4 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 8 g Błonnik: 31,2 g	Energia: 2222 kcal Białko: 78,5 g Tłuszcze: 67,6 g W tym nasycone kw. tł.: 18,5 g Węglowodany: 336,6 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 7,9 g Błonnik: 29,1 g	Energia: 2050 kcal Białko: 82,4 g Tłuszcze: 75,3 g W tym nasycone kw. tł.: 21,5g Węglowodany: 261,6 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 8,4 g Błonnik: 35,2 g	Energia: 2222 kcal Białko: 78,5 g Tłuszcze: 67,6 g W tym nasycone kw. tł.: 18,5 g Węglowodany: 336,6 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 7,9 g Błonnik: 29,1 g

Matopat

Posiłek	Sobota 14.08.2026			
	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 brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Serek z ziołami 30g (MLE) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa botwinkowa 350 ml (MLE,SEL) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 ml (GLU,JAJ) Woda	Zupa botwinkowa 350 ml (MLE,SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350 ml (GLU,JAJ, MLE) Woda	Zupa botwinkowa 350 ml (MLE,SEL) Łazanki z kapustą i pieczarkami 350 ml (GLU,JAJ) Woda	Zupa botwinkowa 350 ml (MLE,SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350 ml (GLU,JAJ, MLE) 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, 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: 1895 kcal Białko: 63,1 g Tłuszcze: 71,9 g W tym nasycone kw. tł.: 23,9 g Węglowodany: 257,4 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 7,9 g Błonnik: 40,1 g	Energia: 1916 kcal Białko: 69,2 g Tłuszcze: 57,2 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g Węglowodany: 292 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5,45 g Błonnik: 24,7 g	Energia: 1895 kcal Białko: 67,5 g Tłuszcze: 74,8 g W tym nasycone kw. tł.: 31,45 g Węglowodany: 243,8 g W tym cukry: 49,5 g Sól: 4 g Błonnik: 43 g	Energia: 1916 kcal Białko: 69,2 g Tłuszcze: 57,2 g W tym nasycone kw. tł.: 24,2 g Węglowodany: 292 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5,45 g Błonnik: 24,7 g

Matopat

Posiłek	Niedziela 16.08.2026			
	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 kalafiorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) 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: 2197 kcal Białko: 88,6 g Tłuszcze: 64,7 g W tym nasycone kw. tł.: 23,9 g Węglowodany: 323,5 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 7,9 g Błonnik: 36,7 g	Energia: 2091 kcal Białko: 87,7 g Tłuszcze: 55,3 g W tym nasycone kw. tł.: 18,6 g Węglowodany: 323,2 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,8 g Błonnik: 31,5 g	Energia: 1915 kcal Białko: 85,7 g Tłuszcze: 60,1 g W tym nasycone kw. tł.: 21 g Węglowodany: 263,4 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 5,9 g Błonnik: 41 g	Energia: 2091 kcal Białko: 87,7 g Tłuszcze: 55,3 g W tym nasycone kw. tł.: 18,6 g Węglowodany: 323,2 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,8 g Błonnik: 31,5 g

Matopat

Posiłek	Poniedziałek 17.08.2026			
	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 80 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 ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron spaghetti z kurczakiem w sosie o smaku śmietanowo- pieczarkowym z warzywami 350 g (GLU,JAJ,MLE) Woda	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron spaghetti z kurczakiem w sosie o smaku śmietanowo- pieczarkowym z warzywami 350 g (GLU,JAJ,MLE) Woda	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron spaghetti z kurczakiem w sosie o smaku śmietanowo- pieczarkowym z warzywami 350 g (GLU,JAJ,MLE) Woda	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron spaghetti z kurczakiem w sosie o smaku śmietanowo- pieczarkowym z warzywami 350 g (GLU,JAJ,MLE) 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) Pomidor 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) Pomidor 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: 2175 kcal Białko: 82,2 g Tłuszcz: 70,5 g W tym nasycone kw. tł.: 15,7 g Węglowodany: 310,3 g W tym cukry: 51,6 g Sól: 5,4 g Błonnik: 26,7 g	Energia: 2227 kcal Białko: 102,3 g Tłuszcz: 67,1 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 322 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 8,8 g Błonnik: 29,8 g	Energia: 1929 kcal Białko: 76,8 g Tłuszcz: 69 g W tym nasycone kw. tł.: 17,3 g Węglowodany: 253,2 g W tym cukry: g Sól: 3,5 g Błonnik: 29,5 g	Energia: 2227 kcal Białko: 102,3 g Tłuszcz: 67,1 g W tym nasycone kw. tł.: 20,6 g Węglowodany: 322 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 8,8 g Błonnik: 29,8 g

Posiłek	Wtorek 18.08.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno–żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 70 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Płatki kukurydziane na mleku (MLE) 200 ml	Płatki kukurydziane na mleku (MLE) 200ml	Płatki kukurydziane na mleku (MLE) 200ml	Płatki kukurydziane na mleku (MLE) 200ml
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe w sosie musztardowo-miodowym 1 szt. (GLU,GOR) Buraczki tarte gotowane 100 g Woda	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe w sosie musztardowo-miodowym 1 szt. (GLU,GOR) Buraczki tarte gotowane 100 g Woda	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe w sosie musztardowo-miodowym 1 szt. (GLU,GOR) Buraczki tarte gotowane 100 g Woda	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe w sosie musztardowo-miodowym 1 szt. (GLU,GOR) Buraczki tarte gotowane 100 g 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) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 30 g (SOJ) Paprykarz 50 g (GLU, RYB, GOR) Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2256 kcal Białko: 103,4 g Tłuszcz: 68 g W tym nasycone kw. tł.: 22,3 g Węglowodany: 322,3 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 7,75 g Błonnik: 35 g	Energia: 2227 kcal Białko: 102,3 g Tłuszcz: 67,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,2 g Węglowodany: 322 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 8,8 g Błonnik: 29,8 g	Energia: 2113 kcal Białko: 108,2 g Tłuszcz: 70,5 g W tym nasycone kw. tł.: 22,9 g Węglowodany: 273 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,9 g Błonnik: 39,9 g	Energia: 2227 kcal Białko: 102,3 g Tłuszcz: 67,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,2 g Węglowodany: 322 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 8,8 g Błonnik: 29,8 g

Posiłek	Środa 19.08.2026			
	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	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.	Jogurt naturalny (MLE) 1 szt.	Jogurt owocowy (MLE) 1 szt.
Obiad	Zupa grochowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100g Woda	Ryżanka 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100g Woda	Zupa grochowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100g Woda	Ryżanka 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100g 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 ziołami 30g (MLE) Ogórek kiszony 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z ziołami (MLE) 30g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g(GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z ziołami (MLE) 30g Ogórek kiszony 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15 g (MLE) Parówki 2 szt. (SOJ) Serek z ziołami (MLE) 30g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2356 kcal Białko: 96,5 g Tłuszcz: 61,5 g W tym nasycone kw. tł.: 19,7 g Węglowodany: 356,3 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 4 g Błonnik: 29 g	Energia: 2235 kcal Białko: 89,7 g Tłuszcz: 54,3 g W tym nasycone kw. tł.: 19,6 g Węglowodany: 352 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 5,75 g Błonnik: 19,5 g	Energia: 2110 kcal Białko: 91,1 g Tłuszcz: 60,1 g W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g Węglowodany: 299,2 g W tym cukry: 51,1 g Sól: 2 g Błonnik: 31,9 g	Energia: 2235 kcal Białko: 89,7 g Tłuszcz: 54,3 g W tym nasycone kw. tł.: 19,6 g Węglowodany: 352 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 5,75 g Błonnik: 19,5 g

Matopiat

Posiłek	Czwartek 20.08.2026			
	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	Budyń waniliowy (MLE) 200 ml	Budyń waniliowy (MLE) 200 ml	Maślanka 150 ml (MLE)	Budyń waniliowy (MLE) 200 ml
Obiad	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Papryka faszerowana mięsem wieprzowym i ryżem 100 g (GLU,JAJ) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Papryka faszerowana mięsem wieprzowym i ryżem 100g (GLU,JAJ) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Papryka faszerowana mięsem wieprzowym i ryżem 100g (GLU,JAJ) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Papryka faszerowana mięsem wieprzowym i ryżem 100g (GLU,JAJ) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (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 Pomidor 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) Pomidor 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
Wartość odżywcza	Energia: 2308 kcal Białko: 97,4 g Tłuszcz: 62,5 g W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g Węglowodany: 350,8 g W tym cukry: 52,1 g Sól: 7,4 g Błonnik: 38,9 g	Energia: 2281 kcal Białko: 96,3 g Tłuszcz: 61,6 g W tym nasycone kw. tł.: 21,2 g Węglowodany: 350,45 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 8,4 g Błonnik: 33,5 g	Energia: 2085 kcal Białko: 109,9 g Tłuszcz: 67 g W tym nasycone kw. tł.: 25,8 g Węglowodany: 266,3 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 5,7 g Błonnik: 41,5 g	Energia: 2281 kcal Białko: 96,3 g Tłuszcz: 61,6 g W tym nasycone kw. tł.: 21,2 g Węglowodany: 350,45 g W tym cukry: 51,9 g Sól: 8,4 g Błonnik: 33,5 g

Posiłek	Piątek 21.08.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg w kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Twaróg z kostce 50 g (MLE) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet rybny pieczony 100g (GLU,JAJ,RYB) Surówka z kiszonej kapusty 100 g Sos koperkowy 50 ml (MLE) Woda	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet rybny pieczony 100g (GLU,JAJ,RYB) Marchewka gotowana 100 g Sos koperkowy 50 ml (MLE) Woda	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet rybny pieczony 100g (GLU,JAJ,RYB) Surówka z kiszonej kapusty 100 g Sos koperkowy 50 ml (MLE) Woda	Zupa z fasolki szparagowej 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet rybny pieczony 100g (GLU,JAJ,RYB) Marchewka gotowana 100 g Sos koperkowy 50 ml (MLE) 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) 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: 2192 kcal Białko: 96,8 g Tłuszcz: 65,9 g W tym nasycone kw. tł.: 25,9 g Węglowodany: 311,1 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 7,8 g Błonnik: 37,5 g	Energia: 2164 kcal Białko: 95,7 g Tłuszcz: 65 g W tym nasycone kw. tł.: 25,8 g Węglowodany: 310,7 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,8 g Błonnik: 32,3 g	Energia: 1898 kcal Białko: 87,4 g Tłuszcz: 57 g W tym nasycone kw. tł.: 25,8 g Węglowodany: 263,3 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 5,7 g Błonnik: 41,5 g	Energia: 2164 kcal Białko: 95,7 g Tłuszcz: 65 g W tym nasycone kw. tł.: 25,8 g Węglowodany: 310,7 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,8 g Błonnik: 32,3 g

Posiłek	Sobota 22.08.2026			
	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 szynką (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	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)
Obiad	Krem szpinakowo-brokułowy 350 ml (MLE,SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem szpinakowo-brokułowy 350 ml (MLE,SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem szpinakowo-brokułowy 350 ml (MLE,SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 150 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Krem szpinakowo-brokułowy 350 ml (MLE,SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Żołądki drobiowe 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: 2013 kcal Białko: 83,35 g Tłuszcz: 55,4 g W tym nasycone kw. tł.: 16,8 g Węglowodany: 306,5 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 8 g Błonnik: 40,7 g	Energia: 1982 kcal Białko: 82,2 g Tłuszcz: 54,5 g W tym nasycone kw. tł.: 16,7 g Węglowodany: 305,8 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 8,2 g Błonnik: 35,2 g	Energia: 2044 kcal Białko: 89,5 g Tłuszcz: 61,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,8 g Węglowodany: 292,7 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 8,9 g Błonnik: 45,8 g	Energia: 1982 kcal Białko: 82,2 g Tłuszcz: 54,5 g W tym nasycone kw. tł.: 16,7 g Węglowodany: 305,8 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 8,2 g Błonnik: 35,2 g

Posiłek	Niedziela 23.08.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, 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 brzoskwiniowy, 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 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g (GLU,JAJ) Fasola szparagowa z bułką tartą gotowana 100g (GLU) Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g (GLU,JAJ) Fasola szparagowa gotowana 100g (GLU) Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g (GLU,JAJ) Fasola szparagowa gotowana 100g (GLU) Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g (GLU,JAJ) Fasola szparagowa gotowana 100g (GLU) 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 (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (GLU,ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (GLU,ŻYT,SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2143 kcal Białko: 89,4 g Tłuszcz: 64 g W tym nasycone kw. tł.: 19 g Węglowodany: 310,3 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 7,1 g Błonnik: 35,8 g	Energia: 1979 kcal Białko: 86,3 g Tłuszcz: 55,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18,4 g Węglowodany: 294,5 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 7,9 g Błonnik: 29,3 g	Energia: 1804 kcal Białko: 97,9 g Tłuszcz: 56,1 g W tym nasycone kw. tł.: 20,3 g Węglowodany: 230,2 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 6,7 g Błonnik: 37,2 g	Energia: 1979 kcal Białko: 86,3 g Tłuszcz: 55,8 g W tym nasycone kw. tł.: 18,4 g Węglowodany: 294,5 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 7,9 g Błonnik: 29,3 g

Dieta wysokoenergetyczna

Poniedziałek 10.08.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Ser żółty 50 g (MLE) Wędlna wieprzowa 50 g Miód pszczeli wielokwiatowy 40g Pomidor 80g Sałata 10 g Herbata	Owoc 1 szt. Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Zupa jarzynowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Kasza jęczmienna 200g Skrzydółka drobiowe duszone 2 szt. W sosie warzywnym (GLU,MLE,SEL) Surówka z kapusty i marchewki 100g Woda	Serek wiejski 1 szt (MLE) + miód 1 szt. Biskopity 30 g (GLU, JAJ)	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 80g (SOJ) Wędlna drobiowa 50g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 40 g Ogórek świeży 80 g Sałata 10 g Herbata
Wtorek 11.08.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlna wieprzowa 80g (SOJ) Twaróg w plastrach 30 g (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Sałata 10 g Herbata	Płatki jaglane na mleku (MLE) 200ml + 1 szt. miód	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Gołąbek tradycyjny zawijany 100 g (JAJ) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Jogurt owocowy 1szt (MLE) Baton 1 szt.	Pieczywo mieszane 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 50 g (RYB, MLE, GOR) Ser żółty 50 g (MLE) Wędlna drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Pomidor 40 g Herbata
Środa 12.08.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Twarożek ze szczypiorkiem 60g (MLE) Wędlna wieprzowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 40g Ogórek świeży 80 g Herbata	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE) Mus owocowy 1 szt.	Zupa minestrone 350 ml (SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Warzywa gotowane 100g Woda	Owoc 1 szt. Biskopity 100g (GLU, JAJ, MLE)	Pieczywo pszenno- żytnie 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlna drobiowa 50g (SOJ) Jajko gotowane 3 szt. Pomidor 40 g Ogórek świeży 40 g Herbata

Matopiat

Czwartek 13.08.26	Pieczywo pszenno – żytnie 120g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Salceson 50 g (SOJ) Wędlina wieprzowa 50g (SOJ) Serek topiony 30 g (MLE) Ogórek świeży 40 g Pomidor 40 g Herbata	Koktajl owocowy z jogurtem naturalnym 200 g (MLE)	Rosół z makaronem 350 ml (GLU, JAJ, SEL) Kluski śląskie gotowane 200 g (GLU, JAJ) Gulasz po węgiersku z warzywami 150 g (GLU, MLE, SEL) Woda	Owoc 1 szt. Serek wiejski (MLE) 1szt. + miód 1 szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 50 g (SOJ) Serek z koperkiem 50 g (MLE) Ser żółty 50g (MLE) Pomidor 80 g Sałata 10 g Herbata
Piątek 14.08.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Jajko gotowane 3 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 40g Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ogórek świeży 40 g Pomidor 40 g Herbata	Baton 1 szt. Mus owocowy 1 szt.	Krem z dyni 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Paluszki rybne pieczone 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z ogórka kiszzonego 100g Sos o smaku cytrynowym 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Owoc 1 szt. Maślanka (MLE) 200 g	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z ciecierzycy i ogórków kiszonych 50 g (MLE, GOR) Serek topiony 30 g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Pomidor 80 g Sałata 10 g Herbata
Sobota 15.08.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Metka łososiowa 60g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 40g Sałata 10 g Herbata	Owoc 1 szt. Jogurt naturalny 1 szt. (MLE)	Zupa botwinkowa 350 ml (MLE, SEL) Łazanki w sosie szpinakowym 350ml (GLU, JAJ, MLE) Woda	Mus owocowy 1szt. Herbatniki 100 g (GLU, JAJ)	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 80 g Herbata
Niedziela 16.08.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 60 g (SOJ) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 40g Pomidor 80 g Herbata	Jogurt owocowy 1szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Zupa kalafiorowa z ryżem 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Marchewka z groszkiem 100 g Sos pietruszkowy 50 ml (GLU, MLE, SEL) Woda	Owoc 1 szt. Serek homogenizowany 1szt. (MLE)	Pieczywo pszenno- żytnie 90 g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 50 g (MLE, GOR) Serek topiony 50 g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata

Matopat

Poniedziałek 17.08.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 80 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 40g Ser twarogowy 30 g (MLE) Ogórek świeży 40g Pomidor 40 g Herbata	Owoc 1 szt. Mus owocowy 1szt.	Zupa ziemniaczana krem 350 ml (GLU,MLE,SEL) Makaron spaghetti z kurczakiem w sosie o smaku śmietanowo-pieczarkowym z warzywami 350g (GLU,JAJ,MLE) Woda	Baton 1 szt. Owoc 1 szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta jajeczna 50 g (JAJ,GOR) Wędlina wieprzowa 80 g (MLE) Ser żółty 30 g (MLE) Pomidor 80g Sałata 10 g Herbata
Wtorek 18.08.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Paszтет drobiowy 60 g (SOJ) Serek topiony 30 g (MLE) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 40 g Ogórek świeży 40 g Pomidor 40 g Herbata	Płatki kukurydziane na mleku (MLE) 200ml +miód 1 szt.	Zupa pomidorowa z ryżem 350ml (MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Udko drobiowe w sosie musztardowo- miodowym 1 szt. (GLU,GOR) Buraczki tarte gotowane 100 g Woda	Jogurt owocowy 1szt (7) Ciasteczka owsiane 30 g	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g (SOJ) Jajka 2 szt. Paprykarz 50 g (RYB,MLE,GOR) Sałata 10 g Pomidor 80 g Herbata
Środa 19.08.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 60 g (SOJ) Serek z ziołami 50 g (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 40 g Pomidor 80 g Sałata 10 g Herbata	Serek waniliwoy 1szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Zupa grochowa 350ml (GLU,MLE, SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (GLU,JAJ) Warzywa gotowane 100g Woda	Maślanka 200 ml (MLE) Owoc 1 szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Parówki 3 szt. (SOJ) Serek z koperkiem 80g (MLE) Ogórek świeży 80g Sałata 10 g Herbata

Czwartek 20.08.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Sałatka jarzynowa 150 g (GLU, JAJ, MLE, GOR) Wędlina drobiowa 30 g (SOJ) Ser żółty 30 g (SOJ) Sałata 10 g Herbata	Budyń waniliowy (MLE) 200 ml	Zupa brokułowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Papryka faszerowana mięsem wieprzowym i ryżem 100 g (GLU,JAJ) Sos pomidorowy z warzywami 100 g (GLU,MLE,SEL) Woda	Mus owocowy 1szt. Serek wiejski 1 szt. (MLE) +miód 1 szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Pasta rybna 60 g (RYB,GOR) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 40 g Pomidor 80 g Herbata
Piątek 21.08.26	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. Baton 1 szt.	Zupa z fasolki szparagowej 350ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet rybny pieczony 100g (GLU,JAJ,RYB) Surówka z kiszanej kapusty 100 g Sos koperkowy 50 ml (MLE) 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) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata
Sobota 22.08.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Pasta z kurczaka 60 g (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 40 g Pomidor 80 g Herbata	Serek wiejski 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Krem szpinakowo-brokułowy 350ml (MLE,SEL) Kasza bulgur gotowana 200 g Żołądki drobiowe w sosie pomidorowym z warzywami 150g (GLU,MLE,SEL) Woda	Kefir 200 ml (MLE) Mus owocowy 1szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Paszтетowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 80g Herbata
Niedziela 23.08.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (GLU, ŻYT) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 60 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 40 g Pomidor 80 g Herbata	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE) Owoc 1 szt.	Zupa kalafiorowa 350 ml (GLU,MLE,SEL) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowy z warzywami 100 g (GLU,JAJ) Fasola szparagowa z bułką tartą gotowana 100g (GLU) Sos jasny 50 ml (GLU,MLE,SEL) Woda	Mus owocowy 1szt. Serek wiejski 1 szt. (MLE)	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (GLU, ŻYT, SOJ) Masło 15g (MLE) Wędlina wieprzowa 50 g Jajko gotowane 2 szt. Ogórek świeży 80 g Sałata 10 g Herbata

Dzień tygodnia	Receptury, składniki
Poniedziałek 10.08.26	Zupa jarzynowa: Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, brukselka, mieszanka 7 składnikowa: marchew, seler, Fasola szparagowa, kalafior, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Sos warzywny: Składniki: mąka pszenna, włoszczyzna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała Surówka z kapusty: Składniki: Kapusta biała, marchew, koperek, sok z cytryny, olej rzepakowy, sól, pieprz
Wtorek 11.08.	Pasta rybna: Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól Gołąbek tradycyjny: Składniki: Mięso wieprzowe, Kapusta biała, ryż biały, pieprz, sól, jajka Sos pomidorowy z warzywami: Składniki: koncentrat pomidorowy, włoszczyzna, Majeranek, suszone, mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała Zupa pieczarkowa z ziemniakami: Składniki: pieczarki, włoszczyzna paski, cebula, ziemniaki, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz
Środa 12.08.	Zupa minestrone: Składniki: Cukinia, ziemniaki, papryka, pomidor, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, mąka ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy. Makaron z twarogiem półtłustym i sosem owocowym na gorąco- składniki: truskawki mrożone, kisiel
Czwartek 13.08.	Rosół z makaronem: Składniki: Bulion drobiowy, marchew, pietruszka korzenna, seler, cebula, sól, pieprz, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy; makaron pszenny Kluski śląskie: Składniki: mąka ziemniaczana, ziemniaki, jajka, płatki ziemniaczane, woda, sól Gulasz po węgiersku: Składniki: mięso wieprzowe z łopatki, cebula, papryka, pieczarka, marchew, pulpa pomidorowa, sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie
Piątek 14.08.	Paluszki rybne: Składniki: Admiralskie, mintaj 60%, mąka pszenna, olej rzepakowy, woda, skrobia pszenna, sól, naturalne aromaty, drożdże, przyprawy Surówka z ogórka kiszzonego: Składniki: ogórek kiszony, papryka konserwowa, kukurydza konserwowa, olej rzepakowy, koper, pieprz

	Zupa krem z dyni: Składniki: Woda, ziemniaki, dynia mrożona, włoszczyzna, kremówka łosicka, mąka pszenna typ 500, mąka ziemniaczana, cukier, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy. Sos o smaku cytrynowym: Składniki: mąka pszenna, zaprawa cytrynowa, kremówka łosicka, majeranek, woda, koperek, sól, pieprz
Sobota 15.08.26	Pasta jajeczna: Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca Zupa botwinkowa: Składniki: botwinka, ziemniaki, włoszczyzna Kostka, kremówka łosicka, koncentrat buraczkowy, sól, pieprz, czosnek, natka pietruszki, mąka ziemniaczana Łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami Składniki: Makaron łazanki, kiszona kapusta, pieczarki, cebula, sól, pieprz, czosnek Łazanki w sosie szpinakowym Składniki: Makaron łazanki, szpinak, kremówka łosicka, sól, pieprz, czosnek, majeranek
Niedziela 16.08.26	Pasta z kurczaka Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz, liść laurowy, sól Zupa kalafiorowa z ryżem: Składniki: kalafior, włoszczyzna, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz Sos pietruszkowy: Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, pietruszka natka, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała Kotlet wieprzowo-drobiowy: Składniki: mięso wieprzowe, mieso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka,
Poniedziałek 17.08.26	Pasta jajeczna: Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca Zupa ziemniaczana krem: Składniki: Ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie Makaron spaghetti z kurczakiem w sosie o smaku pieczarkowo- śmietankowym z warzywami: Składniki: makaron spaghetti, mięso w kurczaka, pieczarki, kremówka łosicka, włoszczyzna, cukinia, marchew, sól,

	pieprz, czosnek
Wtorek 18.08.26	Zupa pomidorowa z ryżem Składniki: Koncentrat pomidorowy, ryż biały, kremówka łośicka, włoszczyzna krojona w paski, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól Sos musztardowo- miodowy: Składniki: musztarda, miód, włoszczyzna paski, mąka pszenna, ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek Buraczki: Składniki: burak, cukier, pieprz mielony, sok z cytryny
Środa 19.08.26	Galaretka drobiowa: Składniki: mięso drobiowe, żelatyna, włoszczyzna, groszek, kukurydza, sól, pieprz, przyprawy ziołowe Zupa grochowa: Składniki: Groch łuskany, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łośicka, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę/ marchew kostka, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. Naleśniki z jabłkiem: Składniki: mąka pszenna, mleko 3,2%, olej rzepakowy, jajka, woda, sól, jabłko prażone (jabłka, cukier, skrobia modyfikowana, kwas cytrynowy- regulator kwasowości, sorbinian potasu, benzoesan sodu, witamina C- przeciwutleniacz, pirosiarczan sodu- przeciwutleniacz)
Czwartek 20.08.26	Salatka jarzynowa: Składniki: majonez, kukurydza, konserwowa, sól biała, włoszczyzna krojona w paski, ziemniaki, jajka Pasta rybna: Ryba/ makreła wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól Zupa brokułowa: Składniki: brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łośicka, woda, czosnek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy Sos pomidorowy z warzywami: Składniki: koncentrat pomidorowy, włoszczyzna, Majeranek, suszone, mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała Papryka faszerowana mięsem i ryżem: Składniki: Mięso wieprzowe, papryka, ryż biały, włoszczyzna, pieprz, sól, jajka

Piątek 21.08.26	Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszzonego: Składniki: Ciecierzycza zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz Kotlet rybny pieczony Składniki: Dorsz, bułka tarta, cebula, jajka, olej rzepakowy, sól, pieprz Zupa z fasolki szparagowej Składniki: Fasolka szparagowa, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna , woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, czosnek, pieprz Sos koperkowy: Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, koperek natka, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała
Sobota 22.08.26	Pasta z kurczaka Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprze, liść laurowy, sól Potrąk z żółdków z warzywami: Składniki: żółtki drobiowe, papryka, cebula, włoszczyzna, mąka pszenna, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, czosnek, zioła prowansalskie, Krem szpinakowo- brokułowy: Składniki: szpinak, brokuł, włoszczyzna, bukiet warzyw, ziemniaki, mąka ziemniaczana, woda, czosnek, sól, pieprz
Niedziela 23.08.26	Sos jasny: Składniki: Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka Zupa kalafiorowa: Składniki: kalafior, włoszczyzna, ziemniaki, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz Kotlet wieprzowy z warzywami: Składniki: mięso wieprzowe, włoszczyzna, bułka tarta, pieprz, sól, jajka,

Lista alergenów

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenney,
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,

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

Matopat

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, 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

Polędwica Ani

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

Pierś wędzona

Wędlina drobiowa, z połączonych kawałków mięsa, wędzona, parzona. Zawiera wodę dodaną. Produkt z osłonce kolagenowej wołowej, jadalnej, siatce niejadalnej. Składniki: filet z piersi indyka 37%, filet z piersi kurczaka 30%, woda, substancje żelujące: E407, stabilizatory: E451, błonnik pszenny, bezglutenowy, regulator kwasowości: E331, skrobia grochowa, przeciwutleniacz E 316, skrobia ziemniaczana, sól, substancja zagęszczająca: E 1422, maltodekstryna, wzmacniacz smaku E621, E 627, 631, aromaty, hydrolizat białka słonecznikowego, substancje konserwujące: azotyn sodu

Pasztet indykpol

Pasztet drobiowy, 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

Matopat

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: benzoesan sodu, sorbinian potasu

Dżem truskawkowy:

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

Parówki nowojorskie:

Mięso wieprzowe 69%, woda, konserwant białka sojowego, skrobia, błonnik ziemniaczany, sól, tłuszcz wieprzowy, regulatory kwasowości octany potasu, białko wieprzowe, skrobia modyfikowana, stabilizatory: difosforany, trifosforany, cytryniany sodu, octany sodu, wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5- rybonukleotydy disodowe: substancje zagęszczające: guma guar, guma celulozowa, karagen, ekstrakty przypraw, glukoza, aromaty, przeciwutleniacze: askorbinian sodu: substancja konserwująca: azotyn sodu.

Parówki HOT DOG JBB

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

Schab morliński

Schab wieprzowy wędzony parzony dodaną wodą

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

Serdelki drobiowe

Kiełbasa drobiowa, homogenizowana z dodatkiem, z dodatkiem białka wieprzowego, parzona w osłonce niejadalnej

Matopiat

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: benzoesan sodu, przeciwutleniacze: kwas askorbinowy, aromat, barwnik luteina

Paprykarz szczeciński:

Woda, 31% szprot rozdrobniony złowione w Morzu Bałtyckim, ryż, koncentrat pomidorowy, cebula, błonnik pszenny bezglutenowy, błonnik grochowy, sól, ocet spirytusowy, olej rzepakowy, papryka chilli mielona, aromat papryki, gorczyca

Serek wiejski:

Twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól

Serek farmerski ziarnisty ze śmietanką

Ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól

Serek homogenizowany:

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

Jogurt owocowy:

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

Kefir:

Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

Hummus:

Pasta z ciecierzycy i sezamu

Matopat

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

Półdwica 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

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%