Matopat

Posiłek	Poniedziałek			
	05.10.2026			
	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 z soczewicy z papryką (**SEL**) 350 ml Kasza gryczana z fasolą, mięsem wieprzowym i warzywami w sosie pomidorowym 350g Woda	Zupa z soczewicy z papryką (**SEL**) 350 ml Kasza jęczmienna z fasolą, mięsem wieprzowym i warzywami w sosie pomidorowym 350g Woda	Zupa z soczewicy z papryką (**SEL**) 350ml Kasza gryczana z fasolą, mięsem wieprzowym i warzywami w sosie pomidorowym 350g Woda	Zupa z soczewicy z papryką (**SEL**) 350 ml Kasza jęczmienna z fasolą, mięsem wieprzowym i warzywami w sosie pomidorowym 350g 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: 2334 kcal Białko: 109,25 g Tłuszcze: 59,1 g W tym nasycone kw. tł.: 23 g Węglowodany: 346,2 g W tym cukry: 52,2 g Sól: 5,6 g Błonnik: 36,9 g	Energia: 2329 kcal Białko: 111,2 g Tłuszcze: 60 g W tym nasycone kw. tł: 23,9 g Węglowodany: 351,4 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 7,7 g Błonnik: 34,9 g	Energia: 2108 kcal Białko: 123,6 g Tłuszcze: 58,7 g W tym nasycone kw. tł.: 23,4 g Węglowodany: 274,35 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 3,35 g Błonnik: 41,75 g	Energia: 2329 kcal Białko: 111,2 g Tłuszcze: 60 g W tym nasycone kw. tł: 23,9 g Węglowodany: 351,4 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 7,7 g Błonnik: 34,9 g

Matopat

Posiłek	Wtorek 06.10.2026			
	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 kalafiorowa (**GLU,MLE,SEL**) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Gniazdka wieprzowo- drobiowe z ogórkiem kiszonym i serem (**MLE**) 100 g Surówka z marchewki z sokiem z pomarańczy 100 g Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Zupa kalafiorowa (**GLU,MLE,SEL**) 350ml Ziemniaki gotowane 200 g Gniazdka wieprzowo- drobiowe z ogórkiem kiszonym i serem (**MLE**) 100 g Marchewka gotowana 100 g Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Zupa kalafiorowa (**GLU,MLE,SEL**) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Gniazdka wieprzowo- drobiowe z ogórkiem kiszonym i serem (**MLE**) 100 g Surówka z marchewki z sokiem z pomarańczy 100 g Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Zupa kalafiorowa (**GLU,MLE,SEL**) 350ml Ziemniaki gotowane 200 g Gniazdka wieprzowo- drobiowe z ogórkiem kiszonym i serem (**MLE**) 100 g Marchewka gotowana 100 g Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasta rybna 50 g (**RYB, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90g(**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasta rybna 50 g (**RYB, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ**) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120g(**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Pasta rybna 50 g (**RYB, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ)** Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasta rybna 50 g (**RYB, MLE, GOR**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ**) Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2203 kcal Białko: 95,4 g Tłuszcze: 68,4 g W tym nasycone kw. tł.:20,7 g Węglowodany: 309,45 g W tym cukry: 51,8 g Sól: 8,1 g Błonnik: 33,35 g	Energia: 2139 kcal Białko: 94 g Tłuszcze: 65,7 g W tym nasycone kw. tł.: 25,4 g Węglowodany: 304,7 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,5 g Błonnik: 27,2 g	Energia: 1911 kcal Białko: 91,3 g Tłuszcze: 72,6 g W tym nasycone kw. tł.: 24,3 g Węglowodany: 225,25 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 6,5 g Błonnik: 34,65 g	Energia: 2139 kcal Białko: 94 g Tłuszcze: 65,7 g W tym nasycone kw. tł.: 25,4 g Węglowodany: 304,7 g W tym cukry: 51,7 g Sól: 8,5 g Błonnik: 27,2 g

Matopat

Posiłek	Środa 07.10.2026			
	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 z fasolki szparagowej (**GLU,MLE,SEL**) 350 ml Pierogi ze szpinakiem (**GLU,JAJ,MLE**) 6 szt. Sos o smaku śmietankowym (**MLE**) 50 ml Woda	Zupa z fasolki szparagowej (**GLU,MLE,SEL**) 350 ml Pierogi ze szpinakiem (**GLU,JAJ,MLE**) 6 szt. Sos o smaku śmietankowym (**MLE**) 50 ml Woda	Zupa z fasolki szparagowej (**GLU,MLE,SEL**) 350 ml Pierogi ze szpinakiem (**GLU,JAJ,MLE**) 6szt. Sos o smaku śmietankowym (**MLE**) 50 ml Woda	Zupa z fasolki szparagowej (**GLU,MLE,SEL**) 350 ml Pierogi ze szpinakiem (**GLU,JAJ,MLE**) 6 szt. Sos o smaku śmietankowym (**MLE**) 50ml 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: 2294 kcal Białko: 90,1 g Tłuszcze: 66,5 g W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g Węglowodany: 340,5 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 7,7 g Błonnik: 33,35 g	Energia: 2308 kcal Białko: 89,3 g Tłuszcze: 66,2 g W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g Węglowodany: 351,7 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 8,7 g Błonnik: 28,65 g	Energia: 2058 kcal Białko: 90 g Tłuszcze: 66,6 g W tym nasycone kw. tł.: 25,3 g Węglowodany: 279,45 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 6,4 g Błonnik: 36,7 g	Energia: 2308 kcal Białko: 89,3 g Tłuszcze: 66,2 g W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g Węglowodany: 351,7 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 8,7 g Błonnik: 28,65 g

Matopat

Posiłek	Czwartek 08.10.2026			
	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	Zupa pomidorowa z ryżem (**MLE,SEL**) 350ml Ziemniaki gotowane 200 g Bitki ze schabu w sosie pieczarkowym (**GLU,MLE,SEL**) 100 g Buraczki na ciepło 100 g Woda	Zupa pomidorowa z ryżem (**MLE,SEL**) 350ml Ziemniaki gotowane 200 g Bitki ze schabu w sosie pieczarkowym (**GLU,MLE,SEL**) 100 g Buraczki na ciepło 100 g Woda	Zupa pomidorowa z ryżem (**MLE,SEL**) 350ml Ziemniaki gotowane 200 g Bitki ze schabu w sosie pieczarkowym (**GLU,MLE,SEL**) 100 g Buraczki na ciepło 100 g Woda	Zupa pomidorowa z ryżem (**MLE,SEL**) 350ml Ziemniaki gotowane 200 g Bitki ze schabu w sosie pieczarkowym (**GLU,MLE,SEL**) 100 g Buraczki na ciepło 100 g Woda
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt.(**MLE**)	Jogurt naturalny 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasztet drobiowy 50 g (**SOJ**) Ser żółty 30g (**MLE**) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasztet drobiowy 50 g (**SOJ**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ**) Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120g(**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Pasztet drobiowy 50 g (**SOJ**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ**) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasztet drobiowy 50 g (**SOJ**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ**) Pomidor 80 g (bez skóry) Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2131 kcal Białko: 93,3 g Tłuszcze: 61,9 g W tym nasycone kw. tł.: 23,4 g Węglowodany: 310,5 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 6,8 g Błonnik: 27,2 g	Energia: 2053 kcal Białko: 95,4 g Tłuszcze: 53,7 g W tym nasycone kw. tł.: 20,4 g Węglowodany: 312 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 8,1 g Błonnik: 22 g	Energia: 1926 kcal Białko: 102,5 g Tłuszcze: 56 g W tym nasycone kw. tł.: 22,9 g Węglowodany: 262,1 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 5,3 g Błonnik: 32,2 g	Energia: 2053 kcal Białko: 95,4 g Tłuszcze: 53,7 g W tym nasycone kw. tł.: 20,4 g Węglowodany: 312 g W tym cukry: 50,9 g Sól: 8,1 g Błonnik: 22 g

Matopat

Posiłek	Piątek 09.10.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Jajko gotowane 2 szt. Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Jajko gotowane 2 szt. Wędlina wieprzowa 20 g (**SOJ**) Ogórek kiszony 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Jajko gotowane 2 szt. **(bez żółtka)** Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Ogórek kiszony (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Herbatniki 30 g (**GLU, JAJ**)	Herbatniki 30 g (**GLU, JAJ**)	Kefir 200 ml (**MLE**)	Herbatniki 30 g (**GLU, JAJ**)
Obiad	Zupa jarzynowa (**GLU,MLE,SEL**) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Śledź w śmietanie 100g (**MLE**) Surówka z kiszonej kapusty 100 g Woda	Zupa jarzynowa (**GLU,MLE,SEL**) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100g (**GLU,JAJ,RYB**) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos koperkowy 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Zupa jarzynowa (**GLU,MLE,SEL**) 350ml Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100g (**GLU,JAJ,RYB**) Surówka z kiszonej kapusty 100 g Sos koperkowy 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Zupa jarzynowa (**GLU,MLE,SEL**) 350ml Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet rybny pieczony 100g (**GLU,JAJ,RYB**) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos koperkowy 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: 2375 kcal Białko: 91,5 g Tłuszcze: 81,6 g W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g Węglowodany: 330,3 g W tym cukry: 52,7 g Sól: 5,3 g Błonnik: 32,8 g	Energia: 2211 kcal Białko: 104,3 g Tłuszcze: 63,2 g W tym nasycone kw. tł.: 18,1 g Węglowodany: 315,6 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 5,9 g Błonnik: 26 g	Energia: 1877 kcal Białko: 94,2 g Tłuszcze: 65,3 g W tym nasycone kw. tł.: 20,2 g Węglowodany: 227,9 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 3,65 g Błonnik: 33 g	Energia: 2211 kcal Białko: 104,3 g Tłuszcze: 63,2 g W tym nasycone kw. tł.: 18,1 g Węglowodany: 315,6 g W tym cukry: 52,6 g Sól: 5,9 g Błonnik: 26 g

Matopat

Posiłek	Sobota 10.10.2026			
	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 szpinakowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Kasza jaglana gotowana 200g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Zupa szpinakowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Kasza jaglana gotowana 200g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Zupa szpinakowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Kasza jaglana gotowana 200g Potrawka warzywna z ciecierzycą 150 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Zupa szpinakowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Kasza jaglana gotowana 200g Potrawka warzywna z ciecierzycą 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**) 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: 2250 kcal Białko: 74,7 g Tłuszcze: 79,5 g W tym nasycone kw. tł.: 23,8 g Węglowodany: 318 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 4,1 g Błonnik: 36,5 g	Energia: 2206 kcal Białko: 74,5 g Tłuszcze: 76,3 g W tym nasycone kw. tł.: 24,4 g Węglowodany: 318,8 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6,3 g Błonnik: 31,6 g	Energia: 2248 kcal Białko: 79,1 g Tłuszcze: 82,3 g W tym nasycone kw. tł.: 30,2 g Węglowodany: 304,3 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 4,5 g Błonnik: 41,6 g	Energia: 2206 kcal Białko: 74,5 g Tłuszcze: 76,3 g W tym nasycone kw. tł.: 24,4 g Węglowodany: 318,8 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 6,3 g Błonnik: 31,6 g

Matopat

Posiłek	Niedziela 11.10.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ)** Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ**) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ)** Hummus 30 g (**MLE)** Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50 g (**SOJ**) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata
II śniadanie	Jogurt owocowy (**MLE**) 1 szt.	Jogurt owocowy (**MLE**) 1 szt.	Jogurt naturalny (**MLE**) 1 szt.	Jogurt owocowy (**MLE**) 1 szt.
Obiad	Krem marchewkowy 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kiełbasa z cebulą 100 g Marchewka z groszkiem 100g Sos warzywny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Krem marchewkowy 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100g (**GLU,JAJ**) Marchewka z groszkiem 100g Sos warzywny 50 ml (**GLU,MLE,SEL)** Woda	Krem marchewkowy 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100g (**GLU,JAJ**) Marchewka z groszkiem 100g Sos warzywny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Krem marchewkowy 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100g (**GLU,JAJ**) Marchewka z groszkiem 100g Sos warzywny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasta z kurczaka 50 g (**MLE, GOR**) Serek topiony 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: 2114 kcal Białko: 83,4 g Tłuszcze: 71 g W tym nasycone kw. tł.: 28,3 g Węglowodany: 294,1 g W tym cukry: 51,3 g Sól: 7,3 g Błonnik: 33,8 g	Energia: 1976 kcal Białko: 85,5 g Tłuszcze: 54 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 300,1 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 7,1 g Błonnik: 30,5 g	Energia: 1875 kcal Białko: 87,1 g Tłuszcze: 59,9 g W tym nasycone kw. tł.: 23,9 g Węglowodany: 252,4 g W tym cukry: 49,8 g Sól: 4,4 g Błonnik: 41,85 g	Energia: 1976 kcal Białko: 85,5 g Tłuszcze: 54 g W tym nasycone kw. tł.: 21,4 g Węglowodany: 300,1 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 7,1 g Błonnik: 30,5 g

Matopat

Posiłek	Poniedziałek 12.10.2026			
	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 pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży 80g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (MLE) Wędlina drobiowa 50 g (SOJ) Miód pszczeli wielokwiatowy 20 g Ogórek świeży (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno – żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) 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 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 brokułowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Makaron z sosem bolońskim 350 g (**GLU,SEL**) Woda	Zupa brokułowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Makaron z sosem bolońskim 350 g (**GLU,SEL**) Woda	Zupa brokułowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Makaron z sosem bolońskim 350 g (**GLU,SEL**) Woda	Zupa brokułowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Makaron z sosem bolońskim 350 g (**GLU,SEL**) Woda
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt naturalny 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) 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: 2129 kcal Białko: 106,7 g Tłuszcz: 57,2 g W tym nasycone kw. tł: 17,7 g Węglowodany: 307,1 g W tym cukry: 51,4 g Sól: 5,7 g Błonnik: 33,8 g	Energia: 2165 kcal Białko: 107,8 g Tłuszcz: 56,8 g W tym nasycone kw. tł.: 17,7 g Węglowodany: 319 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 6,7 g Błonnik: 30,5 g	Energia: 1867 kcal Białko: 111,9 g Tłuszcz: 56,4 g W tym nasycone kw. tł: 19,5 g Węglowodany: 234,2 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 4,8 g Błonnik: 36,6 g	Energia: 2165 kcal Białko: 107,8 g Tłuszcz: 56,8 g W tym nasycone kw. tł.: 17,7 g Węglowodany: 319 g W tym cukry: 51,5 g Sól: 6,7 g Błonnik: 30,5 g

Matopat

Posiłek	Wtorek 13.10.2026			
	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**) Pasztet drobiowy 50 g (SOJ) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasztet drobiowy 50 g (**SOJ**) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 20g Pomidor (bez skóry) 80 g Herbata	Pieczywo pszenno–żytnie 120 g (**GLU,ŻYT)** Masło 15g (**MLE**) Pasztet drobiowy 70 g (**SOJ**) Pomidor 80 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE)** Pasztet 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 koperkowa z ziemniakami 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (**JAJ**,**SEL)** Sos pieczarkowy z warzywami 50 ml (**GLU,MLE,SEL)** Woda	Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (**JAJ,SEL**) Sos pieczarkowy z warzywami 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (**JAJ,SEL**) Sos pieczarkowy z warzywami 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (**JAJ,SEL**) Sos pieczarkowy z warzywami 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 30 g (**SOJ**) Paprykarz 50 g (**GLU, RYB, GOR**) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 30 g (**SOJ)** Paprykarz 50 g (**GLU, RYB, GOR**) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT)** Masło 15g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 30 g (**SOJ**) Paprykarz 50 g (**GLU, RYB, GOR**) Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 30 g (**SOJ**) Paprykarz 50 g (**GLU, RYB, GOR**) Sałata 10 g Herbata
Wartość odżywcza	Energia: 2319 kcal Białko: 96,2 g Tłuszcz: 70,9 g W tym nasycone kw. tł.: 21,3 g Węglowodany: 336,7 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 8,8 g Błonnik: 36,8 g	Energia: 2289 kcal Białko: 95,1 g Tłuszcz: 70 g W tym nasycone kw. tł.: 21,2 g Węglowodany: 336,4 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 8,9 g Błonnik: 31,5 g	Energia: 2175 kcal Białko: 100,9 g Tłuszcz: 73,3 g W tym nasycone kw. tł.: 21,9 g Węglowodany: 287,3 g W tym cukry: 50,2 g Sól: 7 g Błonnik: 41,6 g	Energia: 2289 kcal Białko: 95,1 g Tłuszcz: 70 g W tym nasycone kw. tł.: 21,2 g Węglowodany: 336,4 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 8,9 g Błonnik: 31,5 g

Matopat

Posiłek	Środa 14.10.2026			
	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**) Galaretka drobiowa 150 g (SEL) Wędlina wieprzowa 15g (SOJ) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Galaretka 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**) Galaretka drobiowa 150 g (**SEL**) Wędlina wieprzowa 15g (**SOJ**) Ogórek świeży 80 g Herbata	Pieczywo pszenne 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Galaretka 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,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (**GLU,JAJ**) Warzywa gotowane 100g Woda	Krem warzywny 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (**GLU,JAJ**) Warzywa gotowane 100g Woda	Zupa grochowa 350 ml (**GLU,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 100 g (**GLU,JAJ**) Warzywa gotowane 100g Woda	Krem warzywny 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g 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: 2323 kcal Białko: 97,3 g Tłuszcz: 72,6 g W tym nasycone kw. tł.: 23,2 g Węglowodany: 323,1 g W tym cukry: 52,3 g Sól: 4 g Błonnik: 29 g	Energia: 2227 kcal Białko: 89,7 g Tłuszcz: 73,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,3 g Węglowodany: 308,7 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 7,1 g Błonnik: 20,2 g	Energia: 2077 kcal Białko: 92 g Tłuszcz: 71,2 g W tym nasycone kw. tł.: 24,8 g Węglowodany: 266 g W tym cukry: 50,3 g Sól: 2,1 g Błonnik: 31,8 g	Energia: 2227 kcal Białko: 89,7 g Tłuszcz: 73,1 g W tym nasycone kw. tł.: 24,3 g Węglowodany: 308,7 g W tym cukry: 52,4 g Sól: 7,1 g Błonnik: 20,2 g

Matopat

Posiłek	Czwartek 15.10.2026			
	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	Krupnik z kuskusem perłowym 350 ml (**GLU,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- kalafiorowy pieczony 100 g (**GLU,JAJ**) Surówka wiosenna 100 g Sos curry bez mleka 50 ml (**GLU,SEL**) Woda	Krupnik z kuskusem perłowym 350 ml (**GLU,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- kalafiorowy pieczony 100 g (**GLU,JAJ**) Marchewka gotowana 100 g Sos curry bez mleka 50 ml (**GLU,SEL**) Woda	Krupnik z kuskusem perłowym 350 ml (**GLU,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- kalafiorowy pieczony 100 g (**GLU,JAJ**) Surówka wiosenna 100 g Sos curry bez mleka 50 ml (**GLU,SEL**) Woda	Krupnik z kuskusem perłowym 350 ml (**GLU,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- kalafiorowy pieczony 100g (**GLU,JAJ**) Marchewka gotowana 100 g Sos curry bez mleka 50 ml (**GLU,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: 2345 kcal Białko: 81,3 g Tłuszcz: 57,5 g W tym nasycone kw. tł.: 17,6 g Węglowodany: 387,6 g W tym cukry: 52,8 g Sól: 5 g Błonnik: 39,3 g	Energia: 2229 kcal Białko: 76,9 g Tłuszcz: 59,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 374,7 g W tym cukry: 52,7 g Sól: 5,6 g Błonnik: 31 g	Energia: 2120 kcal Białko: 93,8 g Tłuszcz: 62 g W tym nasycone kw. tł.: 15,2 g Węglowodany: 303,1 g W tym cukry: 51,2 g Sól: 3,3 g Błonnik: 41,8 g	Energia: 2229 kcal Białko: 76,9 g Tłuszcz: 59,1 g W tym nasycone kw. tł.: 22,5 g Węglowodany: 374,7 g W tym cukry: 52,7 g Sól: 5,6 g Błonnik: 31 g

Matopat

Posiłek	Piątek 16.10.2026			
	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
Śniadanie	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Twaróg w kostce 50 g (**MLE**) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Twaróg w kostce 50 g (**MLE**) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo pszenno-żytnie 120 g (**GLU,ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Twaróg z kostce 50 g (**MLE**) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Herbata	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Twaróg z kostce 50 g (**MLE**) Wędlina drobiowa 30 g Sałata 10 g Herbata
II śniadanie	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Obiad	Krem z białych warzyw 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki rybne duszone w sosie pomidorowym z warzywami 150 g (**MLE,SEL**) Woda	Krem z białych warzyw 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki rybne duszone w sosie pomidorowym z warzywami 150 g (**MLE,SEL**) Woda	Krem z białych warzyw 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki rybne duszone w sosie pomidorowym z warzywami 150 g (**MLE,SEL**) Woda	Krem z białych warzyw 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki rybne duszone w sosie pomidorowym z warzywami 150 g (**MLE,SEL**) Woda
Podwieczorek	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)	Jogurt naturalny 1 szt. (**MLE**)	Jogurt owocowy 1 szt. (**MLE**)
Kolacja	Pieczywo mieszane 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: 2166 kcal Białko:97,7 g Tłuszcz: 62,2 g W tym nasycone kw. tł.: 24,5 g Węglowodany: 310,3 g W tym cukry: 53,1 g Sól: 8 g Błonnik: 32 g	Energia: 2086 kcal Białko: 92,7 g Tłuszcz: 53,8 g W tym nasycone kw. tł.: 17,25 g Węglowodany: 319,3 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 8,3 g Błonnik: 29,6 g	Energia: 1870 kcal Białko: 88,5 g Tłuszcz: 53,3 g W tym nasycone kw. tł.: 19 g Węglowodany: 262,5 g W tym cukry: 49,7 g Sól: 8,1 g Błonnik: 37,7 g	Energia: 2086 kcal Białko: 92,7 g Tłuszcz: 53,8 g W tym nasycone kw. tł.: 17,25 g Węglowodany: 319,3 g W tym cukry: 50,4 g Sól: 8,3 g Błonnik: 29,6 g

Matopat

Posiłek	Sobota 17.10.2026			
	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	Kapuśniak 350 ml (**SEL**) Kasza bulgur gotowana 200g Potrawka z serduszek w sosie o smaku śmietankowym z warzywami 150 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Kapuśniak 350 ml (**SEL**) Kasza bulgur gotowana 200g Potrawka z serduszek w sosie o smaku śmietankowym z warzywami 150 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Kapuśniak 350 ml (**SEL**) Kasza bulgur gotowana 200g Potrawka z serduszek w sosie o smaku śmietankowym z warzywami 150 g (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Kapuśniak 350 ml (**SEL**) Kasza bulgur gotowana 200g Potrawka z serduszek w sosie o smaku śmietankowym 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**) Pasztetowa 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**) Pasztetowa 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: 2060 kcal Białko: 76,8 g Tłuszcz: 68 g W tym nasycone kw. tł: 19 g Węglowodany: 294,3 g W tym cukry: 50,5 g Sól: 5,2 g Błonnik: 38,6 g	Energia: 2029 kcal Białko: 75,6 g Tłuszcz: 67,1 g W tym nasycone kw. tł.: 18,9 g Węglowodany: 293,5 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 6,2 g Błonnik: 33,1 g	Energia: 2066 kcal Białko: 82,1 g Tłuszcz: 71,6 g W tym nasycone kw. tł.: 23,5 g Węglowodany: 279,7 g W tym cukry: 49,9 g Sól: 4,6 g Błonnik: 43,6 g	Energia: 2029 kcal Białko: 75,6 g Tłuszcz: 67,1 g W tym nasycone kw. tł.: 18,9 g Węglowodany: 293,5 g W tym cukry: 50,6 g Sól: 6,2 g Błonnik: 33,1 g

Matopat

Posiłek	Niedziela 18.10.2026			
	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 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 minestrone 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Devolay drobiowy pieczony 100 g (**GLU,JAJ**) Surówka kujawska 100 g (**GOR**) Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Zupa minestrone 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Devolay drobiowy pieczony 100 g (**GLU,JAJ**) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Zupa minestrone 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Devolay drobiowy pieczony 100 g (**GLU,JAJ**) Surówka kujawska 100 g (**GOR**) Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Zupa minestrone 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Devolay drobiowy pieczony 100 g (**GLU,JAJ**) Bukiet warzyw gotowanych 100 g Sos jasny 50 ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda
Podwieczorek	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.	Owoc 1 szt.
Kolacja	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) 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: 2118 kcal Białko: 91,4 g Tłuszcz: 63,4 g W tym nasycone kw. tł.: 22,7 g Węglowodany: 301,8 g W tym cukry: 50,8 g Sól: 5 g Błonnik: 32,4 g	Energia: 2062 kcal Białko: 90,55 g Tłuszcz: 60,3 g W tym nasycone kw. tł.: 26,7 g Węglowodany: 298,3 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 5,6 g Błonnik: 27,7 g	Energia: 1913 kcal Białko: 101,9 g Tłuszcz: 62,9 g W tym nasycone kw. tł.: 24,5 g Węglowodany: 237,2 g W tym cukry: 50,1 g Sól: 4,8 g Błonnik: 35,1 g	Energia: 2062 kcal Białko: 90,55 g Tłuszcz: 60,3 g W tym nasycone kw. tł.: 26,7 g Węglowodany: 298,3 g W tym cukry: 50,7 g Sól: 5,6 g Błonnik: 27,7 g

Matopat

Dieta wysokoenergetyczna

Poniedziałek 05.10.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (**GLU, ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Ser żółty 50 g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 50 g Miód pszczeli wielokwiatowy 40g Pomidor 80g Sałata 10 g Herbata	Owoc 1 szt. Serek homogenizowany 1 szt. (**MLE**)	Zupa z soczewicy z papryką (**SEL**) 350 ml Kasza gryczana z fasolą, mięsem wieprzowym i warzywami w sosie pomidorowym 400g Woda	Serek wiejski 1 szt (**MLE**) + miód 1 szt. Biszkopty 30 g (**GLU,JAJ**)	Pieczywo mieszane 90 g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasztet drobiowy 80g (**SOJ**) Wędlina drobiowa 50g (**SOJ**) Miód pszczeli wielokwiatowy 40 g Ogórek świeży 80 g Sałata 10 g Herbata
Wtorek 06.10.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (**GLU, ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 80g (**SOJ**) Twaróg w plastrach 30 g (MLE) Dżem truskawkowy, niskosłodzony 20 g Pomidor 80 g Sałata 10 g Herbata	Kasza manna na mleku (**MLE**) 200ml + 1 szt. miód	Zupa kalafiorowa (**GLU,MLE,SEL**) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Gniazdka wieprzowo- drobiowe z ogórkiem kiszonym i serem (**MLE**) 120 g Surówka z marchewki z sokiem z pomarańczy 100 g Sos jasny 50 ml (**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**) Wędlina drobiowa 30 g (**SOJ**) Ogórek świeży 40 g Pomidor 40 g Herbata
Środa 07.10.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (**GLU, ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Twarożek ze szczypiorkiem 60g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 50 g (**SOJ**) Miód pszczeli wielokwiatowy 40g Ogórek świeży 80 g Herbata	Serek homogenizowany 1 szt. (**MLE**) Mus owocowy 1 szt.	Zupa z fasolki szparagowej (**GLU,MLE,SEL**) 350 ml Pierogi ze szpinakiem (**GLU,JAJ,MLE**) 8 szt. Sos o smaku śmietankowym (**MLE**) 50 ml Woda	Owoc 1 szt. Herbatniki 100g (**GLU, JAJ, MLE**)	Pieczywo pszenno- żytnie 90 g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina drobiowa 50g (**SOJ**) Jajko gotowane 3 szt. Pomidor 40 g Ogórek świeży 40 g Herbata

Matopat

Czwartek 08.10.26	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)	Zupa pomidorowa z ryżem (**MLE,SEL**) 350ml Ziemniaki gotowane 200 g Bitki ze schabu w sosie pieczarkowym (**GLU,MLE,SEL**) 100 g Buraczki na ciepło 100 g Woda	Owoc 1 szt. Serek wiejski (**MLE**) 1szt. + miód 1 szt.	Pieczywo pszenno- żytnie 90 g (**GLU,ŻYT,SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasztet drobiowy 50 g (**SOJ**) Serek z koperkiem 50 g (**MLE**) Ser żółty 50g (**MLE**) Pomidor 80 g Sałata 10 g Herbata
Piątek 09.10.26	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.	Zupa jarzynowa (**GLU,MLE,SEL**) 350 ml Ziemniaki gotowane 200 g Śledź w śmietanie 100g (**MLE**) Surówka z kiszonej kapusty 100 g 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 10.10.26	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 szpinakowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Kasza jaglana gotowana 200g Potrawka warzywna z ciecierzycą 200 g (**GLU,MLE,SEL**) 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 11.10.26	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.	Krem marchewkowy 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kiełbasa z cebulą 100 g Marchewka z groszkiem 100g Sos warzywny 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 12.10.26	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 brokułowa 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Makaron z sosem bolońskim 400g (**GLU,SEL**) 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 13.10.26	Pieczywo pszenno – żytnie 130g (**GLU, ŻYT**) Masło 15g (**MLE**) Pasztet 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 koperkowa z ziemniakami 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Gołąbek niezawijany pieczony 100 g (**JAJ,SEL**) Sos pieczarkowy z warzywami 50ml (**GLU,MLE,SEL**) Woda	Jogurt owocowy 1szt (7) Ciasteczka owsiane 30 g	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 50 g (**SOJ**) Jajka 2 szt. Paprykarz 50 g (**RYB,MLE,GOR**) Sałata 10 g Pomidor 80 g Herbata
Środa 14.10.26	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 350 ml (**GLU,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- drobiowy pieczony 150 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

Matopat

Czwartek 15.10.26	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	Krupnik z kuskusem perłowym 350 ml (**GLU,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet wieprzowo- kalafiorowy pieczony 100 g (**GLU,JAJ**) Surówka wiosenna 100 g Sos curry bez mleka 50 ml (**GLU,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 16.10.26	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.	Krem z białych warzyw 350 ml (**GLU,MLE,SEL**) Ziemniaki gotowane 200 g Pulpeciki rybne duszone w sosie pomidorowym z warzywami 180g (**MLE,SEL**) Woda	Jogurt owocowy 1szt. (**MLE**) Ciasteczka owsiane 30 g (**JAJ, GLU**)	Pieczywo pszenno- żytnie 90g (**GLU, ŻYT, SOJ**) Masło 15g (**MLE**) Pasta z ciecierzycy 30 g (**GOR**) Serek topiony 50 g (**MLE**) Wędlina wieprzowa 30 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata
Sobota 17.10.26	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.	Kapuśniak 350 ml (**SEL**) Kasza bulgur gotowana 200g Potrawka z serduszek w sosie o smaku śmietankowym z warzywami 150 g (**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) Pasztetowa 50 g (SOJ) Ogórek kiszony 80g Herbata
Niedziela 18.10.26	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 minestrone 350 ml (**SEL**) Ziemniaki gotowane 200g Devolay drobiowy pieczony 130 g (**GLU,JAJ**) Surówka kujawska 100 g (**GOR**) 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

Matopat

Dzień tygodnia	Receptury, składniki
Poniedziałek 05.10	**Zupa z soczewicy z papryką:** **Składniki:** Soczewica czerwona, ziemniaki, marchew, papryka, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, włoszczyzna krojona w paski, w kostkę, woda, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. **Potrawka z fasolą i kaszą gryczaną:** **Składniki:** Fasola czerwona, kasza gryczana, mięso wieprzowe- łopatka, kukurydza, marchew, pieczarka, pulpa pomidorowa, cebula, czosnek, zioła,pieprz, sól
Wtorek 06.10.	**Zupa kalafiorowa:** **Składniki:** Woda, ziemniaki, włoszczyzna, kalafior, cukinia, kremówka łosicka, mąka pszenna typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy. **Gniazdka wieprzowo- drobiowe z serem I ogórkiem kiszonym:** **Składniki:** mięso wieprzowe, mięso drobiowe, jajka, ser żółty, ogórek kiszony, sól, pieprz, czosnek, przyprawa do mięs **Surówka z marchewki z sokiem pomarańczowym:** **Składniki:** marchew, jabłko, sok pomarańczowy, sól, cukier, pieprz **Pasta rybna:** Składniki: Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól
Środa 07.10.	**Zupa z fasolki szparagowej** **Składniki:** Woda, ziemniaki, włoszczyzna, fasola szparagowa, kremówka łosicka, majeranek, sól biała, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy. **Pierogi ze szpinakiem:** **Składniki:** ciasto: mąka pszenna 64%, woda, olej rzepakowy, żółtko płynne pasteryzowane, sól farsz: szpinak 38%, woda, ser typu greckiego 16%, błonnik, sól, przyprawy **Sos o smaku śmietankowym:** Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, włoszczyzna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała
Czwartek 08.10.	**Zupa pomidorowa z ryżem** **Składniki:** włoszczyzna, ryż biały, koncentrat pomidorowy 30%, kremówka łosicka, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy. **Bitki ze schabu w sosie pieczarkowym:** **Składniki:** schab wieprzowy, olej rzepakowy, mąka pszenna, kremówka łosicka, pieczarki, sól, pieprz, zioła
Piątek 09.10.	**Zupa jarzynowa:** **Składniki:** Woda, włoszczyzna, mieszanka 7 składnikowa- warzyw, ziemniaki, kremówka łosicka, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy

Matopat

	Surówka z kapusty kiszonej: **Składniki:** kapusta kiszona (kapusta biała, sól), marchew, kukurydza konserwowa (kukurydza, woda, cukier, sól), papryka konserwowa (papryka, woda, vinegar, sól, syrop glukozowy, stabilizator: chlorek wapnia, substancja słodząca: sacharyna), cukier, olej rzepakowy rafinowany, koper, pieprz, substancja konserwująca: sorbinian potasu **Śledź w śmietanie:** Składniki: składniki: śledzie płaty, śmietana 12% tłuszczu, sól, pieprz, czosnek, cebula **Kotlet rybny pieczony** Składniki: Dorsz, bułka tarta, cebula, jajka, olej rzepakowy, sól, pieprz
Sobota **10.10.26**	**Zupa szpinakowa:** Składniki: ziemniaki, szpinak, włoszczyzna, kremówka łosicka, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz. **Pasta jajeczna:** Składniki: Jajka gotowane, jogurt naturalny/ majonez, sól, pieprz Majonez składniki: olej rzepakowy, woda, żółtko jaja, cukier, ocet spirytusowy, ocet winny, sól, gorczyca **Potrawka warzywna:** Składniki: Pulpa pomidorowa, papryka, cebula, cukinia, ciecierzyca, olej rzepakowy, włoszczyzna krojona w kostkę, pieprz, czosnek, sól
Niedziela **11.10.26**	**Pasta z kurczaka** Składniki: Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprz, liść laurowy, sól **Sos warzywny:** Składniki: mąka pszenna, kremówka łosicka, włsozczyzna, majeranek, suszone, pieprz czarny, sól biała **Krem marchewkowy:** Składniki: Woda, ziemniaki, marchew mrożona, kremówka łosicka, mąka pszenna typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, ziele angielskie, liść laurowy. **Kotlet wieprzowo-drobiowy z warzywami :** Składniki: mięso wieprzowe, mieso drobiowe, włoszczyzna, bułka tarta, pieprz, sól, jajka,
Poniedziałek **12.10.26**	**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 brokułowa:** Składniki: brokuł, włoszczyzna, ziemniaki, woda, mąka ziemniaczana, kremówka łosicka, woda, czosnek, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy **Makaron z sosem bolognese:** Skłądniki: Mięso wieprzowe z łopatki, makaron bezjajeczny, włoszczyzna, koncentrat pomidorowy 30%, sól biała, pieprz, czosnek.

Matopat

Wtorek 13.10.26	**Zupa koperkowa z ziemniakami:** Składniki: Ziemniaki, koperek, włoszczyzna kostka, kremówka łosicka (wyrób śmietanopodobny)- Mleko odtłuszczone, oleje roślinne (palmowy, kokosowy), śmietanka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), celuloza, karagen, aromat śmietankowy, barwnik (E160a), mąka ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek **Gołąbek niezawijany:** Składniki: Mięso wieprzowe, ryż biały, pieprz, sól, jajka **Sos pieczarkowy z warzywami:** Składniki: pieczarki, cebula, kremówka łosicka, włoszczyzna, Majeranek, suszone, mąka pszenna, pieprz czarny, sól biała
Środa 14.10.26	**Galaretka drobiowa:** **Składniki:** mięso drobiowe, żelatyna, włoszczyzna, groszek, kukurydza, sól, pieprz, przyprawy ziołowe **Zupa grochowa:** Składniki: Groch łuskany, ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna, kremówka łosicka, 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 85%, cukier, woda, skrobia modyfikowana, kwas cytrynowy E 330, substancje konserwujące: sorbinian potasu E 202, benzoesan sodu E 211, witamina C, pirosiarczyn sodu E 223
Czwartek 15.10.26	**Sałatka jarzynowa:** **Składniki:** majonez, kukurydza, konserwowa, sól biała, włoszczyzna krojona w paski, ziemniaki, jajka **Pasta rybna:** Ryba/ makrela wędzona, włoszczyzna, majonez, sól, pieprz Majonez: olej rzepakowy, żółtko jaja, ocet spirytusowy, ocet winny, gorczyca, woda, cukier, sól **Krupnik z kuskusem:** Składniki: Woda, ziemniaki, włoszczyzna, kasza kuskus perłowy, mąka pszenna typ 500, mąka ziemniaczana, sól biała, liść laurowy, ziele angielskie. **Kotlet wieprzowo- kalafiorowy:** **Składniki:** mięso wieprzowe, kalafior, bułka tarta, pieprz, sól, jajka

Matopat

	Sos curry: Składniki: curry, włoszczyzna paski, mąka pszenna, ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek **Surówka wiosenna:** Składniki: kapusta biała, marchew, ogórki kiszone (ogórki, woda, sól, przyprawy), cukier, olej rzepakowy rafinowany, koper, sól, pieprz, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, substancja konserwująca: sorbinian potasu.
Piątek **16.10.26**	**Pasta z ciecierzycy i ogórka kiszonego:** Składniki: Ciecierzyca zalewa, ogórek kiszony, rzodkiewka, majonez, sól, pieprz **Pulpeciki rybne** Składniki: morszczuk, bułka tarta, jajka, olej rzepakowy, sól, pieprz, czosnek, przyprawa do ryb **Krem z białych warzyw:** Składniki: Ziemniaki, cukinia, kalafior, seler korzeniowy, woda, mąka pszenna, typ 500 ,mąka ziemniaczana, ziele angielskie, Liść laurowy, suszony **Sos pomidorowy z warzywami:** Składniki: koncentrat pomidorowy, włoszczyzna, mąka pszenna typ 500, mąka ziemniaczana, majeranek suszony, oregano suszone, sól biała, pieprz czarny
Sobota **17.10.26**	**Pasta z kurczaka** Mięso z ud kurczaka, majonez, włoszczyzna krojona, sól, pieprzie, liść laurowy, sól **Potrawka z serduszek z warzywami** Składniki: serduszka drobiowe, marchew, cebula, ogórek kiszony, papryka, sos o smaku śmietankowym: kremówka łosicka, mąka pszenna, ziele angielskie, liść laurowy, woda, sól, pieprz, majeranek **Kapuśniak:** Składniki: Kapusta biała, liść laurowy, suszony, mąka pszenna, typ 500, koncentrat pomidorowy, mąka ziemniaczana, sól biała, włoszczyzna, woda, ziele angielskie, ziemniaki
Niedziela **18.10.26**	**Sos jasny:** **Składniki:** Majeranek, suszone, mąka pszenna, typ 500, pieprz czarny, Sól biała, kremówka łosicka **Devolay:** Składniki: mieso drobiowe, bułka tarta, pieprz, sól, jajka, masło, Pietruszka **Surówka kujawska:** Składniki: kapusta biała, majonez [olej rzepakowy (63 %), woda, żółtko jaj (3,9 %), ocet spirytusowy, musztarda

	(woda, ocet spirytusowy, gorczyca, cukier, sól), cukier, skrobia modyfikowana, sól, przeciwutleniacz: E385, barwnik: karoteny], por, marchew, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, sól, substancja konserwująca: sorbinian potasu **Zupa minestrone:** Składniki: Cukinia, ziemniaki, papryka, pomidor, pulpa pomidorowa, fasola szparagowa, mąka ziemniaczana, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy.

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,

Matopat

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

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

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

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

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

Bianka Pierś gotowana z indyka

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

Szynka mocno wędzona

Mięso wieprzowe 76%, woda, sól, izolat białka sojowego, stabilizatory: E 451, E 452, substancja zagęszczająca: E 407, E415, cukier gronowy, maltodekstryna, dekstroza, laktoza, glukoza, 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, konjak), maltodekstryna, glukoza, stabilizatory (trifosforany, octany sodu), wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), aromaty, przeciwutleniacz (izoaskorbinian sodu), substancja konserwująca (azotyn sodu)

Pierś wędzona

Matopat

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 łososiowa: kiełbasa surowa metka łososiowa

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

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

Składniki: surowce wieprzowe 49% (tłuszcz wieprzowy, mięso z głów wieprzowych, skórki wieprzowe, wątroba wieprzowa 2%), woda, wątroba z kurczaka 8%, kasza manna (z pszenicy), skrobia ziemniaczana, sól, emulgatory: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, cebula smażona (cebula, olej 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

Matopat

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

Schab morliński

Schab wieprzowy wędzony parzony dodaną wodą

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

Serdelki drobiowe

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

Składniki: mięso oddzielone mechanicznie z kurczaka 44%, woda, skórki z kurczaka, skrobia, sól, białko sojowe, glukoza, białko wieprzowe, skrobia modyfikowana, regulatory kwasowości: E 261, E326, substancje zagęszczające: E 407, E 412, E466, wzmacniacze smaku: E621, E635, stabilizatory: E331, E451, E450, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacze: E316, E301, substancja konserwująca: E250.

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

Matopat

Serek homogenizowany:

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

Jogurt owocowy:

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

Kefir:

Mleko odtłuszczone, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych

Hummus:

Pasta z ciecierzycy i sezamu

Składniki: ciecierzyca 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

Polędwica z kurcząt SWOJSCY nasze wędliny

Produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych, parzony w osłonce niejadalnej

Składniki: woda, filet z kurczaka 36%, skórki wieprzowej 7%, skrobia, białko sojowe, białko wieprzowe, sól, substancje zagęszczające (E407, E425), glukoza, maltodekstryna, stabilizatory E451, E 262, wzmacniacz smaku E621, przeciwutleniacz E316, aromaty, substancja konserwująca E 250.

Pierś królewska z kurcząt- produkt z połączonych 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

Matopat

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%