

		ŁUK- D01 Podstawowa	ŁUK- D02 Łatwo strawna	ŁUK- D03 Z ogr.łatwoprzyswajalnych wegl.	
2026-05-25 poniedziałek	Śniadanie	Płatki jęczmienna na mleku /p 300 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU JECZ.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u>) Chleb Graham 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE.</u>) Poledwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałkó ,parzony , w osłonce niejadalnej 30 g (<u>SOJ.</u>) Serek homo z natką pietruszki 30 g (<u>MLE.</u>) Sałata zielona 20 g Pomidor 60 g	Płatki jęczmienna na mleku /p 300 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU JECZ.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE.</u>) Poledwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałkó ,parzony , w osłonce niejadalnej 30 g (<u>SOJ.</u>) Serek homo z natką pietruszki 30 g (<u>MLE.</u>) Sałata zielona 20 g Pomidor 60 g	Płatki jęczminne na wywarze jarzynowym 300 ml (<u>SEL</u> , <u>GLU JECZ.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE.</u>) Poledwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałkó ,parzony , w osłonce niejadalnej 30 g (<u>SOJ.</u>) Serek homo z natką pietruszki 30 g (<u>MLE.</u>) Sałata zielona 20 g Pomidor 60 g	
	II ŚN			Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (<u>MLE.</u>) Ser żółty 20 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 25 g	
	Obiad	Brokułowa z ryżem () 300 ml (<u>MLE</u> , <u>SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Kotlet z jaj-pieczony 80 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>JAJ.</u>) Sos koperkowy () 80 ml (<u>GLU PSZ</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL.</u>) Surówka z selera i jabłka z olejem () 80 g (<u>SEL.</u>) Marchew gotowana z olejem () 80 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Brokułowa z ryżem () 300 ml (<u>MLE</u> , <u>SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Kotlet z jaj-pieczony 80 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>JAJ.</u>) Sos koperkowy () 80 ml (<u>GLU PSZ</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL.</u>) Marchew gotowana z olejem () 80 g Surówka z selera i jabłka z olejem () 80 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Brokułowa z ryżem brązowym () 300 ml (<u>MLE</u> , <u>SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Kotlet z jaj-pieczony 80 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>JAJ.</u>) Sos koperkowy () 80 ml (<u>GLU PSZ</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL.</u>) Surówka z selera i jabłka z olejem () b/c 80 g (<u>SEL.</u>) Marchew gotowana z olejem () 80 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	
	PD			Podpiomyki b/c 20 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>MLE.</u>)	
	Kolacja	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU ŻYT</u> , <u>GLU JECZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE.</u>) Ryba pieczona (Morszczuk) 60 g (<u>RYB.</u>) Warzywa po grecku* 80 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>SEL.</u>)	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU ŻYT</u> , <u>GLU JECZ.</u>) Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE.</u>) Ryba pieczona (Morszczuk) 60 g (<u>RYB.</u>) Warzywa po grecku* 80 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>SEL.</u>)	Kawa zbożowa b/c 250 ml (<u>GLU ŻYT</u> , <u>GLU JECZ.</u>) Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE.</u>) Ryba pieczona (Morszczuk) 60 g (<u>RYB.</u>) Warzywa po grecku * (bez cukru) 80 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>SEL.</u>)	
	PN	Sok wieloowocowy tłoczony 100% 0,2l 1 szt			Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (<u>MLE.</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 20 g (<u>może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR.</u>) Pomidor 25 g
		Wartość energetyczna: 2054.47 kcal; Białko ogółem: 87.08 g; Tłuszcz: 58.92 g; Węglowodany ogółem: 320.04 g;	Wartość energetyczna: 2108.47 kcal; Białko ogółem: 91.33 g; Tłuszcz: 59.17 g; Węglowodany ogółem: 323.04 g;	Wartość energetyczna: 2146.18 kcal; Białko ogółem: 93.04 g; Tłuszcz: 73.06 g; Węglowodany ogółem: 314.94 g;	

		ŁUK- D01 Podstawowa	ŁUK- D02 Łatwo strawna	ŁUK- D03 Z ogr.łatwoprzyswajalnych wegl.
2026-05-26 wtorek	Śniadanie	kasza kukurydziana na ml/p 300 ml (MLE.) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Chleb Graham 50 g (GLU PSZ.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Paszтет Ciechanowski-Paszтет drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych pieczony 30 g (GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, może zawierać: OZI, SEL, GOR, SEZ.) Twaróg półtłusty 30 g (MLE.) Salata zielona 20 g Ogórek świeży 60 g	kasza kukurydziana na ml/p 300 ml (MLE.) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Połędwica Sopocka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ.) Twaróg półtłusty 30 g (MLE.) Salata zielona 20 g Pomidor 60 g	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL.) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g (GLU PSZ.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Połędwica Sopocka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ.) Twaróg półtłusty 30 g (MLE.) Salata zielona 20 g Ogórek świeży 60 g
	II ŚN			Jogurt naturalny 150 g (MLE.)
	Obiad	Pieczarkowa z ziemniakami () 300 ml (GLU PSZ, MLE, SEL, SOZ.) Makaron 180 g (GLU PSZ.) Szynka wieprzowa duszona 80 g Sos szpinakowy* 80 ml (GLU PSZ.) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 80 g Dyńia duszona z marchewką * 80 g (GLU PSZ.) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Solferino () 300 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Makaron 180 g (GLU PSZ.) Szynka wieprzowa duszona 80 g Sos szpinakowy* 80 ml (GLU PSZ.) Dyńia duszona z marchewką * 80 g (GLU PSZ.) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 80 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Solferino () 300 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Makaron pełnoziarnisty 180 g (GLU PSZ.) Szynka wieprzowa duszona 80 g Sos szpinakowy* 80 ml (GLU PSZ.) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 160 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	PD			Chleb razowy pszenno-żytni 60 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (MLE.) Serek śmietankowy naturalny 20 g (MLE.) Salata zielona 10 g
	Kolacja	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Schab Krotoszyński wędzonka wieprzowa z dodatkiem wody wędzona parzona 50 g (SOJ, MLE.) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 80 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Schab Krotoszyński wędzonka wieprzowa z dodatkiem wody wędzona parzona 50 g (SOJ, MLE.) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 80 g	Kawa zbożowa b/c 250 ml (GLU ŻYT, GLU JĘCZ.) Chleb Graham 100 g (GLU PSZ.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Schab Krotoszyński wędzonka wieprzowa z dodatkiem wody wędzona parzona 50 g (SOJ, MLE.) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 80 g
PN	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt (MLE.)		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (MLE.) Połędwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków, parzony, w osłonce niejadalnej 20 g (SOJ.) Pomidor 25 g	
	Wartość energetyczna: 2055.28 kcal; Białko ogółem: 100.92 g; Tłuszcz: 62.88 g; Węglowodany ogółem: 289.06 g;	Wartość energetyczna: 2088.43 kcal; Białko ogółem: 104.52 g; Tłuszcz: 60.17 g; Węglowodany ogółem: 294.93 g;	Wartość energetyczna: 2111.47 kcal; Białko ogółem: 97.70 g; Tłuszcz: 65.56 g; Węglowodany ogółem: 313.83 g;	

		ŁUK- D01 Podstawowa	ŁUK- D02 Łatwo strawna	ŁUK- D03 Z ogr.łatwoprzyswajalnych wegl.
2026-05-27 środa	Śniadanie	Platki owsiane na mleku/p 300 ml (MLE, GLU OW,) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Chleb Graham 50 g (GLU PSZ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE,) Schab Benedykta wp parzony z dodatkiem wody 30 g (GLU PSZ, SOJ, SEL, może zawierać: JAJ, OZI, MLE, GOR, SEZ,) Ser żółty 30 g (MLE,) Sałata zielona 20 g Pomidor 60 g	Platki owsiane na mleku/p 300 ml (MLE, GLU OW,) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE,) Schab Benedykta wp parzony z dodatkiem wody 30 g (GLU PSZ, SOJ, SEL, może zawierać: JAJ, OZI, MLE, GOR, SEZ,) Serek a'la homogenizowany z ziołami 30 g (MLE,) Sałata zielona 20 g Pomidor 60 g	Platki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL, GLU OW,) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g (GLU PSZ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE,) Ser żółty 30 g (MLE,) Schab Benedykta wp parzony z dodatkiem wody 30 g (GLU PSZ, SOJ, SEL, może zawierać: JAJ, OZI, MLE, GOR, SEZ,) Sałata zielona 20 g Pomidor 60 g
	II ŚN			Budyń o smaku waniliowym b/c 150 ml (MLE,)
	Obiad	Zupa z soczewicy i ziemniakami (*) 300 ml (GLU PSZ, SEL,) Ziemniaki gotowane () 180 g Zrazik drobiowy z udzca pieczony mielony 80 g (GLU PSZ, JAJ,) Sos jarzynowy () 80 ml (GLU PSZ, SEL,) Cwikła z chrzanem b/c () 80 g (MLE, S02,) Kalafor gotowany z olejem* 80 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Grysikowa * 300 ml (GLU PSZ, SEL,) Ziemniaki gotowane () 180 g Zrazik drobiowy z udzca pieczony mielony 80 g (GLU PSZ, JAJ,) Sos jarzynowy () 80 ml (GLU PSZ, SEL,) Kalafor gotowany z olejem* 160 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Zupa z soczewicy i ziemniakami (*) 300 ml (GLU PSZ, SEL,) Ziemniaki gotowane () 180 g Zrazik drobiowy z udzca pieczony mielony 80 g (GLU PSZ, JAJ,) Cwikła z chrzanem b/c () 80 g (MLE, S02,) Kalafor gotowany z olejem* 80 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	PD			Jogurt naturalny 150 g (MLE,)
	Kolacja	Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE,) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 50 g (może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR,) Pasta marchewkowo-pomidorowa 80 g	Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,) Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE,) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 50 g (może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR,) Pasta marchewkowo-pomidorowa 80 g	Kawa zbożowa b/c 250 ml (GLU ŻYT, GLU JĘCZ,) Chleb Graham 100 g (GLU PSZ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE,) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 50 g (może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR,) Pomidor 80 g
	PN	Banan 1szt. 1 szt		Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (MLE,) Poledwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałkó ,parzony , w osłonce niejadalnej 20 g (SOJ,) Sałata zielona 10 g
	Wartość energetyczna: 2250.15 kcal; Białko ogółem: 89.13 g; Tłuszcz: 68.28 g; Węglowodany ogółem: 345.72 g;	Wartość energetyczna: 2054.78 kcal; Białko ogółem: 82.19 g; Tłuszcz: 58.31 g; Węglowodany ogółem: 317.54 g;	Wartość energetyczna: 2185.18 kcal; Białko ogółem: 93.61 g; Tłuszcz: 73.70 g; Węglowodany ogółem: 321.18 g;	

	ŁUK- D01 Podstawowa	ŁUK- D02 Łatwo strawna	ŁUK- D03 Z ogr.łatwoprzyswajalnych wegl.		
2026-05-28 czwartek	Śniadanie	Zacierka na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Chleb Graham 50 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Połudwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków ,parzony , w osłonce niejadalnej 30 g (<u>SOJ</u>) Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 30 g (<u>MLE</u>) Sałata zielona 20 g Ogórek świeży 60 g	Zacierka na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Połudwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków ,parzony , w osłonce niejadalnej 30 g (<u>SOJ</u>) Pasta z twarogu z koperkiem 30 g (<u>MLE</u>) Sałata zielona 20 g Pasta warzywna* 60 g (<u>SEL</u>)	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Połudwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków ,parzony , w osłonce niejadalnej 30 g (<u>SOJ</u>) Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 30 g (<u>MLE</u>) Sałata zielona 20 g Ogórek świeży 60 g	
		II ŚN		Maślanka 150 ml (<u>MLE</u>)	
		Obiad	Barszcz biały z ziemniakami () 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Gołąbek siekany z mięsa wp 150 g (<u>JAJ</u>) Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ</u>) Surówka z marchwi i selera z olejem () 80 g (<u>SEL</u>) Sałata zielona z jogurtem 80 g (<u>MLE</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Ziemniaczana * () 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Risotto z mięsem wieprzowym i warzywami () 300 g (<u>SEL</u>) Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ</u>) Surówka z marchwi i selera z olejem () 80 g (<u>SEL</u>) Sałata zielona z jogurtem 80 g (<u>MLE</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Barszcz biały z ziemniakami () 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>) Risotto (ryż brązowy) z mięsem wieprzowym i warzywami () 300 g (<u>SEL</u>) Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ</u>) Surówka z marchwi i selera z olejem () b/c 80 g (<u>SEL</u>) Sałata zielona z jogurtem 80 g (<u>MLE</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
			PD		Sok pomidorowy 200 ml
		Kolejca	Kakao/p b/c 250 ml (<u>MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Sałatka jarzynowa z olejem () 80 g (<u>SEL</u>)	Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>) Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Sałatka jarzynowa z olejem () 80 g (<u>SEL</u>)	Kawa zbożowa b/c 250 ml (<u>GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>) Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 50 g Sałatka jarzynowa z olejem () 80 g (<u>SEL</u>)
			PN	Jabłko 1 szt 1 szt	Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (<u>MLE</u>) Serek homo. naturalny 20 g (<u>MLE</u>) Pomidor 25 g
	Wartość energetyczna: 2070.49 kcal; Białko ogółem: 84.34 g; Tłuszcz: 54.47 g; Węglowodany ogółem: 333.60 g;	Wartość energetyczna: 2181.47 kcal; Białko ogółem: 87.04 g; Tłuszcz: 62.67 g; Węglowodany ogółem: 333.99 g;	Wartość energetyczna: 1992.67 kcal; Białko ogółem: 85.31 g; Tłuszcz: 60.26 g; Węglowodany ogółem: 308.57 g;		

		ŁUK- D01 Podstawowa	ŁUK- D02 Łatwo strawna	ŁUK- D03 Z ogr.latwoprzyswajalnych wegl.
2026-05-29 piątek	Śniadanie	Kasza manna na mleku/p 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Chleb Graham 50 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Twaróg półtłusty 30 g (<u>MLE</u>) Dżem 25 g 1 szt Banan 1szt. 1 szt Salata zielona 20 g	Kasza manna na mleku/p 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Twaróg półtłusty 30 g (<u>MLE</u>) Dżem 25 g 1 szt Banan 1szt. 1 szt Salata zielona 20 g	Kasza manna na wywarze jarzynowym () 300 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Twaróg półtłusty 30 g (<u>MLE</u>) Pasta z tofu i marchewki 30 g (<u>SOJ</u>) Pomidor 60 g Salata zielona 20 g
	II SN			Jogurt naturalny 150 g (<u>MLE</u>)
	Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Ryba pieczona (Morszczuk) 80 g (<u>RYB</u>) Surówka z kapusty czerwonej z olejem 80 g Szpinak gotowany z olejem* 80 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem () 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Ryba pieczona (Morszczuk) 80 g (<u>RYB</u>) Szpinak gotowany z olejem* 160 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem pełnoziarnistym () 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Ryba pieczona (Morszczuk) 80 g (<u>RYB</u>) Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 80 g Szpinak gotowany z olejem* 80 g (<u>GLU PSZ</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	PD			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (<u>MLE</u>) Ser żółty 20 g (<u>MLE</u>) Pomidor 25 g
	Kolacja	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>) Ćwikła z jabłkiem b/c () 80 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>) Ćwikła z jabłkiem b/c () 80 g	Kawa zbożowa b/c 250 ml (<u>GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>) Ćwikła z jabłkiem b/c () 80 g
	PN	Wafle ryżowe 30 g		
	Wartość energetyczna: 2046.42 kcal; Białko ogółem: 88.11 g; Tłuszcz: 45.87 g; Węglowodany ogółem: 342.48 g;	Wartość energetyczna: 2080.52 kcal; Białko ogółem: 92.99 g; Tłuszcz: 45.50 g; Węglowodany ogółem: 340.67 g;	Wartość energetyczna: 1905.55 kcal; Białko ogółem: 93.75 g; Tłuszcz: 55.79 g; Węglowodany ogółem: 288.17 g;	

		ŁUK- D01 Podstawowa	ŁUK- D02 Łatwo strawna	ŁUK- D03 Z ogr.łatwoprzyswajalnych wegl.
2026-05-30 sobota	Śniadanie	Ryż na mleku/p 300 ml (<u>MLE</u>) Kawa zbożowa b/c 250 ml (<u>GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Chleb Graham 50 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Parówki drobiowo-wieprz (homogenizowane, wędz. parz w ostrońce niejadalnej) 70 g (<u>SOJ</u>) Serek homo. naturalny 30 g (<u>MLE</u>) Cukinia pieczona z olejem * 60 g Salata zielona 20 g Ketchup 20 g (<u>SEL</u>)	Ryż na mleku/p 300 ml (<u>MLE</u>) Kawa zbożowa b/c 250 ml (<u>GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Schab Krotoszyński wędzonka wieprzowa z dodatkiem wody wędzona parzona 30 g (<u>SOJ, MLE</u>) Serek homo. naturalny 30 g (<u>MLE</u>) Salata zielona 20 g Cukinia pieczona z olejem * 60 g	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (<u>SEL</u>) Kawa zbożowa b/c 250 ml (<u>GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Schab Krotoszyński wędzonka wieprzowa z dodatkiem wody wędzona parzona 30 g (<u>SOJ, MLE</u>) Serek homo. naturalny 30 g (<u>MLE</u>) Salata zielona 20 g Cukinia pieczona z olejem * 60 g
	II ŚN			Budyń o smaku śmietankowym b/c 150 ml (<u>MLE</u>)
	Obiad	Grochowa z ziemniakami (*) 300 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 180 g (<u>GLU JECZ</u>) Gulasz wieprzowy z warzywami* 120 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Surówka z ogórków kiszonych, cebuli z olejem 80 g Buraczki gotowane z olejem () 80 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Selerowa z ziemniakami * () 300 ml (<u>MLE, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 180 g (<u>GLU JECZ</u>) Gulasz wieprzowy z warzywami* 120 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Buraczki gotowane z olejem () 160 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Grochowa z ziemniakami (*) 300 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kasza jęczmienna/sypko 180 g (<u>GLU JECZ</u>) Gulasz wieprzowy z warzywami* 120 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Surówka z ogórków kiszonych, cebuli z olejem 160 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	PD			Chleb razowy pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (<u>MLE</u>) Twarożek 20 g (<u>MLE</u>) Pomidor 25 g
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Połędwica z Majerankiem, wyrób drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa, parzony 50 g (<u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Bukiet jarzyn z koncentratem pomidorowym i olejem * 80 g (<u>SEL</u>)	Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Połędwica z Majerankiem, wyrób drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa, parzony 50 g (<u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Bukiet jarzyn z koncentratem pomidorowym i olejem * 80 g (<u>SEL</u>)	Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Połędwica z Majerankiem, wyrób drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa, parzony 50 g (<u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Bukiet jarzyn z koncentratem pomidorowym i olejem * 80 g (<u>SEL</u>)
	PN	Bulka maślana 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>)		Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (<u>MLE</u>) Połędwica Sopocka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (<u>SOJ</u>) Salata zielona 10 g
		Wartość energetyczna: 2189.84 kcal; Białko ogółem: 83.94 g; Tłuszcz: 71.11 g; Węglowodany ogółem: 323.20 g;	Wartość energetyczna: 2011.29 kcal; Białko ogółem: 82.52 g; Tłuszcz: 53.27 g; Węglowodany ogółem: 316.76 g;	Wartość energetyczna: 2139.85 kcal; Białko ogółem: 92.38 g; Tłuszcz: 65.29 g; Węglowodany ogółem: 327.85 g;

		ŁUK- D01 Podstawowa	ŁUK- D02 Łatwo strawna	ŁUK- D03 Z ogr.latwoprzyswajalnych wegl.
2026-05-31 niedziela	Śniadanie	Płatki pszenne na mleku/p 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb Graham 50 g (<u>GLU PSZ,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE,</u>) Rolada z łopatkki wieprzowej pieczona 30 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Twarożek ze słonecznikiem 30 g (<u>MLE,</u>) Salata zielona 20 g Pomidor 60 g	Płatki pszenne na mleku/p 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE,</u>) Rolada z łopatkki wieprzowej pieczona 30 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Twaróg półtłusty 30 g (<u>MLE,</u>) Salata zielona 20 g Pomidor 60 g	Płatki pszenne na warzyze jarzynowym 300 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE,</u>) Rolada z łopatkki wieprzowej pieczona 30 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Twarożek ze słonecznikiem 30 g (<u>MLE,</u>) Salata zielona 20 g Pomidor 60 g
	II ŚN			Maślanka 200 ml (<u>MLE,</u>)
	Obiad	Rosół z makaronem * 300 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Ćwiartka z kurczaka pieczona 150 g Surówka z kapusty białej z koperkiem i z olejem 80 g Brokuł gotowany z olejem* 80 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Rosół z makaronem * 300 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Ćwiartka z kurczaka pieczona 150 g Brokuł gotowany z olejem* 160 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Rosół z makaronem pełnoziarnistym* 300 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Ćwiartka z kurczaka pieczona 150 g Surówka z kapusty białej z koperkiem i z olejem b/c 160 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	PD			Podplomyki b/c 20 g (<u>GLU PSZ, MLE,</u>)
	Kolacja	Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) 100 g Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE,</u>) Poledwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków ,parzony , w osłonce niejadalnej 50 g (<u>SOJ,</u>) Pasta warzywna* 80 g (<u>SEL,</u>)	Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) 250 ml Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE,</u>) Poledwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków ,parzony , w osłonce niejadalnej 50 g (<u>SOJ,</u>) Pasta warzywna* 80 g (<u>SEL,</u>)	Kawa zbożowa b/c 250 ml (<u>GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE,</u>) Poledwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków ,parzony , w osłonce niejadalnej 50 g (<u>SOJ,</u>) Pasta warzywna* 80 g (<u>SEL,</u>)
	PN	Jabłko 1 szt 1 szt		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (<u>MLE,</u>) Tofu 20 g (<u>SOJ,</u>) Salata zielona 10 g
	Wartość energetyczna: 2278.54 kcal; Białko ogółem: 122.00 g; Tłuszcz: 83.35 g; Węglowodany ogółem: 282.61 g;	Wartość energetyczna: 2297.79 kcal; Białko ogółem: 126.87 g; Tłuszcz: 81.31 g; Węglowodany ogółem: 281.04 g;	Wartość energetyczna: 2317.76 kcal; Białko ogółem: 125.76 g; Tłuszcz: 91.54 g; Węglowodany ogółem: 276.61 g;	

		ŁUK- D01 Podstawowa	ŁUK- D02 Łatwo strawna	ŁUK- D03 Z ogr.łatwo przyswajalnych wegl.
2026-06-01 poniedziałek	Śniadanie	kasza kukurydziana na ml/p 300 ml (MLE.) Kawa zbożowa b/c 250 ml (GLU ŻYT, GLU JECZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Chleb Graham 50 g (GLU PSZ.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Ser zółty 30 g (MLE.) Schab Benedykta wp parzony z dodatkiem wody 30 g (GLU PSZ, SOJ, SEL, może zawierać: JAJ, OZI, MLE, GOR, SEZ.) Salata zielona 20 g Salatka wiosenna () 60 g	kasza kukurydziana na ml/p 300 ml (MLE.) Kawa zbożowa b/c 250 ml (GLU ŻYT, GLU JECZ.) Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Pasta z twarogu z natką pietruszki 30 g (MLE.) Schab Benedykta wp parzony z dodatkiem wody 30 g (GLU PSZ, SOJ, SEL, może zawierać: JAJ, OZI, MLE, GOR, SEZ.) Salata zielona 20 g Salatka wiosenna - diety 60 g	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL.) Kawa zbożowa b/c 250 ml (GLU ŻYT, GLU JECZ.) Chleb Graham 100 g (GLU PSZ.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Ser zółty 30 g (MLE.) Schab Benedykta wp parzony z dodatkiem wody 30 g (GLU PSZ, SOJ, SEL, może zawierać: JAJ, OZI, MLE, GOR, SEZ.) Salatka wiosenna () 60 g Salata zielona 20 g
	II ŚN			Budyń o smaku waniliowym b/c 150 ml (MLE.)
	Obiad	Barszcz ukraiński z ziemniakami (*) 300 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Kluski leniwe z serem 250 g (GLU PSZ, JAJ, MLE, może zawierać: SOJ, ORZ, GOR, SEZ.) Mus z jabłek () z/c 160 g Sos jogurtowy naturalny 80 g (MLE.) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (*) 300 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Kluski leniwe z serem 250 g (GLU PSZ, JAJ, MLE, może zawierać: SOJ, ORZ, GOR, SEZ.) Mus z jabłek () z/c 160 g Sos jogurtowy naturalny 80 g (MLE.) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (*) b/c 300 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Ryż na sypko (brązowy) 180 g Pulpet mięsno-warzywny* (drobiowy) 80 g (GLU PSZ, JAJ, SEL.) Fasolka szparagowa z wody z olejem* 80 g Surówka z selera i jabłka z olejem () b/c 80 g (SEL.) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	PD			Jogurt naturalny 150 g (MLE.)
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Serek homo. naturalny 60 g (MLE.) Pasta z brokuła* 80 g	Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Serek homo. naturalny 60 g (MLE.) Pasta z brokuła* 80 g	Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g (GLU PSZ.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Serek homo. naturalny 60 g (MLE.) Pasta z brokuła* 80 g
	PN	Sok wieloowocowy tłoczony 100% 0,2l 1 szt		
	Wartość energetyczna: 2170.76 kcal; Białko ogółem: 80.99 g; Tłuszcz: 56.15 g; Węglowodany ogółem: 359.09 g;	Wartość energetyczna: 2197.96 kcal; Białko ogółem: 81.10 g; Tłuszcz: 52.60 g; Węglowodany ogółem: 366.78 g;	Wartość energetyczna: 2102.65 kcal; Białko ogółem: 89.71 g; Tłuszcz: 67.77 g; Węglowodany ogółem: 313.41 g;	

		ŁUK- D01 Podstawowa	ŁUK- D02 Łatwo strawna	ŁUK- D03 Z ogr.łatwoprzyswajalnych wegl.
2026-06-02 wtorek	Śniadanie	Platki jęczmienna na mleku /p 300 ml (<u>MLE, GLU JE CZ.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Chleb Graham 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE.</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g (<u>może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR.</u>) Dżem 25 g 1 szt Sałata zielona 20 g Jabłko 150 g	Platki jęczmienna na mleku /p 300 ml (<u>MLE, GLU JE CZ.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE.</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g (<u>może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR.</u>) Dżem 25 g 1 szt Sałata zielona 20 g Jabłko 150 g	Platki jęczmienna na wywarze jarzynowym 300 ml (<u>SEL, GLU JE CZ.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE.</u>) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g (<u>może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR.</u>) Szynka wieprzowa gotowana (bez soli) 30 g Dżem 25 g 1 szt Sałata zielona 20 g Jabłko 150 g
	II ŚN			Jogurt naturalny 150 g (<u>MLE.</u>)
	Obiad	Jarzynowa z zacierką *-dieta 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Filet z kurczaka gotowany 80 g Sos pietruszkowy* 80 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>) Surówka wykwinna z olejem b/c 80 g Marchew oprószana z olejem () 80 g (<u>GLU PSZ.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Jarzynowa z zacierką *-dieta 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Filet z kurczaka gotowany 80 g Sos pietruszkowy* 80 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>) Marchew oprószana z olejem () 160 g (<u>GLU PSZ.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Jarzynowa z zacierką *-dieta 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Filet z kurczaka gotowany 80 g Surówka wykwinna z olejem b/c 160 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	PD			Podplomyki b/c 20 g (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)
	Kolacja	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JE CZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE.</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Ogórek świeży 80 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JE CZ.</u>) Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE.</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Pomidor 80 g	Kawa zbożowa b/c 250 ml (<u>GLU ŻYT, GLU JE CZ.</u>) Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE.</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ.</u>) Ogórek świeży 80 g
	PN	Bułka maślana 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u>)		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (<u>MLE.</u>) Połędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 20 g (<u>SOJ.</u>) Pomidor 25 g
	Wartość energetyczna: 1984.43 kcal; Białko ogółem: 82.36 g; Tłuszcz: 52.60 g; Węglowodany ogółem: 316.10 g;	Wartość energetyczna: 1997.50 kcal; Białko ogółem: 86.19 g; Tłuszcz: 47.32 g; Węglowodany ogółem: 322.54 g;	Wartość energetyczna: 1936.18 kcal; Białko ogółem: 91.02 g; Tłuszcz: 61.55 g; Węglowodany ogółem: 283.61 g;	

		ŁUK- D01 Podstawowa	ŁUK- D02 Łatwo strawna	ŁUK- D03 Z ogr.łatwoprzyswajalnych wegl.
2026-06-03 środa	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku/p 300 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU OW</u> ,) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT</u> ,) Chleb Graham 50 g (<u>GLU PSZ</u> ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u> ,) Poledwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków ,parzony , w osłonce niejadalnej 30 g (<u>SOJ</u> ,) Serek homo. naturalny 30 g (<u>MLE</u> ,) Salata zielona 20 g Pomidor 60 g	Płatki owsiane na mleku/p 300 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU OW</u> ,) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u> ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u> ,) Poledwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków ,parzony , w osłonce niejadalnej 30 g (<u>SOJ</u> ,) Serek homo. naturalny 30 g (<u>MLE</u> ,) Salata zielona 20 g Pomidor 60 g	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (<u>SEL</u> , <u>GLU OW</u> ,) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ</u> ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u> ,) Poledwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków ,parzony , w osłonce niejadalnej 30 g (<u>SOJ</u> ,) Serek homo. naturalny 30 g (<u>MLE</u> ,) Salata zielona 20 g Pomidor 60 g
	II ŚN			Budyń o smaku czekoladowym b/c 150 ml (<u>MLE</u> ,)
	Obiad	Kapuśniak z kapusty białej () 300 ml (<u>GLU PSZ</u> , <u>SEL</u> , <u>GOR</u> ,) Kasza jęczmienna/sypko 180 g (<u>GLU JECZ</u> ,) Pulpet wieprzowy 80 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>JAJ</u> ,) Sos jarzynowy * 80 ml (<u>GLU PSZ</u> , <u>SEL</u> ,) Surówka z marchwi i jabłka z olejem () 80 g Cukinia pieczona z olejem * 80 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Ziemniaczana * () 300 ml (<u>GLU PSZ</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL</u> ,) Kasza jęczmienna/sypko 180 g (<u>GLU JECZ</u> ,) Pulpet wieprzowy 80 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>JAJ</u> ,) Sos jarzynowy * 80 ml (<u>GLU PSZ</u> , <u>SEL</u> ,) Cukinia pieczona z olejem * 160 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Ziemniaczana * () 300 ml (<u>GLU PSZ</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL</u> ,) Kasza jęczmienna/sypko 180 g (<u>GLU JECZ</u> ,) Pulpet wieprzowy 80 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>JAJ</u> ,) Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c () 80 g Cukinia pieczona z olejem * 80 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	PD			Wafle ryżowe 30 g
	Kolacja	Kakao/p b/c 250 ml (<u>MLE</u> ,) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT</u> ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u> ,) Ryba pieczona (Morszczuk) 60 g (<u>RYB</u> ,) Warzywa po grecku* 80 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>SEL</u> ,)	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU ŻYT</u> , <u>GLU JECZ</u> ,) Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u> ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u> ,) Ryba pieczona (Morszczuk) 60 g (<u>RYB</u> ,) Warzywa po grecku* 80 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>SEL</u> ,)	Kawa zbożowa b/c 250 ml (<u>GLU ŻYT</u> , <u>GLU JECZ</u> ,) Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ</u> ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u> ,) Ryba pieczona (Morszczuk) 60 g (<u>RYB</u> ,) Warzywa po grecku * (bez cukru) 80 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>SEL</u> ,)
	PN	Herbatniki 30 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>SOJ</u> , <u>MLE</u> ,)		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT</u> ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (<u>MLE</u> ,) Serek homo. naturalny 20 g (<u>MLE</u> ,) Salata zielona 10 g
	Wartość energetyczna: 2065.68 kcal; Białko ogółem: 95.67 g; Tłuszcz: 60.96 g; Węglowodany ogółem: 306.40 g;	Wartość energetyczna: 2100.01 kcal; Białko ogółem: 99.29 g; Tłuszcz: 58.21 g; Węglowodany ogółem: 309.26 g;	Wartość energetyczna: 2022.95 kcal; Białko ogółem: 95.16 g; Tłuszcz: 59.10 g; Węglowodany ogółem: 309.11 g;	

		ŁUK- D01 Podstawowa	ŁUK- D02 Łatwo strawna	ŁUK- D03 Z ogr.łatwoprzyswajalnych wegl.
2026-06-04 czwartek	Sniadanie	Kasza manna na mleku/p 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Kawa zbożowa b/c 250 ml (<u>GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb Graham 50 g (<u>GLU PSZ,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE,</u>) Paszтет z fasoli () 30 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Schab Benedykta wp parzony z dodatkiem wody 30 g (<u>GLU PSZ, SOJ, SEL, może zawierać: JAJ, OZI, MLE, GOR, SEZ,</u>) Salata zielona 20 g Pomidor 60 g	Kasza manna na mleku/p 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Kawa zbożowa b/c 250 ml (<u>GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE,</u>) Schab Benedykta wp parzony z dodatkiem wody 30 g (<u>GLU PSZ, SOJ, SEL, może zawierać: JAJ, OZI, MLE, GOR, SEZ,</u>) Rolada z łopatki wieprzowej pieczona 30 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Salata zielona 20 g Pomidor 60 g	Kasza manna na wywarze jarzynowym* 300 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Kawa zbożowa b/c 250 ml (<u>GLU ŻYT, GLU JECZ,</u>) Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE,</u>) Paszтет z fasoli () 30 g (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Schab Benedykta wp parzony z dodatkiem wody 30 g (<u>GLU PSZ, SOJ, SEL, może zawierać: JAJ, OZI, MLE, GOR, SEZ,</u>) Salata zielona 20 g Pomidor 60 g
	II ŚN			Jogurt naturalny 150 g (<u>MLE,</u>)
	Obiad	Szpinakowa z ziemniakami * () 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Makaron 200 g (<u>GLU PSZ,</u>) Sos boloński z mięsa wieprz łop* 120 g (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Surówka z rzepy, jabłka i marchewki z olejem () 80 g Bukiet warzyw gotowanych królewski z olejem* 80 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami * () 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Makaron 200 g (<u>GLU PSZ,</u>) Sos boloński z mięsa wieprz łop* 120 g (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski z olejem* 160 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami * () 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Makaron pełnoziarnisty 180 g (<u>GLU PSZ,</u>) Sos boloński z mięsa wieprz łop* 120 g (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Surówka z rzepy, jabłka i marchewki z olejem () 80 g Bukiet warzyw gotowanych królewski z olejem* 80 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	PD			Podplomyki b/c 20 g (<u>GLU PSZ, MLE,</u>)
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE,</u>) Poledwica z Majerankiem, wyrób drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa, parzony 50 g (<u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Pasta z buraka 80 g	Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE,</u>) Poledwica z Majerankiem, wyrób drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa, parzony 50 g (<u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Pasta z buraka 80 g	Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE,</u>) Poledwica z Majerankiem, wyrób drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa, parzony 50 g (<u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Pasta z buraka 80 g
	PN	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt (<u>MLE,</u>)		Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (<u>MLE,</u>) Ser żółty 20 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 25 g
	Wartość energetyczna: 1943.09 kcal; Białko ogółem: 77.29 g; Tłuszcz: 55.52 g; Węglowodany ogółem: 302.75 g;	Wartość energetyczna: 1963.41 kcal; Białko ogółem: 85.36 g; Tłuszcz: 55.04 g; Węglowodany ogółem: 290.90 g;	Wartość energetyczna: 1992.24 kcal; Białko ogółem: 82.94 g; Tłuszcz: 62.07 g; Węglowodany ogółem: 304.65 g;	

		ŁUK- D01 Podstawowa	ŁUK- D02 Łatwo strawna	ŁUK- D03 Z ogr.łatwoprzyswajalnych wegl.
2026-06-05 piątek	Śniadanie	Zacierka na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Chleb Graham 50 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Twarożek 30 g (<u>MLE</u>) Powidła śliwkowe 30g 1 szt Jabłko 1 szt 1 szt Sałata zielona 20 g	Zacierka na mleku 300 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Twarożek 30 g (<u>MLE</u>) Dżem 25 g 1 szt Jabłko 1 szt 1 szt Sałata zielona 20 g	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Pasta z tofu i marchewki 30 g (<u>SOJ</u>) Twarożek 30 g (<u>MLE</u>) Pomidor 60 g Sałata zielona 20 g
	II SN			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (<u>MLE</u>) Serek homo z natką pietruszki 20 g (<u>MLE</u>) Pomidor 25 g
	Obiad	Krupnik jęczmienny * 300 ml (<u>MLE, SEL, GLU JECZ</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Ryba gotowana (Morszczuk) 80 g (<u>RYB</u>) Surówka z kapusty młodej z olejem () 80 g Warzywa po grecku* 80 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Krupnik jęczmienny * 300 ml (<u>MLE, SEL, GLU JECZ</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Ryba gotowana (Morszczuk) 80 g (<u>RYB</u>) Warzywa po grecku* 160 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Krupnik jęczmienny * 300 ml (<u>MLE, SEL, GLU JECZ</u>) Ziemniaki gotowane () 180 g Ryba gotowana (Morszczuk) 80 g (<u>RYB</u>) Surówka z kapusty młodej z olejem () 160 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	PD			Jogurt naturalny 150 g (<u>MLE</u>)
	Kolacja	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>) Ogórek świeży 80 g	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>) Marchew gotowana z olejem* 80 g	Kawa zbożowa b/c 250 ml (<u>GLU ŻYT, GLU JECZ</u>) Chleb Graham 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<u>JAJ</u>) Ogórek świeży 80 g
	PN	Bułka maślana 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>)		Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (<u>MLE</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 20 g (<u>MLE</u>) Sałata zielona 10 g
		Wartość energetyczna: 2017.89 kcal; Białko ogółem: 85.41 g; Tłuszcz: 50.07 g; Węglowodany ogółem: 323.75 g;	Wartość energetyczna: 2062.03 kcal; Białko ogółem: 89.46 g; Tłuszcz: 50.08 g; Węglowodany ogółem: 327.18 g;	Wartość energetyczna: 1843.17 kcal; Białko ogółem: 91.40 g; Tłuszcz: 54.42 g; Węglowodany ogółem: 277.74 g;

		ŁUK- D01 Podstawowa	ŁUK- D02 Łatwo strawna	ŁUK- D03 Z ogr.łatwoprzyswajalnych wegl.
2026-06-06 sobota	Śniadanie	<p>Płatki owsiane na mleku/p 300 ml (MLE, GLU OW,) Kawa zbożowa b/c 250 ml (GLU ŻYT, GLU JECZ,) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Chleb Graham 50 g (GLU PSZ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE,) Parówki drobiowo-wieprz (homogenizowane, wędz, parz w osłonce niejadalnej) 70 g (SOJ,) Ser topiony 30 g (MLE,) Sałata zielona 20 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 60 g Musztarda 10 g (GOR,)</p>	<p>Płatki owsiane na mleku/p 350 ml (MLE, GLU OW,) Kawa zbożowa b/c 250 ml (GLU ŻYT, GLU JECZ,) Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE,) Poledwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ,) Szyunkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 30 g Sałata zielona 20 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 60 g</p>	<p>Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL, GLU OW,) Kawa zbożowa b/c 250 ml (GLU ŻYT, GLU JECZ,) Chleb Graham 100 g (GLU PSZ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE,) Poledwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 30 g (SOJ,) Szyunkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 30 g Sałata zielona 20 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 60 g</p>
	II ŚN			Maślanka 150 ml (MLE,)
	Obiad	<p>Koperkowa z ziemniakami (*) 300 ml (GLU PSZ, MLE, SEL,) Ryż na sypko 180 g Kociołek meksykański z kurczakiem i fasolą 120 g (SEL,) Buraczki gotowane z olejem () 80 g Surówka z marchwi i selera z olejem b/c () 80 g (SEL,) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml</p>	<p>Koperkowa z ziemniakami (*) 300 ml (GLU PSZ, MLE, SEL,) Ryż na sypko 180 g Potrawka drobiowa z warzywami* 120 g (GLU PSZ, SEL,) Buraczki gotowane z olejem () 160 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml</p>	<p>Koperkowa z ziemniakami (*) 300 ml (GLU PSZ, MLE, SEL,) Ryż na sypko (brązowy) 180 g Potrawka drobiowa z warzywami* 120 g (GLU PSZ, SEL,) Surówka z marchwi i selera z olejem b/c () 160 g (SEL,) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml</p>
	PD			Jabłko 1 szt 1 szt
	Kolacja	<p>Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE,) Pasztet Ciechanowski-Pasztet drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych pieczony 50 g (GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, może zawierać: OZI, SEL, GOR, SEZ,) Cukinia pieczona z olejem * 80 g</p>	<p>Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE,) Szyunka z piersią indyczą- wędlina drobiowa grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalanej 50 g (SOJ, SEL, może zawierać: MLE, GOR,) Cukinia pieczona z olejem * 80 g</p>	<p>Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g (GLU PSZ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE,) Szyunka z piersią indyczą- wędlina drobiowa grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalanej 50 g (SOJ, SEL, może zawierać: MLE, GOR,) Cukinia pieczona z olejem * 80 g</p>
	PN	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt (MLE,)		<p>Chleb Graham 30 g (GLU PSZ,) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (MLE,) Poledwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałkó , parzony , w osłonce niejadalnej 20 g (SOJ,) Sałata zielona 10 g</p>
	Wartość energetyczna: 2142.78 kcal; Białko ogółem: 71.38 g; Tłuszcz: 86.48 g; Węglowodany ogółem: 289.01 g;	Wartość energetyczna: 1979.09 kcal; Białko ogółem: 79.42 g; Tłuszcz: 59.45 g; Węglowodany ogółem: 295.52 g;	Wartość energetyczna: 1836.72 kcal; Białko ogółem: 74.36 g; Tłuszcz: 52.04 g; Węglowodany ogółem: 297.98 g;	

		ŁUK- D01 Podstawowa	ŁUK- D02 Łatwo strawna	ŁUK- D03 Z ogr.łatwoprzyswajalnych wegl.
2026-06-07 niedziela	Śniadanie	Kasza jęczmienna na mleku/p 300 ml (MLE, GLU JECZ.) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Chleb Graham 50 g (GLU PSZ.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g (może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR.) Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Rzodkiewka 60 g Salata zielona 20 g	Kasza jęczmienna na mleku/p 300 ml (MLE, GLU JECZ.) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g (może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR.) Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Salata zielona 20 g Pasta marchewkowo-pomidorowa 60 g	Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL, GLU JECZ.) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Chleb Graham 100 g (GLU PSZ.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Śniadaniowa drobiowa- produkt drobiowy parzony w osłonce niejadalnej 30 g (może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR.) Jajko gotowane kl M 1 szt (JAJ.) Salata zielona 20 g Rzodkiewka 60 g
	II ŚN			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 5 g (MLE.) Poledwica Ani-produkt drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych z połączonych kawałków , parzony , w osłonce niejadalnej 30 g (SOJ.) Pomidor 25 g
	Obiad	Pomidorowa z zacierką * 300 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Ziemniaki gotowane () 180 g Schab duszony 80 g Sos własny () 80 ml (GLU PSZ, SEL.) Mizeria 80 g (MLE.) Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (SEL.) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Pomidorowa z zacierką * 300 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Ziemniaki gotowane () 180 g Schab duszony 80 g Sos własny () 80 ml (GLU PSZ, SEL.) Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 160 g (SEL.) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Pomidorowa z zacierką * 300 ml (GLU PSZ, MLE, SEL.) Ziemniaki gotowane () 180 g Schab duszony 80 g Mizeria 80 g (MLE.) Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 80 g (SEL.) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	PD			Budyń o smaku śmietankowym b/c 150 ml (MLE.)
	Kolacja	Kawa zbożowa b/c 250 ml (GLU ŻYT, GLU JECZ.) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Serek homogenizowany o smaku waniliowym 60 g (MLE.) Jabłko 1 szt 1 szt	Kawa zbożowa b/c 250 ml (GLU ŻYT, GLU JECZ.) Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Serek homogenizowany o smaku waniliowym 60 g (MLE.) Jabłko 1 szt 1 szt	Kawa zbożowa b/c 250 ml (GLU ŻYT, GLU JECZ.) Chleb Graham 100 g (GLU PSZ.) Masło o zawartości 3/4 tłuszczu 15 g (MLE.) Serek homo. naturalny 60 g (MLE.) Jabłko 1 szt 1 szt
	PN	Sok wieloowocowy tłoczony 100% 0,2l 1 szt		Wafle ryżowe 30 g
	Wartość energetyczna: 1872.37 kcal; Białko ogółem: 79.32 g; Tłuszcz: 49.46 g; Węglowodany ogółem: 299.09 g;	Wartość energetyczna: 1988.25 kcal; Białko ogółem: 84.10 g; Tłuszcz: 54.09 g; Węglowodany ogółem: 308.12 g;	Wartość energetyczna: 1966.00 kcal; Białko ogółem: 89.47 g; Tłuszcz: 55.11 g; Węglowodany ogółem: 308.81 g;	

Oznaczenia alergenów:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszeniczny,
SKO - Skorupiaki i pochodne,
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne 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,
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mięczaki i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JĘCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,

Oznaczenia wskaźników odż:

Wartość energetyczna - Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal],
Białko ogółem - Białko ogółem wg rozp. 1169/2011,
Tłuszcz - Tłuszcz,
Węglowodany ogółem - Węglowodany ogółem,
Sód - Sód,
Sól - Sól,
Potas - Potas,
Kw. tł. nasy. - Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem,
Błonnik pok. - Błonnik pokarmowy,
Ener z B. - % energii z białka,
Ener. z T. - % energii z tłuszczu,
Ener z W. - % energii z węglowodanów,
W tym cukry - w tym cukry,
WW - WW,