

Jadłospis

01.04.2026 – 13.04.2026

ŚRODA 1.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Polędwica z warzywami (50g) Drzem owocowy 25 g. Sałata 30 g g Pomidor z cebulką 35 g Kawa zbożowa 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Polędwica z warzywami (50g) Drzem owocowy 25 g Sałata 30 g Pomidor z cebulką 35 g Kawa zbożowa 200 ml	. Pieczywo razowe 3 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Polędwica z warzywami (50g) Tofu wędzone (30g) Sałata 30 g Pomidor z cebulką 35 g Papryka czerwona 10 g Kawa zbożowa 200 ml
OBIAD	Zupa jarzynowa 300 ml (SEL), Schab w sosie pieczeniowym 100 g (GLU,PSZE)(D) Kasza jęczmienna 250 g (GLU,PSZE)(G) Buraczki 150 g	Zupa jarzynowa 300 ml (SEL), Schab w sosie pieczeniowym 100 g (GLU,PSZE)(D) Kasza jęczmienna 250 g (GLU,PSZE)(G) Buraczki 150 g	Zupa jarzynowa 300 ml (SEL), Schab w sosie pieczeniowym 100 g (GLU,PSZE) (D) Kasza jęczmienna 250 g (GLU,PSZE)(G) Buraczki 150 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenno – żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Szynka drobiowa (70g) Ogórek zielony 30 g Sałata 20 g Słonecznik 5 g Herbata z cytryną 200 ml	Chleb mieszany pszenno – żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Szynka drobiowa (70g) Ogórek zielony 30 g Sałata 20 g Słonecznik 5 g Herbata z cytryną 200 ml	Chleb żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Szynka drobiowa (70g) Ogórek zielony 30 g Sałata 20 g Słonecznik 5 g Herbata z cytryną 200 ml
II KOLACJA	Kefir 100 ml (MLE)		
Podsumowanie dnia:	I	II	III
Wartość energetyczna:	Wartość energetyczna (kcal) 1967,4, białko ogółem (g) 87,8, tłuszcz ogółem (g) 65,3, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 30,5, węglowodany ogółem (g) 262,39, w tym cukry proste (g) 45,03, błonnik pokarmowy (g) 25,3, sód (mg) 2399,75	Wartość energetyczna (kcal) 1911,8, białko ogółem (g) 81, tłuszcz ogółem (g) 64,2, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 28,2, węglowodany ogółem (g) 257,5, w tym cukry proste (g) 43,7, błonnik pokarmowy (g) 25,4, sód (mg) 2217,1	Wartość energetyczna (kcal) 2061, białko ogółem (g) 75,7, tłuszcz ogółem (g) 64,2, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 30, węglowodany ogółem (g) 229,3, w tym cukry proste (g) 22,9, błonnik pokarmowy (g) 25,1, sód (mg) 2270,5

CZWARTEK 2.04.2026

	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Polędwica sopocka (50g) Dżem owocowy 25 g Sałata lodowa 30 g Rzepa biała 35 g Herbata z cytryną 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Polędwica sopocka (50g) Dżem owocowy 25 g Sałata lodowa 30 g Rzepa biała 35 g Herbata z cytryną 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Polędwica sopocka (50g) Serek topiony 10 g (MLE) Sałata lodowa 30 g Rzepa biała 35 g Herbata z cytryną 200 ml
OBIAD	Krupnik (SEL, GLU, PSZE) Makaron ze szpinakiem i kurczakiem 250 g (MLE,GLU,PSZE) (D)	Krupnik (SEL, GLU, PSZE) Makaron ze szpinakiem i kurczakiem 250 g (MLE,GLU,PSZE) (D)	Krupnik (SEL, GLU, PSZE) Makaron ze szpinakiem i kurczakiem 250 g (MLE,GLU,PSZE) (D)
KOLACJA	Pieczywo mieszane pszenne 1 szt, - razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Twaróg śmietankowy (70g) (MLE) Sałata 35 g Ogórek zielony 35 g Herbata 200 ml	Pieczywo mieszane pszenne 1 szt, - razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Twaróg śmietankowy (70g) (MLE) Sałata 35 g Ogórek zielony 35 g Herbata 200 ml	Pieczywo razowe 3 szt. (GLU,PSZ), Margaryna o zawartości ¼ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Twaróg śmietankowy (70g) (MLE) Sałata 35 g Ogórek zielony 35 g Herbata 200 ml
II KOLACJA	Jabłko 200 g		
Podsumowanie dnia:	I	II	III
Wartość energetyczna:	Wartość energetyczna (kcal) 1926,6, białko ogółem (g) 69,6, tłuszcz ogółem (g) 72,7, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 35,8, węglowodany ogółem (g) 251,82, w tym cukry proste (g) 27,6, błonnik pokarmowy (g) 24,5, sól (Wartość energetyczna (kcal) 1849,5, białko ogółem (g) 74,9, tłuszcz ogółem (g) 64,9, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 30,5, węglowodany ogółem (g) 263,8, w tym cukry proste (g) 44,3, błonnik pokarmowy (g) 23,7, sól (mg) 2181,5	Wartość energetyczna (kcal) 1908,2, białko ogółem (g) 72,3, tłuszcz ogółem (g) 51,7, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 25,5, węglowodany ogółem (g) 230,4, w tym cukry proste (g) 28,9, błonnik pokarmowy (g) 23,2, sól (mg) 2378,1

Piątek 03.04.2026

	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt.	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ),	Chleb razowy 50g 3 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Pasta jajeczna z tuńczykiem (RYB, JAJ) Toffu wędzone 30 g (SOJ)

ŚNIADANIE	(GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Pasta jajeczna z tuńczykiem (RYB, JAJ) (50g) Miód 25 g Sałata 30 g Pomidor 40 g Herbata z cytryną 200 ml	Masło 82% 10 g. (MLE). (MLE) Pasta jajeczna z tuńczykiem (RYB, JAJ) Miód 25 g Sałata 30 g Pomidor 40 g Herbata z cytryną 200 ml	Sałata 30 g Pomidor 40 g Herbata z cytryną 200 ml
OBIAD	Owocowa z lanymi kluskami 300 ml (SEL, GLU, PSZE) Śledź w śmietanie 150 g (RYB, MLE) Ziemniaki 250 g (G)	Owocowa z lanymi kluskami 300 ml (SEL, GLU, PSZE) Jajko w sosie koperkowym (G) 100 g (SEL, MLE, GLU, PSZE) Ziemniaki 250 g (G) Marchewka gotowana 150 g	Krem z warzyw z oliwą z oliwek 300 ml (SEL) Jajko w sosie chrzanowym (G) 150 g (SEL, MLE, GLU, PSZE) Ziemniaki 250 g (G) Surówka z kapusty 150 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenno – żytni 1 szt. (GLU, PSZE) Chleb razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g. (MLE) (MLE) Ser żółty (70g) Sałata 30 g Herbata 200 ml	Chleb mieszany pszenno – żytni 1 szt. (GLU, PSZE) Chleb razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g. (MLE) (MLE) Ser żółty (70g) Sałata, 30 g Herbata 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g. (MLE) (MLE) Ser żółty (70g) Sałata, 30 g Herbata 200 ml
II KOLACJA	Jogurt owocowy 100 ml (MLE)		Jogurt naturalny 100 ml (GLU, PSZE)
Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna (kcal) 2022,4, białko ogółem (g) 75,1, tłuszcz ogółem (g) 71,2, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 35,3, węglowodany ogółem (g) 232, w tym cukry proste (g) 27,6, błonnik pokarmowy (g) 23,9, sód (mg) 2226,1	Wartość energetyczna (kcal) 2006,5, białko ogółem (g) 74,9, tłuszcz ogółem (g) 71,2, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 35,9, węglowodany ogółem (g) 236,9, w tym cukry proste (g) 32, błonnik pokarmowy (g) 23,1, sód (mg) 1806,4	Wartość energetyczna (kcal) 2005,7, białko ogółem (g) 71, tłuszcz ogółem (g) 67,9, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 39,4, węglowodany ogółem (g) 245,2, w tym cukry proste (g) 29,5, błonnik pokarmowy (g) 24,9, sód (mg) 2197,3

SOBOTA 4.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 sz Pieczywo razowe 2 szt. (GLU, PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Twarożek śmietankowy 50 g (MLE) Dżem owocowy 25 g Sałata 30 g Pomidor 45 g Kawa zbożowa 250 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 sz Pieczywo razowe 2 szt. (GLU, PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Twarożek śmietankowy 50 g (MLE) Dżem owocowy 25 g Sałata 30 g Pomidor 45 g Kawa zbożowa 250 ml	Pieczywo razowe 3 szt. (GLU, PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Twarożek śmietankowy 50 g (MLE) Tofu wędzone 30 g (SOJ) Sałata 30 g Pomidor 45 g Kawa zbożowa 250 ml
OBIAD	Zupa koperkowa 300 ml (SEL) Kotlet rybny (P) 100 g (RYB, GLU, PSZE)	Zupa koperkowa 300 ml (SEL) Kotlet rybny (P) 100 g (RYB, GLU, PSZE) Ziemniaki 250 g (G)	Zupa koperkowa 300 ml (SEL) Kotlet rybny (P) 100 g (RYB, GLU, PSZE)

	Ziemniaki 250 g (G) Surówka z kiszonej kapusty 150 g (SEL)	Surówka z marchewki 150 g (SEL)	Ziemniaki 250 g (G) Surówka z kiszonej kapusty 150 g (SEL)
KOLACJA	Chleb mieszany pszenny 1 szt – razowy 2 szt (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g. (MLE) Ser żółty (70g) (MLE) Sałata 30 g Herbata z cytryną 200 ml	Chleb mieszany pszenny 1 szt – razowy 2 szt (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g. (MLE) Ser żółty (70g) (MLE) Sałata 30 g Herbata z cytryną 200 ml	Chleb razowy 3 szt (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g. (MLE) Ser żółty (70g) (MLE) Sałata 30 g Herbata z cytryną 200 ml
II KOLACJA	Jogurt owocowy 100 ml (MLE)		Jogurt naturalny 100 ml (MLE)
Podsumowanie dnia	I	II	III
	Wartość energetyczna (kcal) 2089,9, białko ogółem (g) 72,3, tłuszcz ogółem (g) 73,2, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 24,9, węglowodany ogółem (g) 262,6, w tym cukry proste (g) 48,6, błonnik pokarmowy (g) 25, sód (mg) 2374,9	Wartość energetyczna (kcal) 2367,7, białko ogółem (g) 83,5, tłuszcz ogółem (g) 78, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 38,9, węglowodany ogółem (g) 278,8, w tym cukry proste (g) 35,6, błonnik pokarmowy (g) 22,1, sód (mg) 2394,1	Wartość energetyczna (kcal) 2104,4, białko ogółem (g) 78, tłuszcz ogółem (g) 67,9, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 33,2, węglowodany ogółem (g) 261,5, w tym cukry proste (g) 27,1, błonnik pokarmowy (g) 24,9, sód (mg) 2104,1

NIEDZIELA 5.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo pszenne , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Biała kiełbasa parzona 100 g. (SEL) Sałatka jarzynowa (G)100 g (SEL,IAJ) Jajko gotowane 1 szt. (IAJ)(G) Sałata 15 g Kawa z mlekiem 200 ml (MLE)	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo pszenne , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Biała kiełbasa parzona 100 g. (SEL) Sałatka jarzynowa (G)100 g (SEL,IAJ) Jajko gotowane 1 szt. (IAJ)(G) Sałata 15 g Kawa z mlekiem 200 ml (MLE)	Chleb razowy 3 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Biała kiełbasa parzona 100 g. (SEL) Sałatka jarzynowa (G)100 g (SEL,IAJ) Jajko gotowane 1 szt. (IAJ)(G) Sałata 15 g Kawa z mlekiem 200 ml (MLE)
OBIAD	Rosół z makaronem 300 ml (SEL,GLU,PSZE) Kotlet schabowy 100 g (S)(GLU,PSZE,SEL) Ziemniaki 250 g (G) Mix sałat z oliwą z oliwek 150 g	Rosół z makaronem 300 ml (SEL,GLU,PSZE) Schab duszony w sosie własnym 100 g (S)(GLU,PSZE,SEL) Ziemniaki 250 g (G) Mix sałat z oliwą z oliwek 150 g	Rosół z makaronem 300 ml (SEL,GLU,PSZE) Kotlet schabowy 100 g (S)(GLU,PSZE,SEL) Ziemniaki 250 g (G) Mix sałat z oliwą z oliwek 150 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenno – żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g. (MLE) Szynka drobiowa (70g) Sałata 45 g Pomidor 30 g Herbata z cytryną 200 ml	Chleb mieszany pszenno – żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g. (MLE) Szynka drobiowa (70g) Sałata 30 g Pomidor 45 g Stonecznik 5 g Herbata z cytryną 200 ml	Chleb żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g. (MLE) Szynka drobiowa (70g) Sałata 30 g Pomidor 45 g Stonecznik 5 g Herbata z cytryną 200 ml

II KOLACJA	Babka jogurtowa 100 g (GLU,PSZE,JAJ)	Jabłko 150 g	
Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna (kcal) 2263,6, białko ogółem (g) 72,3, tłuszcz ogółem (g) 71,4, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 31,6 węglowodany ogółem (g) 298,4, w tym cukry proste (g) 46,4, błonnik pokarmowy (g) 23,6, sód (mg) 1827,5	Wartość energetyczna (kcal) 2061,9 białko ogółem (g) 84,5, tłuszcz ogółem (g) 70,5, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 35,1, węglowodany ogółem (g) 252,7, w tym cukry proste (g) 44,2, błonnik pokarmowy (g) 24,8, sód (mg) 2187	Wartość energetyczna (kcal) 2046,7, białko ogółem (g) 75,6, tłuszcz ogółem (g) 63,9, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 31,6, węglowodany ogółem (g) 255,4, w tym cukry proste (g) 30,1, błonnik pokarmowy (g) 25,9, sód (mg) 2043,8

PONIEDZIAŁEK 6.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo pszenne , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Sałatka z makaronem ORZO (GLU,PSZE,JAJ) 200 g (G) Parówka na ciepło 100 g (G) Sałata 30 g Ketchup 20 g Kawa z mlekiem 200 ml (MLE)	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo pszenne , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Sałatka z makaronem ORZO (GLU,PSZE,JAJ) 200 g (G) Parówka na ciepło 100 g (G) Sałata 30 g Ketchup 20 g Kawa z mlekiem 200 ml (MLE)	Chleb razowy 50g 3 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Sałatka z makaronem ORZO (GLU,PSZE,JAJ) 200 g (G) Parówka na ciepło 100 g (G) Sałata 30 g Ketchup 20 g Kawa z mlekiem 200 ml (MLE)
OBIAD	Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym 300 ml (SEL,GLU,PSZE) Pieczeń rzymska z jajkiem w sosie śmietanowym (100g) (P)(GLU,PSZE, MLE,JAJ) Kasza jęczmienna 150 g (GLU,PSZE)(G) Buraczki 150 g	Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym 300 ml (SEL,GLU,PSZE) Pieczeń rzymska z jajkiem w sosie śmietanowym (100g) (P)(GLU,PSZE, MLE,JAJ) Kasza jęczmienna 150 g (GLU,PSZE)(G) Buraczki 150 g	Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym 300 ml (SEL,GLU,PSZE) Pieczeń rzymska z jajkiem w sosie śmietanowym (100g) (P)(GLU,PSZE, MLE,JAJ) Kasza jęczmienna 150 g (GLU,PSZE)(G) Buraczki 150 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenny 1 szt – razowy 2 szt (GLU, PSZE) Margaryna o zawartości ¾ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Szynka konserwowa (70g) Sałata 30 g Ogórek 30 g Herbata z cytryną 200 ml	Chleb mieszany pszenny 1 szt. – razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Margaryna o zawartości ¾ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Szynka konserwowa (70g) Sałata 30 g Ogórek 30 g Herbata z cytryną 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU, PSZE) Margaryna o zawartości ¾ tłuszczu (60%) 10g, 1 szt. (MLE) Szynka konserwowa (70g) Sałata 30 g Ogórek 30 g Herbata z cytryną 200 ml
II KOLACJA	Babka czekoladowa 100 g (GLU,PSZE,JAJ)		Mix warzyw 250 g (SEL)

Podsumowanie dnia	I	II	III
	Wartość energetyczna	Wartość energetyczna (kcal) 2019,4,	Wartość energetyczna (kcal) 2074,8,

	(kcal) 2059.8, białko ogółem (g) 88,7, tłuszcz ogółem (g) 74.5, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 34.7, węglowodany ogółem (g) 242.2, w tym cukry proste (g) 37.4, błonnik pokarmowy (g) 25.1, sód (mg) 2367.5	białko ogółem (g) 82,7, tłuszcz ogółem (g) 76,9, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 35,9, węglowodany ogółem (g) 244,9, w tym cukry proste (g) 31,9, błonnik pokarmowy (g) 25,1, sód (mg) 1921	białko ogółem (g) 73,3, tłuszcz ogółem (g) 73,4, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 33,8, węglowodany ogółem (g) 251,4, w tym cukry proste (g) 21,8, błonnik pokarmowy (g) 25,3, sód (mg) 2033,1
--	--	---	--

WTOREK 7.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Pasta jajeczna z avocado (70g)(JAJ) Dżem owocowy 25 g Sałata 30 g Rzepa biała 35 g Kawa zbożowa z mlekiem (MLE) 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Pasta jajeczna z avocado (70g)(JAJ) Dżem owocowy 25 g Sałata 30 g Rzepa biała 35 g Kawa zbożowa z mlekiem (MLE) 200 ml	Pieczywo razowe 3 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g. (MLE) Pasta jajeczna z avocado (70g)(JAJ) Ser żółty (50g) MLE Sałata 30 g Rzepa biała 35 g Kawa zbożowa z mlekiem (MLE) 200 ml
OBIAD	Zupa grysikowa 300 ml (SEL,GLU,PSZE) Gulasz z żołądków drobiowych z warzywami 100 g (GLU, PSZE, MLE,SEL)(D) Kasza gryczana 250 g (GLU,PSZE)(G) Surówka z kapusty 150 g	Zupa grysikowa 300 ml (SEL,GLU,PSZE) Gulasz z żołądków drobiowych z warzywami 100 g (GLU, PSZE, MLE,SEL)(D) Kasza gryczana 250 g (GLU,PSZE)(G) Buraczki 150 g	Zupa grysikowa 300 ml (SEL,GLU,PSZE) Gulasz z żołądków drobiowych z warzywami 100 g (GLU, PSZE, MLE,SEL)(D) Kasza gryczana 250 g (GLU,PSZE)(G) Surówka z kapusty 150 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenny 1 szt– razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% (MLE) Polędwica z warzywami (SEL) Sałata 30 g Herbata 200 ml	Chleb mieszany pszenny 1 szt– razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% (MLE) Polędwica z warzywami (SEL) Sałata 30 g Herbata 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% (MLE) Polędwica z warzywami (SEL) Sałata 30 g Herbata 200 ml
II KOLACJA	Kefir 150 ml (MLE)		
Podsumowanie dnia	I	II	III
	Wartość energetyczna (kcal) 2279.5, białko ogółem (g) 101.5, tłuszcz ogółem (g) 75.9, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 33.7, węglowodany ogółem (g) 235.4, w tym cukry proste (g) 23.9, błonnik pokarmowy (g) 25.3, sód (mg) 2231.8	Wartość energetyczna (kcal) 2057,8, białko ogółem (g) 76,1, tłuszcz ogółem (g) 54,5, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 25,5, węglowodany ogółem (g) 249,9, w tym cukry proste (g) 40,3, błonnik pokarmowy (g) 23,4, sód (mg) 1835,9	Wartość energetyczna (kcal) 2011,4, białko ogółem (g) 82,1, tłuszcz ogółem (g) 73,1, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 29,7, węglowodany ogółem (g) 242, w tym cukry proste (g) 26,5, błonnik pokarmowy (g) 27, sód (mg) 2143,8

ŚRODA 8.04.2026

	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo pszenne , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% (MLE) Dżem owocowy 25 g Szynka z indyka (50g) Sałata 30 g Marchewka 50 g Rzepa biała 50 g Herbata z cytryną 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo pszenne , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% (MLE) Dżem owocowy 25 g Szynka z indyka (50g) Sałata 30 g Marchewka 50 g Rzepa biała 50 g Herbata z cytryną 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% (MLE) Serek topiony 10 g (MLE) Szynka z indyka (50g) Sałata 30 g Marchewka 50 g Rzepa biała 50 g Herbata z cytryną 200 ml
OBIAD	Pomidorowa z ryżem 300 ml (SEL) Pulpety w koperkowym (SEL,MLE)(G) Ziemniaki 250 g (G) Surówka z kapusty 150 g	Pomidorowa z ryżem 300 ml (SEL) Pulpety w koperkowym (SEL,MLE)(G) Ziemniaki 250 g (G) Marchewka z olejem lnianym 150 g	Pomidorowa z ryżem 300 ml (SEL) Pulpety w koperkowym (SEL,MLE)(G) Ziemniaki 150 g (G) Surówka z kapusty 150 g
KOLACJA	Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. - razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa (70g) Sałata 35 g Herbata z cytryną 250 ml	Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. - razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa (70g) Sałata 35 g Herbata z cytryną 250 ml	Pieczywo razowe 3 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa (70g) Sałata 35 g Herbata z cytryną 250 ml
II KOLACJA	Jogurt naturalny 100 ml (MLE)		
Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna (kcal) 1921,8, białko ogółem (g) 78, tłuszcz ogółem (g) 68, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 32,4 węglowodany ogółem (g) 226,8, w tym cukry proste (g) 28,1, błonnik pokarmowy (g) 25,0, sód (mg) 1985,2	Wartość energetyczna (kcal) 2142,4, białko ogółem (g) 86,7, tłuszcz ogółem (g) 54,1, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 33,7, węglowodany ogółem (g) 267,2, w tym cukry proste (g) 43,7, błonnik pokarmowy (g) 23,4, sód (mg) 2072,3	Wartość energetyczna (kcal) 2143,8, białko ogółem (g) 91,3, tłuszcz ogółem (g) 69,8, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 26,6 węglowodany ogółem (g) 267,3, w tym cukry proste (g) 35,6, błonnik pokarmowy (g) 24,5, sód (mg) 2085

CZWARTEK 9.04.2026

	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt.(GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Polędwica koperkowa (50g)	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt.(GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Polędwica koperkowa (50g) Dżem owocowy 25 g Sałata 30 g	Pieczywo razowe 3 szt.(GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Polędwica koperkowa (50g) Krakowska sucha (30g) Sałata 30 g Pomidor 40 g Słonecznik 5 g Herbata 250 ml

	Dżem owocowy 25 g Sałata 30 g Pomidor 40 g Stonecznik 5 g Herbata 250 ml	Pomidor 40 g Stonecznik 5 g Herbata 250 ml	
OBIAD	Rosół z makaronem 300 ml (GLU,PSZE) Potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem (GLU,PSZE,MLE,JAJ) (G) Ryż 250 g (G)	Rosół z makaronem 300 ml (GLU,PSZE) Potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem (GLU,PSZE,MLE,JAJ)(G) Ryż 250 g(G)	Rosół z makaronem 300 ml (GLU,PSZE) Potrawka z kurczaka z marchewką i groszkiem (GLU,PSZE,MLE,JAJ) (G) Ryż 250 g (G)
KOLACJA	Chleb mieszany pszenny 1 szt– razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa 70 g Sałata 35 g Herbata 200 ml	Chleb mieszany pszenny 1 szt– razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa 70 g Sałata 35 g Herbata 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU, PSZE) Masto 82% 10 g (MLE) Szynkowa wieprzowa 70 g Sałata 35 g Herbata 200 ml
II KOLACJA	Jogurt naturalny 100 ml (MLE)		
Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna (kcal) 2149,4, białko ogółem (g) 79,8, tłuszcz ogółem (g) 71,6, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 35,2, węglowodany ogółem (g) 288,1, w tym cukry proste (g) 46,2, błonnik pokarmowy (g) 24,9, sód (mg) 2247,5	Wartość energetyczna (kcal) 2042,7, białko ogółem (g) 80,1, tłuszcz ogółem (g) 74,1, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 38,1, węglowodany ogółem (g) 255,8, w tym cukry proste (g) 19,08, błonnik pokarmowy (g) 23,8 sód (mg) 2140,1	Wartość energetyczna (kcal) 2021,7, białko ogółem (g) 90, tłuszcz ogółem (g) 71,8, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 39,8, węglowodany ogółem (g) 248,8, w tym cukry proste (g) 19,9, błonnik pokarmowy (g) 25,81 sód (mg) 2134,1

PIĄTEK 10.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. - razowe 2 szt. Masło 82% 10 g (MLE) Ser żółty (50g) (MLE) Pasta jajeczna z tuńczykiem (50g) (RYB, JAJ) Sałata 30 g Ogórek kiszony 50 g Stonecznik 5 g Herbata 250 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt - razowe 2 szt. Masło 82% 10 g (MLE) Ser żółty (50g) (MLE) Pasta jajeczna z tuńczykiem (50g) (RYB, JAJ) Sałata 30 g Ogórek kiszony 50 g Stonecznik 5 g Herbata 250 ml	Pieczywo razowe 3 szt. Masło 82% 10 g (MLE) Ser żółty (50g) (MLE) Pasta jajeczna z tuńczykiem (50g) (RYB, JAJ) Sałata 30 g Ogórek kiszony 50 g Stonecznik 5 g Herbata 250 ml
OBIAD	Krem z soczewicy 300 ml (SEL) Kotlety rybne 100 g (RY, GLU, PSZE, MLE)(P) Ziemniaki 250 g (G) Surówka z kiszonej kapusty 150 g	Krem z soczewicy 300 ml (SEL) Kotlety rybne 100 g (RY, GLU, PSZE, MLE)(P) Ziemniaki 250 g (G) Surówka z marchewki 150 g	Krem z soczewicy 300 ml (SEL) Kotlety rybne 100 g (RY, GLU, PSZE, MLE)(P) Ziemniaki 250 g (G) Surówka z kiszonej kapusty 150 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenny 1 szt – razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g (MLE) Paszтет wieprzowy (70g), Ogórek kiszony 50 g	Chleb mieszany pszenny 1 szt – razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g (MLE) Paszтет wieprzowy (70g), Ogórek kiszony 50 g Sałata 30 g	Chleb razowy 3 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g (MLE) Paszтет wieprzowy (70g), Ogórek kiszony 50 g Sałata 30 g

	Sałata 30 g Herbata 200 ml	Herbata 200 ml	Herbata 200 ml
II KOLACJA	Jogurt owocowy 100 ml (MLE)		Jogurt naturalny 100 ml (MLE)
Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna (kcal) 2016.5, białko ogółem (g) 75.5, tłuszcz ogółem (g) 68.5, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 31.1, węglowodany ogółem (g) 268.5, w tym cukry proste (g) 45.2 błonnik pokarmowy (g) 21.2, sód (mg) 1990.9	Wartość energetyczna (kcal) 1982, białko ogółem (g) 82.3, tłuszcz ogółem (g) 75.3, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 33, węglowodany ogółem (g) 260.4, w tym cukry proste (g) 51.2, błonnik pokarmowy (g) 23.7, sód (mg) 2118.6	Wartość energetyczna (kcal) 2104.6, białko ogółem (g) 77.7, tłuszcz ogółem (g) 62.4, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 28.3, węglowodany ogółem (g) 273.7, w tym cukry proste (g) 52.7, błonnik pokarmowy (g) 23.8 sód (mg) 2069.9

SOBOTA 11.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczoną ilością łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt.(GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Twarożek śmietankowy z czarnuszką (50g) (MLE) Połudwica z warzywami 50 g Sałata 30 g Rzepa biała 35 g Kawa zbożowa 250 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt.(GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Twarożek śmietankowy z czarnuszką (50g) (MLE) Połudwica z warzywami 50 g Sałata 30 g Rzepa biała 35 g Kawa zbożowa 250 ml	Pieczywo razowe 3 szt.(GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Twarożek śmietankowy z czarnuszką (50g) (MLE) Połudwica z warzywami 50 g Sałata 30 g Rzepa biała 35 g Kawa zbożowa 250 ml
OBIAD	Zupa grysikowa (SEL, GLU, PSZE) 300 ml Jajko w sosie chrzanowym 1 szt. (JAJ, GLU, PSZE, MLE)(G) Ziemniaki puree 250 g (G) Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Zupa grysikowa (SEL, GLU, PSZE) 300 ml Jajko w sosie koperkowym 1 szt. (JAJ, GLU, PSZE, MLE)(G) Ziemniaki puree 250 g (G) Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Zupa grysikowa (SEL, GLU, PSZE) 300 ml Jajko w sosie chrzanowym 1 szt. (JAJ, GLU, PSZE, MLE)(G) Ziemniaki puree 250 g (G) Surówka z marchewki i jabłka 150 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenny 1 szt.– razowy 2 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g (MLE) Szynka konserwowa (70 g) Rzepa biała 35 g Sałata 30 g Herbata z cytryną 200 ml	Chleb mieszany pszenny 1 szt.– razowy 2 szt.(GLU, PSZE) Masło 82% 10 g (MLE) Szynka konserwowa (70g) Rzepa biała 35 g Sałata 30 g Herbata z cytryną 200 ml	Chleb razowy 3 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g (MLE) Szynka konserwowa (70g) Rzepa biała 35 g Sałata 30 g Herbata z cytryną 200 ml
II KOLACJA	Jabłko 150 g		
Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna (kcal) 2097.7, białko ogółem (g) 76.3, tłuszcz ogółem (g) 74.3, w tym kwasy	Wartość energetyczna (kcal) 2052.1, białko ogółem (g) 80.7, tłuszcz ogółem (g) 68.1, w tym kwasy	Wartość energetyczna (kcal) 1933.8, białko ogółem (g) 77.3, tłuszcz ogółem (g) 68, w tym kwasy

	łuszczowe nasycone (g) 25.8, węglowodany ogółem (g) 276.4, w tym cukry proste (g) 37.2, błonnik pokarmowy (g) 24.4, sód (mg) 1696.5	łuszczowe nasycone (g) 31.3, węglowodany ogółem (g) 285.3, w tym cukry proste (g) 35.3, błonnik pokarmowy (g) 25,1, sód (mg) 1694.6	łuszczowe nasycone (g) 32, węglowodany ogółem (g) 237.2, w tym cukry proste (g) 27.3, błonnik pokarmowy (g) 23.5, sód (mg) 2423.3
--	--	--	--

NIEDZIELA 12.04.2026			
	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Polędwica z warzywami (50g) Drzem owocowy 25 g Sałata 30 g Pomidor z cebulką 50 g Kawa zbożowa 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Pieczywo mieszane pszenne 1 szt. Pieczywo razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Polędwica z warzywami (50g) Drzem owocowy 25 g Sałata 30 g Pomidor z cebulką 50 g Kawa zbożowa 200 ml	Pieczywo razowe 3 szt. (GLU,PSZ), Masło 82% 10 g (MLE) Polędwica z warzywami (50g) Tofu wędzone (30g) Sałata 30 g Pomidor z cebulką 50 g Papryka czerwona 25 g Kawa zbożowa 200 ml
OBIAD	Zupa brokułowa 300 ml (SEL), Pieczeń rzymska w sosie 100 g (GLU,PSZE)(P) Kasza gryczana 250 g (GLU,PSZE) (G) Buraczki 150 g	Krem z warzyw 300 ml (SEL), Pieczeń rzymska w sosie 100 g (GLU,PSZE) (P) Kasza gryczana 250 g (GLU,PSZE) (G) Buraczki 150 g	Zupa brokułowa 300 ml (SEL), Pieczeń rzymska w sosie 100 g (GLU,PSZE)(P) Kasza gryczana 250 g (GLU,PSZE)(G) Buraczki 150 g
KOLACJA	Chleb mieszany pszenno – żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g (MLE) Szynka drobiowa (70g) Ogórek zielony 30 g Sałata 30 g Stonecznik 5 g Herbata z cytryną 200 ml	Chleb mieszany pszenno – żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g (MLE) Szynka drobiowa (70g) Ogórek zielony 30 g Sałata 30 g Stonecznik 5 g Herbata z cytryną 200 ml	Chleb żytni 3 szt. (GLU, PSZE) Masło 82% 10 g (MLE) Szynka drobiowa (70g) Ogórek zielony 30 g Sałata 30 g Stonecznik 5 g Herbata z cytryną 200 ml
II KOLACJA	Kefir 100 ml (MLE)		
Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna (kcal) 2150,2, białko ogółem (g) 86, tłuszcz ogółem (g) 71.7, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 34.2 węglowodany ogółem (g) 257.7, w tym cukry proste (g) 29.2, błonnik pokarmowy (g) 25.1, sód (mg) 2128.9	Wartość energetyczna (kcal) 2425.7, białko ogółem (g) 91.2, tłuszcz ogółem (g) 81.4, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 36.8, węglowodany ogółem (g) 263.2, w tym cukry proste (g) 27.9, błonnik pokarmowy (g) 25,4, sód (mg) 1634.6	Wartość energetyczna (kcal) 2113.8, białko ogółem (g) 82.8, tłuszcz ogółem (g) 73.3, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 29 węglowodany ogółem (g) 241.2, w tym cukry proste (g) 24.9, błonnik pokarmowy (g) 25.4, sód (mg) 2491.6

PONIEDZIAŁEK 13.04.2026

	Dieta ogólna I	Dieta łatwostrawna II	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów III
ŚNIADANIE	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Polędwica sopocka (50g) Dżem owocowy 25 g Sałata lodowa 30 g Rzepa biała 45 g Herbata z cytryną 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Polędwica sopocka (50g) Dżem owocowy 25 g Sałata lodowa 30 g Rzepa biała 45 g Herbata z cytryną 200 ml	Zupa mleczna wg zamówienia 400 ml, (GLU, PSZ, MLE) Chleb pszenny , 1 szt., Chleb razowy 50g 2 szt. (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Polędwica sopocka (50g) Serek topiony 10 g (MLE) Sałata lodowa 30 g Rzepa biała 45 g Herbata z cytryną 200 ml
OBIAD	Krupnik (SEL, GLU, PSZE) Makaron Pene z kurczakiem i pieczarkami 250 g (MLE,GLU,PSZE) (D)	Krupnik (SEL, GLU, PSZE) Makaron ze szpinakiem i kurczakiem 250 g (MLE,GLU,PSZE) (D)	Krupnik (SEL, GLU, PSZE) Makaron Pene z kurczakiem i pieczarkami 250 g (MLE,GLU,PSZE) (D)
KOLACJA	Pieczywo mieszane pszenne 1 szt, - razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Twaróg śmietankowy (70g) (MLE) Sałata 30 g Ogórek zielony 20 g Herbata 200 ml	Pieczywo mieszane pszenne 1 szt, - razowe 2 szt. (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Twaróg śmietankowy (70g) (MLE) Sałata 30 g Ogórek zielony 20 g Herbata 200 ml	Pieczywo razowe 3 szt. (GLU,PSZ), Masto 82% 10 g (MLE) Twaróg śmietankowy (70g) (MLE) Sałata 30 g Ogórek zielony 20 g Herbata 200 ml
II KOLACJA	Jabłko 200 g		

Podsumowanie dnia:	I	II	III
	Wartość energetyczna (kcal) 1937.1, białko ogółem (g) 82.8, tłuszcz ogółem (g) 67.9, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 30.6, węglowodany ogółem (g) 253.4, w tym cukry proste (g) 33.9, błonnik pokarmowy (g) 24.8, sód (mg) 2050.4	Wartość energetyczna (kcal) 2059.6, białko ogółem (g) 78.6, tłuszcz ogółem (g) 76.5, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 37.9, węglowodany ogółem (g) 246.2, w tym cukry proste (g) 32.2, błonnik pokarmowy (g) 24.2, sód (mg) 1908,7	Wartość energetyczna (kcal) 1845.6, białko ogółem (g) 75.9, tłuszcz ogółem (g) 57, w tym kwasy tłuszczowe nasycone (g) 26.5, węglowodany ogółem (g) 257.2, w tym cukry proste (g) 33.7, błonnik pokarmowy (g) 24, sód (mg) 2271.8

1. Sposoby obróbki termicznej potraw:

S – smażenie

D – duszenie

G – gotowanie

P – pieczenie

2. Oznaczenia alergenów :

GLU PSZ – zboża zawierające gluten, pszenicę

SKO – skorupiaki

JAJ – jaja i pochodne

OZI – orzeszki ziemne i pochodne

RYB – Ryby i pochodne

SOJ – Soja i pochodne

MLE – Mleko i pochodne z laktozą

ORZ – orzechy włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały

SEL – seler i pochodne

GOR – Gorczyca i produkty pochodne

SEZ – Nasiona sezamu i pochodne

SO2 – Dwutlenek siarki/ siarczyny

ŁUB – łubin i produkty pochodne

MCK – Mięczaki i produkty pochodne

MLE b/lak – Produkty bez laktozy

3. Zastrzega się prawo do zmiany w jadłospisie.