



zdrowe
zbiorowe

PLAN DIETY

Dzieci 4-9 lat d.łatwostrawna 01.05.24-10.05.24

01.05.2024 - 10.05.2024



01.05.2024 (środa)

► Śniadanie (E: 357kcal, B o.: 22.08g, T: 11.59g, W o.: 41.76g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Szynka wiejska 60g(Sr, Gr,M,Zs) (E: 76kcal, B o.: 12.24g, T: 2.7g, W o.: 0.54g)	60g
Salata 5g (E: 1kcal, B o.: 0.07g, T: 0.01g, W o.: 0.15g)	5g
Pomidor 50g (E: 10kcal, B o.: 0.45g, T: 0.1g, W o.: 2.05g)	50g
Kawa zbożowa z mlekiem- 200 ml(M,G) (E: 113kcal, B o.: 5.7g, T: 3.25g, W o.: 15.19g)	1 porcja
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g

► II Śniadanie (E: 208kcal, B o.: 9.88g, T: 8.29g, W o.: 24.23g)

Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
połudwica sopocka 30g((Sr,Gr,G,M,Zs) (E: 50kcal, B o.: 5.94g, T: 2.75g, W o.: 0.25g)	30g
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g
Salata 5g (E: 1kcal, B o.: 0.07g, T: 0.01g, W o.: 0.15g)	5g

► Obiad (E: 600kcal, B o.: 40.29g, T: 17.53g, W o.: 74.09g)

Kompot z mieszanki kompotowej 200ml (E: 52kcal, B o.: 0.23g, T: 0.08g, W o.: 13.01g)	1 porcja
Schab gotowany w sosie koperkowym 100g(G,S,Sr) (E: 233kcal, B o.: 28.94g, T: 9.42g, W o.: 8.57g)	1 porcja
Bukiet warzyw 150g (E: 33kcal, B o.: 2.7g, T: 0.3g, W o.: 4.8g)	150g
Zupa z kaszy manny 250 ml(G,S,Sr) (E: 150kcal, B o.: 6.52g, T: 2.63g, W o.: 27.21g)	1 porcja
Olej rzepakowy 5 ml (E: 45kcal, B o.: 0g, T: 5g, W o.: 0g)	5ml
Ziemniaki, późne 100g (E: 87kcal, B o.: 1.9g, T: 0.1g, W o.: 20.5g)	100g

► Podwieczorek (E: 240kcal, B o.: 5.2g, T: 3.52g, W o.: 47.04g)

Mus szpinak banan cytryna 200g (E: 104kcal, B o.: 1.4g, T: 0.8g, W o.: 22.6g)	200g
Bułka maślana 50g(M,J,G) (E: 136kcal, B o.: 3.8g, T: 2.72g, W o.: 24.44g)	50g

► Kolacja (E: 292kcal, B o.: 9.19g, T: 8.86g, W o.: 45.18g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar z cukrem 250ml (E: 50kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 12.5g)	250ml
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g
Pasta z makreli z ryżem 80g(R) (E: 75kcal, B o.: 4.87g, T: 3.23g, W o.: 6.8g)	0.5 porcji
Pomidor 50g (E: 10kcal, B o.: 0.45g, T: 0.1g, W o.: 2.05g)	50g

**Wartości
odżywcze**

Wartość energetyczna:	1697 kcal	Białko ogółem:	86.64 g
Tłuszcz:	49.79 g	Węglowodany ogółem:	232.3 g
Glukoza:	3.19 g	Fruktoza:	3.4 g
Sacharoza:	27.38 g	Błonnik pokarmowy:	14.5 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	12.31 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	15.82 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	11.14 g	Sól:	6.14 g



02.05.2024 (czwartek)

► Śniadanie (E: 470kcal, B o.: 18.02g, T: 21.21g, W o.: 53.14g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Sałatka z sałaty zielonej z rzodkiewką i koperkiem 50g (E: 56kcal, B o.: 0.76g, T: 5.12g, W o.: 2.06g)	1 porcja
Kawa zbożowa z mlekiem 150ml(M,G) (E: 133kcal, B o.: 5.7g, T: 3.25g, W o.: 20.18g)	1 porcja
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g
Pasztet z kurczaka, pieczony(S,Sr,G,J,M) (E: 108kcal, B o.: 7.2g, T: 7.15g, W o.: 3.75g)	50g

► II Śniadanie (E: 150kcal, B o.: 5.85g, T: 2.7g, W o.: 26.63g)

Koktajl jagodowy 150 ml(M) (E: 150kcal, B o.: 5.85g, T: 2.7g, W o.: 26.63g)	1 porcja
---	----------

► Obiad (E: 606kcal, B o.: 33.99g, T: 12.03g, W o.: 98.15g)

Kompot z mieszanki kompotowej 200ml (E: 52kcal, B o.: 0.23g, T: 0.08g, W o.: 13.01g)	1 porcja
Buraki z olejem 100g (E: 121kcal, B o.: 2.52g, T: 6.14g, W o.: 15.3g)	1 porcja
tomatowa z ryżem 250ml(S,Sr,M) (E: 191kcal, B o.: 7.55g, T: 4.41g, W o.: 33.14g)	1 porcja
Ziemniaki, późne 100g (E: 87kcal, B o.: 1.9g, T: 0.1g, W o.: 20.5g)	100g
Filet z indyka got. w sosie jarzynowym 100g(S,Sr,G) (E: 155kcal, B o.: 21.79g, T: 1.3g, W o.: 16.2g)	1 porcja

► Podwieczorek (E: 171kcal, B o.: 11.17g, T: 2.99g, W o.: 26.54g)

Jabłko 180g (E: 90kcal, B o.: 0.72g, T: 0.72g, W o.: 21.78g)	180g
Serek wiejski, 2% tłuszczu 200g(M) (E: 81kcal, B o.: 10.45g, T: 2.27g, W o.: 4.76g)	100g

► Kolacja (E: 296kcal, B o.: 12.93g, T: 7.19g, W o.: 44.41g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Sałata 5g (E: 1kcal, B o.: 0.07g, T: 0.01g, W o.: 0.15g)	5g
Pomidor 50g (E: 10kcal, B o.: 0.45g, T: 0.1g, W o.: 2.05g)	50g
Herbata czarna, napar z cukrem 250ml (E: 50kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 12.5g)	250ml
kielbasa krakowska parzona 60g(S,Gr,M) (E: 64kcal, B o.: 9g, T: 1.44g, W o.: 1.56g)	60g
Chleb zwykły 50g(G) (E: 127kcal, B o.: 3.05g, T: 0.65g, W o.: 28.15g)	50g


Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	1693 kcal	Białko ogółem:	81.96 g
Tłuszcz:	46.12 g	Węglowodany ogółem:	248.87 g
Glukoza:	11.1 g	Fruktoza:	17.72 g
Sacharoza:	59.42 g	Błonnik pokarmowy:	28.69 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	11.99 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	17.28 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	10.24 g	Sól:	3.32 g



03.05.2024 (piątek)

► Śniadanie (E: 442kcal, B o.: 13g, T: 9.89g, W o.: 76.8g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar z cukrem 250ml (E: 50kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 12.5g)	250ml
Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 30g (E: 46kcal, B o.: 0.15g, T: 0.03g, W o.: 11.49g)	30g
Manna na mleku 250ml(G,M) (E: 189kcal, B o.: 8.98g, T: 4.33g, W o.: 28.98g)	1 porcja
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g

► II Śniadanie (E: 248kcal, B o.: 10.64g, T: 11.06g, W o.: 27.52g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 22kcal, B o.: 0.06g, T: 2.5g, W o.: 0g)	5g
Jaja gotowane (J) (E: 70kcal, B o.: 6.25g, T: 4.85g, W o.: 0.3g)	50g
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g
Salatka z pomidorów z koperkiem 50g (E: 43kcal, B o.: 0.82g, T: 3.17g, W o.: 3.39g)	1 porcja

► Obiad (E: 441kcal, B o.: 23.36g, T: 10.1g, W o.: 70.28g)

Kompot z mieszanki kompotowej 200ml (E: 52kcal, B o.: 0.23g, T: 0.08g, W o.: 13.01g)	1 porcja
krupnik z kaszy 250ml(G,S,Sr) (E: 147kcal, B o.: 6.07g, T: 2.85g, W o.: 26.78g)	1 porcja
Brokuły 150g (E: 47kcal, B o.: 4.5g, T: 0.6g, W o.: 7.8g)	150g
Ziemniaki, późne 100g (E: 87kcal, B o.: 1.9g, T: 0.1g, W o.: 20.5g)	100g
Mięso mielone z jarzynami wieprzowe 100g (E: 108kcal, B o.: 10.66g, T: 6.47g, W o.: 2.19g)	0.5 porcji

► Podwieczorek (E: 161kcal, B o.: 8.68g, T: 5.6g, W o.: 19.04g)

Serek homogenizowany, truskawkowy (E: 161kcal, B o.: 8.68g, T: 5.6g, W o.: 19.04g)	9 i 1/3 łyżeczki (140g)
--	-------------------------

► Kolacja (E: 311kcal, B o.: 13.38g, T: 12.3g, W o.: 38.02g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar z cukrem 250ml (E: 40kcal, B o.: 0.2g, T: 0g, W o.: 10g)	200ml
szynka konserwowa wieprzowa 50g(Sr,G) (E: 55kcal, B o.: 8.5g, T: 1.6g, W o.: 1.45g)	50g
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g
Salatka z sałaty lodowej 50g (E: 59kcal, B o.: 1.06g, T: 5.17g, W o.: 2.74g)	1 porcja

**Wartości
odżywcze**

Wartość energetyczna:	1603 kcal	Białko ogółem:	69.06 g
Tłuszcz:	48.95 g	Węglowodany ogółem:	231.66 g
Glukoza:	7.92 g	Fruktoza:	7.84 g
Sacharoza:	40.78 g	Błonnik pokarmowy:	17.66 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	11.06 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	16.35 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	9.56 g	Sól:	5.41 g



04.05.2024 (sobota)

► Śniadanie (E: 429kcal, B o.: 15.88g, T: 23.3g, W o.: 40.12g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Salata 5g (E: 1kcal, B o.: 0.07g, T: 0.01g, W o.: 0.15g)	5g
Herbata czarna, napar z cukrem 150ml (E: 50kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 12.5g)	250ml
Frankfurterki 80g (E: 205kcal, B o.: 11.2g, T: 17.6g, W o.: 0.32g)	80g
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g

► II Śniadanie (E: 180kcal, B o.: 7.17g, T: 3.72g, W o.: 31.08g)

Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g(M) (E: 90kcal, B o.: 6.45g, T: 3g, W o.: 9.3g)	150g
Jabłko 180g (E: 90kcal, B o.: 0.72g, T: 0.72g, W o.: 21.78g)	180g

► Obiad (E: 634kcal, B o.: 27g, T: 11.71g, W o.: 112.31g)

Kompot z mieszanki kompotowej 200ml (E: 12kcal, B o.: 0.23g, T: 0.08g, W o.: 3.03g)	1 porcja
Pulpet w sosie koperkowym 100 g(G,J,S,Sr) (E: 121kcal, B o.: 12.11g, T: 5.04g, W o.: 7.04g)	0.5 porcji
Marchewka gotowana 100g(G) (E: 67kcal, B o.: 2.01g, T: 0.32g, W o.: 16.1g)	1 porcja
Makaron bezjajeczny, gotowany 100g(G) (E: 111kcal, B o.: 3.5g, T: 0.5g, W o.: 23.6g)	100g
Żurek z ziemniakami 250ml(S,Sr,G,M) (E: 323kcal, B o.: 9.15g, T: 5.77g, W o.: 62.54g)	1 porcja

► Podwieczorek (E: 237kcal, B o.: 3.11g, T: 5.7g, W o.: 45.3g)

Sok Kubaś 150ml (E: 102kcal, B o.: 1.5g, T: 1.5g, W o.: 22.5g)	150ml
Ciastka kruche 30g (G,J,M) (E: 135kcal, B o.: 1.61g, T: 4.2g, W o.: 22.8g)	30g

► Kolacja (E: 251kcal, B o.: 13.3g, T: 7.92g, W o.: 33.45g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Twaróg z zieleńią 100g(M) (E: 59kcal, B o.: 7.79g, T: 2.03g, W o.: 2.2g)	0.5 porcji
Pomidor 100g (E: 19kcal, B o.: 0.9g, T: 0.2g, W o.: 4.1g)	100g
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g


Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	1731 kcal	Białko ogółem:	66.46 g
Tłuszcz:	52.35 g	Węglowodany ogółem:	262.26 g
Glukoza:	8.28 g	Fruktoza:	14.36 g
Sacharoza:	30.41 g	Błonnik pokarmowy:	21.77 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	10.96 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	9.8 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	8.42 g	Sól:	4.25 g



05.05.2024 (niedziela)

► Śniadanie (E: 517kcal, B o.: 17.4g, T: 11.56g, W o.: 87.9g)

owsianka na mleku 250ml(G,M) (E: 196kcal, B o.: 9.78g, T: 5.8g, W o.: 27.13g)	1 porcja
Bułka maślana 50g(M,J,G) (E: 136kcal, B o.: 3.8g, T: 2.72g, W o.: 24.44g)	50g
Masło roślinne 10 g(M) (E: 22kcal, B o.: 0.06g, T: 2.5g, W o.: 0g)	5g
Herbata czarna, napar z cukrem 250ml (E: 50kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 12.5g)	250ml
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g

► II Śniadanie (E: 221kcal, B o.: 11.18g, T: 7.14g, W o.: 29.47g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Pomidor 50g (E: 10kcal, B o.: 0.45g, T: 0.1g, W o.: 2.05g)	50g
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g
Szynka wiejska 30g(S,Sr) (E: 38kcal, B o.: 6.12g, T: 1.35g, W o.: 0.27g)	30g

► Obiad (E: 643kcal, B o.: 39.97g, T: 21.67g, W o.: 77.97g)

Kompot z mieszanki kompotowej 200ml (E: 12kcal, B o.: 0.23g, T: 0.08g, W o.: 3.03g)	1 porcja
Krupnik z ryżem 250ml(S,Sr) (E: 145kcal, B o.: 5.6g, T: 2.15g, W o.: 27.93g)	1 porcja
Buraki z olejem 100g (E: 112kcal, B o.: 2.52g, T: 5.14g, W o.: 15.3g)	1 porcja
Potrawka z kurczaka 100g(S,Sr,G) (E: 287kcal, B o.: 29.72g, T: 14.2g, W o.: 11.21g)	1 porcja
Ziemniaki, późne 100g (E: 87kcal, B o.: 1.9g, T: 0.1g, W o.: 20.5g)	100g

► Podwieczorek (E: 163kcal, B o.: 9.6g, T: 5.46g, W o.: 19.05g)

Kefir, 2% tłuszczu 250ml(M) (E: 125kcal, B o.: 8.5g, T: 5g, W o.: 11.75g)	250ml
Biszkopty 20g(G,J,M) (E: 38kcal, B o.: 1.1g, T: 0.46g, W o.: 7.3g)	20g

► Kolacja (E: 253kcal, B o.: 3.91g, T: 5.53g, W o.: 47.68g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.2g, T: 0g, W o.: 0g)	200ml
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g
Miód pszczeli 30g (E: 96kcal, B o.: 0.09g, T: 0g, W o.: 23.85g)	30g

**Wartości
odżywcze**

Wartość energetyczna:	1797 kcal	Białko ogółem:	82.06 g
Tłuszcz:	51.36 g	Węglowodany ogółem:	262.07 g
Glukoza:	2.91 g	Fruktoza:	2.9 g
Sacharoza:	28.99 g	Błonnik pokarmowy:	17.61 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	14.92 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	18.1 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	11.02 g	Sól:	6.16 g



06.05.2024 (poniedziałek)

► Śniadanie (E: 427kcal, B o.: 15.08g, T: 24.1g, W o.: 39.8g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Winerki (E: 203kcal, B o.: 10.4g, T: 18.4g, W o.: 0g)	80g
Herbata czarna, napar z cukrem 250ml (E: 50kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 12.5g)	250ml
Sałata 5g (E: 1kcal, B o.: 0.07g, T: 0.01g, W o.: 0.15g)	5g
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g

► II Śniadanie (E: 210kcal, B o.: 9.47g, T: 4.47g, W o.: 34.28g)

Maślanka mąrgowska, naturalna - Mlepol 250ml(M) (E: 120kcal, B o.: 8.75g, T: 3.75g, W o.: 12.5g)	250ml
Jabłko 180g (E: 90kcal, B o.: 0.72g, T: 0.72g, W o.: 21.78g)	180g

► Obiad (E: 531kcal, B o.: 32.88g, T: 13.92g, W o.: 75.88g)

Kompot z mieszanki kompotowej 200ml (E: 52kcal, B o.: 0.23g, T: 0.08g, W o.: 13.01g)	1 porcja
Potrawka wieprzowa 100g(Sr,S,G) (E: 188kcal, B o.: 18.5g, T: 7.44g, W o.: 13.74g)	1 porcja
Brokuły 150g (E: 47kcal, B o.: 4.5g, T: 0.6g, W o.: 7.8g)	150g
Pomidorowa z makaronem 250ml(M,G,S,Sr) (E: 157kcal, B o.: 7.75g, T: 5.7g, W o.: 20.83g)	1 porcja
Ziemniaki, późne 100g (E: 87kcal, B o.: 1.9g, T: 0.1g, W o.: 20.5g)	100g

► Podwieczorek (E: 202kcal, B o.: 7.6g, T: 6.2g, W o.: 26.4g)

Jogurt owocowy z musli(M) (E: 202kcal, B o.: 7.6g, T: 6.2g, W o.: 26.4g)	200ml
--	-------

► Kolacja (E: 332kcal, B o.: 14.98g, T: 12.94g, W o.: 40.84g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar z cukrem 250ml (E: 40kcal, B o.: 0.2g, T: 0g, W o.: 10g)	200ml
Sałatka z pomidorów z koperkiem 50g (E: 43kcal, B o.: 0.82g, T: 3.17g, W o.: 3.39g)	1 porcja
Poładwica wieprzowa wędzona 60g(S,Sr,Gr) (E: 76kcal, B o.: 9.6g, T: 4.08g, W o.: 0.3g)	60g
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g


Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	1702 kcal	Białko ogółem:	80.01 g
Tłuszcz:	61.63 g	Węglowodany ogółem:	217.2 g
Glukoza:	9.76 g	Fruktoza:	16.22 g
Sacharoza:	41.57 g	Błonnik pokarmowy:	21.51 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	9.58 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	10.89 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	7.53 g	Sól:	5.35 g



07.05.2024 (wtorek)

► Śniadanie (E: 448kcal, B o.: 19.33g, T: 15.98g, W o.: 59.55g)

Kasza kukurydziana na mleku 250 ml(M) (E: 184kcal, B o.: 8.7g, T: 4.33g, W o.: 29.8g)	1 porcja
Kajzerki 50g(G) (E: 149kcal, B o.: 4.2g, T: 1.8g, W o.: 29.3g)	50g
Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Salata 5g (E: 1kcal, B o.: 0.07g, T: 0.01g, W o.: 0.15g)	5g
Jaja gotowane (J) (E: 70kcal, B o.: 6.25g, T: 4.85g, W o.: 0.3g)	50g

► II Śniadanie (E: 217kcal, B o.: 10.26g, T: 8.38g, W o.: 26.13g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g
połędwica sopocka 30g((Sr,Gr,G,M,Zs) (E: 50kcal, B o.: 5.94g, T: 2.75g, W o.: 0.25g)	30g
Pomidor 50g (E: 10kcal, B o.: 0.45g, T: 0.1g, W o.: 2.05g)	50g

► Obiad (E: 529kcal, B o.: 33.7g, T: 9.98g, W o.: 81.62g)

Kompot z mieszanki kompotowej 200ml (E: 52kcal, B o.: 0.23g, T: 0.08g, W o.: 13.01g)	1 porcja
Bukiet warzyw 150g (E: 33kcal, B o.: 2.7g, T: 0.3g, W o.: 4.8g)	150g
Kalafiorowa z mianą- 250 ml(M,S,Sr) (E: 193kcal, B o.: 8.35g, T: 5.47g, W o.: 30.37g)	1 porcja
Ziemniaki, późne 100g (E: 87kcal, B o.: 1.9g, T: 0.1g, W o.: 20.5g)	100g
Schab got. w sosie pomidorowym 100g(G,S,Sr) (E: 164kcal, B o.: 20.52g, T: 4.03g, W o.: 12.94g)	1 porcja

► Podwieczorek (E: 174kcal, B o.: 9.75g, T: 6g, W o.: 20.4g)

Serek homogenizowany, waniliowy 150g(M) (E: 174kcal, B o.: 9.75g, T: 6g, W o.: 20.4g)	150g
---	------

► Kolacja (E: 340kcal, B o.: 14.69g, T: 8.5g, W o.: 53.56g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Jabłko 180g (E: 90kcal, B o.: 0.72g, T: 0.72g, W o.: 21.78g)	180g
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g
Szynka wiejska 50g(Sr, Gr,M,Zs) (E: 63kcal, B o.: 10.2g, T: 2.25g, W o.: 0.45g)	50g
Herbata czarna, napar z cukrem 150ml (E: 30kcal, B o.: 0.15g, T: 0g, W o.: 7.5g)	150ml

**Wartości
odżywcze**

Wartość energetyczna:	1708 kcal	Białko ogółem:	87.73 g
Tłuszcz:	48.84 g	Węglowodany ogółem:	241.26 g
Glukoza:	7.3 g	Fruktoza:	13.63 g
Sacharoza:	42.31 g	Błonnik pokarmowy:	19.07 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	17.38 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	15.36 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	8.75 g	Sól:	3.74 g



08.05.2024 (środa)

► Śniadanie (E: 437kcal, B o.: 16.87g, T: 28.46g, W o.: 30.21g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Sałatka z sałaty lodowej 50g (E: 59kcal, B o.: 1.06g, T: 5.17g, W o.: 2.74g)	1 porcja
Frankfurterki 80g (E: 205kcal, B o.: 11.2g, T: 17.6g, W o.: 0.32g)	80g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g

► II Śniadanie (E: 350kcal, B o.: 10.16g, T: 6.48g, W o.: 63.81g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 22kcal, B o.: 0.06g, T: 2.5g, W o.: 0g)	5g
Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 30g (E: 46kcal, B o.: 0.15g, T: 0.03g, W o.: 11.49g)	30g
Kawa zbożowa z mlekiem 150ml(M,G) (E: 153kcal, B o.: 5.7g, T: 3.25g, W o.: 25.17g)	1 porcja
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g

► Obiad (E: 580kcal, B o.: 35.03g, T: 17.15g, W o.: 77.22g)

Kompot z mieszanki kompotowej 200ml (E: 12kcal, B o.: 0.23g, T: 0.08g, W o.: 3.03g)	1 porcja
Buraki z olejem 100g (E: 112kcal, B o.: 2.52g, T: 5.14g, W o.: 15.3g)	1 porcja
Selerowa z ryżem 250ml(M,Sr) (E: 172kcal, B o.: 6.87g, T: 4.19g, W o.: 29.47g)	1 porcja
Ziemniaki, późne 100g (E: 87kcal, B o.: 1.9g, T: 0.1g, W o.: 20.5g)	100g
Filet got.w sosie koperkowym 100g(S,Sr,G) (E: 197kcal, B o.: 23.51g, T: 7.64g, W o.: 8.92g)	1 porcja

► Podwieczorek (E: 161kcal, B o.: 7.53g, T: 3.3g, W o.: 25.68g)

Koktajl truskawkowy 250ml(M) (E: 161kcal, B o.: 7.53g, T: 3.3g, W o.: 25.68g)	1 porcja
---	----------

► Kolacja (E: 243kcal, B o.: 12.87g, T: 7.83g, W o.: 31.55g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.2g, T: 0g, W o.: 0g)	200ml
Twaróg z zieleciną 100g(M) (E: 59kcal, B o.: 7.79g, T: 2.03g, W o.: 2.2g)	0.5 porcji
Pomidor 50g (E: 10kcal, B o.: 0.45g, T: 0.1g, W o.: 2.05g)	50g
Sałata 5g (E: 1kcal, B o.: 0.07g, T: 0.01g, W o.: 0.15g)	5g
Chleb pszenny 50g(G) (E: 129kcal, B o.: 4.25g, T: 0.7g, W o.: 27.15g)	50g

**Wartości
odżywcze**

Wartość energetyczna:	1771 kcal	Białko ogółem:	82.46 g
Tłuszcz:	63.22 g	Węglowodany ogółem:	228.47 g
Glukoza:	8.47 g	Fruktoza:	8.34 g
Sacharoza:	40.7 g	Błonnik pokarmowy:	23.35 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	10.3 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	15.21 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	11.6 g	Sól:	3.75 g



09.05.2024 (czwartek)

► Śniadanie (E: 444kcal, B o.: 21.27g, T: 15.35g, W o.: 57.5g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Kawa zbożowa z mlekiem 150ml(M,G) (E: 153kcal, B o.: 5.7g, T: 3.25g, W o.: 25.17g)	1 porcja
surówka z kapusty pekińskiej 100g(S,Sr) (E: 38kcal, B o.: 1.05g, T: 2.69g, W o.: 3.43g)	0.5 porcji
ogonówka 60g(S, Gr) (E: 74kcal, B o.: 10.2g, T: 3.78g, W o.: 0.3g)	60g
wek 50g(G) (E: 135kcal, B o.: 4.21g, T: 0.64g, W o.: 28.6g)	60g

► II Śniadanie (E: 184kcal, B o.: 9.43g, T: 4.8g, W o.: 26.63g)

Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g(M) (E: 90kcal, B o.: 6.45g, T: 3g, W o.: 9.3g)	150g
Płatki owsiane (G) (E: 94kcal, B o.: 2.98g, T: 1.8g, W o.: 17.33g)	25g

► Obiad (E: 510kcal, B o.: 33.56g, T: 17.45g, W o.: 63.37g)

Kompot z mieszanki kompotowej 200ml (E: 12kcal, B o.: 0.23g, T: 0.08g, W o.: 3.03g)	1 porcja
Brokuły 150g (E: 47kcal, B o.: 4.5g, T: 0.6g, W o.: 7.8g)	150g
Zupa koperkowa z makaronem- porcja 250ml(M,G,Sr) (E: 138kcal, B o.: 7g, T: 5.72g, W o.: 17.65g)	1 porcja
Ziemniaki, późne 100g (E: 87kcal, B o.: 1.9g, T: 0.1g, W o.: 20.5g)	100g
Ryba po grecku duszona 150g(R,Sr,S) (E: 226kcal, B o.: 19.93g, T: 10.95g, W o.: 14.39g)	1 porcja

► Podwieczorek (E: 166kcal, B o.: 0.75g, T: 0.72g, W o.: 40.68g)

Jabłko 180g (E: 90kcal, B o.: 0.72g, T: 0.72g, W o.: 21.78g)	180g
Kisiel owocowy 150ml (E: 76kcal, B o.: 0.03g, T: 0g, W o.: 18.9g)	1 porcja

► Kolacja (E: 272kcal, B o.: 15.62g, T: 9.61g, W o.: 33g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.2g, T: 0g, W o.: 0g)	200ml
Pomidor 100g (E: 19kcal, B o.: 0.9g, T: 0.2g, W o.: 4.1g)	100g
biodrówka 60g(Sr,S) (E: 74kcal, B o.: 10.2g, T: 3.78g, W o.: 0.3g)	60g
wek 50g(G) (E: 135kcal, B o.: 4.21g, T: 0.64g, W o.: 28.6g)	60g


Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	1576 kcal	Białko ogółem:	80.63 g
Tłuszcz:	47.93 g	Węglowodany ogółem:	221.18 g
Glukoza:	10.34 g	Fruktoza:	16.4 g
Sacharoza:	37.02 g	Błonnik pokarmowy:	30 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	10.06 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	12.87 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	8.22 g	Sól:	2.2 g



10.05.2024 (piątek)

► Śniadanie (E: 454kcal, B o.: 13.39g, T: 23.85g, W o.: 48.81g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
Jabłko 180g (E: 90kcal, B o.: 0.72g, T: 0.72g, W o.: 21.78g)	180g
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml (E: 0kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 0g)	250ml
Parówka drobiowa 80g (S,G) (E: 207kcal, B o.: 8.8g, T: 17.6g, W o.: 3.2g)	80g
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g

► II Śniadanie (E: 195kcal, B o.: 8.53g, T: 4.63g, W o.: 30.7g)

płatki kukurydziane na mleku 250ml (E: 195kcal, B o.: 8.53g, T: 4.63g, W o.: 30.7g)	1 porcja
---	----------

► Obiad (E: 532kcal, B o.: 21.66g, T: 10.83g, W o.: 90.86g)

Makaron z serem 250g(G,M) (E: 224kcal, B o.: 12.34g, T: 5.28g, W o.: 31.57g)	0.5 porcji
Kompot z mieszanki kompotowej 200ml (E: 52kcal, B o.: 0.23g, T: 0.08g, W o.: 13.01g)	1 porcja
Zupa ziemniaczana 250ml(S,Sr,M) (E: 256kcal, B o.: 9.09g, T: 5.47g, W o.: 46.28g)	1 porcja

► Podwieczorek (E: 202kcal, B o.: 7.6g, T: 6.2g, W o.: 26.4g)

Jogurt owocowy z musli(M) (E: 202kcal, B o.: 7.6g, T: 6.2g, W o.: 26.4g)	200ml
--	-------

► Kolacja (E: 301kcal, B o.: 14.37g, T: 9.81g, W o.: 40.73g)

Masło roślinne 10 g(M) (E: 44kcal, B o.: 0.11g, T: 4.99g, W o.: 0g)	10g
połędwica sopocka 60g((Sr,Gr,G,M,Zs) (E: 75kcal, B o.: 9.6g, T: 4.08g, W o.: 0.3g)	60g
Pomidor 100g (E: 19kcal, B o.: 0.9g, T: 0.2g, W o.: 4.1g)	100g
Herbata czarna, napar z cukrem 250ml (E: 50kcal, B o.: 0.25g, T: 0g, W o.: 12.5g)	250ml
wek 50g(G) (E: 113kcal, B o.: 3.51g, T: 0.54g, W o.: 23.83g)	50g


Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	1684 kcal	Białko ogółem:	65.55 g
Tłuszcz:	55.32 g	Węglowodany ogółem:	237.5 g
Glukoza:	6.49 g	Fruktoza:	12.79 g
Sacharoza:	32.36 g	Błonnik pokarmowy:	17.45 g
Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	8.65 g	Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	8.09 g
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	5.67 g	Sól:	2.96 g

PRZEPIS: Kawa zbożowa z mlekiem- 200 ml(M,G) - 1 porcja

- Kawa zbożowa, w proszku - 1 łyżka (10g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 2/3 szklanki (150ml)
- Woda - 1/5 szklanki (50ml)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Kompot z mieszanki kompotowej 200ml - 1 porcja

- Cukier - 3/4 łyżki (10g)
- Mieszanka owocowa, mrożona - 1/8 opakowania (25g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Schab gotowany w sosie koperkowym 100g(G,S,Sr) - 1 porcja

- Mąka pszenna, typ 500 - 3/4 łyżki (10g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Margaryna miękka, 60% tłuszczu, z witaminami A i D - 1/3 plastra (7g)
- Koper ogrodowy - 3 i 3/4 łyżeczki (15g)
- Wieprzowina, schab surowy bez kości - 1/2 porcji (120g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Zupa z kaszy manny 250 ml(G,S,Sr) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (18g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 2/3 łyżeczki (5g)
- Kasza manna - 1/7 szklanki (25g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/6 sztuki (14g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (17g)



Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki zupy ugotować, doprawić do smaku

PRZEPIS: Pasta z makreli z ryżem 80g(R) - 0.5 porcji

- Cebula - 1/8 sztuki (5g)
- Koncentrat pomidorowy 30% - 1/5 łyżeczki (3g)
- Makrela, wędzona - 1/6 sztuki (20g)
- Ryż biały - 1/8 szklanki (8g)
- Ogórki kiszane - 1/8 sztuki (5g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Sałatka z sałaty zielonej z rzodkiewką i koperkiem 50g - 1 porcja

- Koper ogrodowy - 1 i 1/4 łyżeczki (5g)
- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Rzodkiewka - 1 i 1/3 sztuki (20g)
- Sałata - 1/7 sztuki (30g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Kawa zbożowa z mlekiem 150ml(M,G) - 1 porcja

- Cukier - 1/3 łyżki (5g)
- Kawa zbożowa, w proszku - 1 łyżka (10g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 2/3 szklanki (150ml)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Koktajl jagodowy 150 ml(M) - 1 porcja

- Cukier - 3/4 łyżki (10g)
- Czarne jagody, mrożone - 1/4 opakowania (75g)
- Maślanka mrągowska, naturalna - Mlepol - 1/7 opakowania (150ml)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Buraki z olejem 100g - 1 porcja

- Burak - 1 i 1/3 sztuki (140g)
- Cukier - 1/6 łyżki (2g)
- Olej rzepakowy - 2/3 łyżki (6ml)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: pomidorowa z ryżem 250ml(S,Sr,M) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (15g)
- Koncentrat pomidorowy 30% - 2 łyżeczki (30g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/4 sztuki (20g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Por - 1/8 sztuki (1g)
- Ryż biały - 1/7 szklanki (25g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (30g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 1/3 łyżki (10g)



Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki ugotować i doprawić do smaku

PRZEPIS: Filet z indyka got. w sosie jarzynowym 100g(S,Sr,G) - 1 porcja

- Mąka pszenna, typ 550 - 3/4 łyżki (10g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Mięso z piersi indyka, bez skóry - 1 sztuka (100g)
- Koper ogrodowy - 1 i 1/4 łyżeczki (5g)
- Marchew - 2/3 sztuki (30g)
- Pietruszka, korzeń - 1/4 sztuki (20g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (20g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Manna na mleku 250ml(G,M) - 1 porcja

- Kasza manna - 1/7 szklanki (25g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 3/4 szklanki (200ml)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Sałatka z pomidorów z koperkiem 50g - 1 porcja

- Koper ogrodowy - 1 i 1/4 łyżeczki (5g)
- Olej rzepakowy - 1/3 łyżki (3ml)
- Pomidor - 1/3 sztuki (75g)
- Sól biała - (0g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: krupnik z kaszy 250ml(G,S,Sr) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (18g)
- Kasza jęczmienna, perłowa - 1/4 woreczka (25g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 2/3 łyżeczki (5g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/6 sztuki (14g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (17g)
- Ziemiaki, późne - (0g)



Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki zupy ugotować doprawić do smaku

PRZEPIS: Mięso mielone z jarzynami wieprzowe 100g - 0.5 porcji

- Przyprawa "Jarzynka" - 1/3 łyżeczki (3g)
- Margaryna miękka, 60% tłuszczu, z witaminami A i D - 1/5 plastra (4g)
- Koper ogrodowy - 1/4 łyżeczki (1g)
- Marchew - 1/6 sztuki (8g)
- Pietruszka, korzeń - 1/8 sztuki (5g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (5g)
- Wieprzowina, łopatka - 1/2 sztuki (50g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Sałatka z sałaty lodowej 50g - 1 porcja

- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Pietruszka, liście - 1 i 2/3 łyżeczki (10g)
- Sałata lodowa - 1/7 sztuki (50g)
- Koper, świeży - 1 i 1/4 łyżeczki (5g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Pulpet w sosie koperkowym 100 g(G,J,S,Sr) - 0.5 porcji

- Jaja kurze, całe - 1/8 sztuki (6g)
- Mąka pszenna, typ 500 - 1/3 łyżki (5g)
- Bułka pszenna zwykła - 1/8 sztuki (5g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Koper ogrodowy - 1 i 1/4 łyżeczki (5g)
- Wieprzowina, łopatka - 1/2 sztuki (50g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Marchewka gotowana 100g(G) - 1 porcja

- Mąka pszenna, typ 500 - 3/4 łyżki (10g)
- Marchew - 2 i 1/4 sztuki (100g)
- Sól biała - (0g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Żurek z ziemniakami 250ml(S,Sr,G,M) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (15g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/3 łyżeczki (3g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/6 sztuki (14g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Majeranek, suszony - 1/3 łyżeczki (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (17g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 1/3 łyżki (10g)
- Ziemniaki, późne - 2 i 1/4 sztuki (200g)
- Żurek - 1/7 porcji (50ml)

**Sposób przygotowania:**

Ugotować wywar mięsny, dodać ziemniaki i warzywa, gdy ziemniaki będą miękkie dodajemy żurek i jeszcze chwilę gotujemy, następnie doprawiamy do smaku i zabelamy śmietaną

PRZEPIS: Twaróg z zieleciną 100g(M) - 0.5 porcji

- Koper ogrodowy - 1/2 łyżeczki (2g)
- Pietruszka, liście - 1/3 łyżeczki (2g)
- Ser biały półtłusty 50g(M) - (40g)
- Maślanka mrągowska, naturalna - Mlepol 250ml(M) - (10ml)

**Sposób przygotowania:**

Wszystkie składniki połączyć

PRZEPIS: owsianka na mleku 250ml(G,M) - 1 porcja

- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 3/4 szklanki (200ml)
- Płatki owsiane - 2 i 1/2 łyżki (25g)

**Sposób przygotowania:****PRZEPIS:** Krupnik z ryżem 250ml(S,Sr) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (15g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 2/3 łyżeczki (5g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/6 sztuki (14g)
- Pietruszka, liście - 1/3 łyżeczki (2g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Ryż biały - 1/7 szklanki (25g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (18g)

**Sposób przygotowania:**

ugotować wywar mięsny z dodatkiem warzyw następnie dodać ryż i gotować do miękkości, na koniec doprawić do smaku

PRZEPIS: Potrawka z kurczaka 100g(S,Sr,G) - 1 porcja

- Kurczak, tuszka - 1/8 sztuki (150g)
- Mąka pszenna, typ 500 - 3/4 łyżki (10g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Marchew - 1/3 sztuki (15g)
- Pietruszka, korzeń - 1/7 sztuki (10g)
- Pietruszka, liście - 3/4 łyżeczki (5g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (10g)

**Sposób przygotowania:**

PRZEPIS: Potrawka wieprzowa 100g(Sr,S,G) - 1 porcja

- Mąka pszenna, typ 500 - 3/4 łyżki (10g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Marchew - 1/3 sztuki (15g)
- Pietruszka, korzeń - 1/7 sztuki (10g)
- Pietruszka, liście - 1/3 łyżeczki (2g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Majeranek, suszony - 1/3 łyżeczki (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (10g)
- Wieprzowina, łopatka - 3/4 sztuki (80g)
- Ziele angielskie - 2/3 łyżeczki (2g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Pomidorowa z makaronem 250ml(M,G,S,Sr) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (18g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 2/3 łyżeczki (5g)
- Koncentrat pomidorowy 30% - 2 łyżeczki (30g)
- Makaron zacierka - 1/6 szklanki (25g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/6 sztuki (14g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (17g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 2/3 łyżki (15g)



Sposób przygotowania:

ugotować wywar mięsny dodać pozostałe składniki zupy gotować do miękkości, na koniec zabielić śmietaną i doprawić do smaku

PRZEPIS: Kasza kukurydziana na mleku 250 ml(M) - 1 porcja

- Kasza kukurydziana - 1/7 szklanki (25g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 3/4 szklanki (200ml)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Kalafiorowa z mianą- 250 ml(M,S,Sr) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (18g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Kalafior, mrożony - 1/8 opakowania (50g)
- Kasza manna - 1/7 szklanki (25g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/4 sztuki (20g)
- Pietruszka, liście - 1 łyżeczka (6g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (20g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 2/3 łyżki (15g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Schab got. w sosie pomidorowym 100g(G,S,Sr) - 1 porcja

- Mąka pszenna, typ 500 - 3/4 łyżki (10g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Koncentrat pomidorowy 30% - 1 łyżeczka (15g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Majeranek, suszony - 1/3 łyżeczki (1g)
- Wieprzowina, schab surowy bez kości - 1/3 porcji (80g)
- Ziele angielskie - 2/3 łyżeczki (2g)



Sposób przygotowania:

PRZEPIS: Selerowa z ryżem 250ml(M,Sr) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (15g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/4 sztuki (20g)
- Pietruszka, liście - 3/4 łyżeczki (5g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Seler korzeniowy - 1/4 sztuki (80g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 1/3 łyżki (10g)
- Ryż długoziarnisty, paraboliczny - 1/8 szklanki (20g)

**Sposób przygotowania:**

Ugotować wywar następnie dodać wszystkie składniki zupy, gotować do wykończenia, doprawić do smaku.

PRZEPIS: Filet got.w sosie koperkowym 100g(S,Sr,G) - 1 porcja

- Mąka pszenna, typ 500 - 3/4 łyżki (10g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Margaryna miękka, 60% tłuszczu, z witaminami A i D - 1/3 plastra (7g)
- Filet z piersi kurczaka - 1/2 sztuki (100g)
- Koper ogrodowy - 3 i 3/4 łyżeczki (15g)
- Liść lubczyku, suszony - 1/2 sztuki (1g)

**Sposób przygotowania:****PRZEPIS:** Koktajl truskawkowy 250ml(M) - 1 porcja

- Cukier - 3/4 łyżki (10g)
- Truskawki - 1/2 szklanki (75g)
- Maślanka mrągowska, naturalna - Mlepol 200ml(M) - (200ml)

**Sposób przygotowania:****PRZEPIS:** surówka z kapusty pekińskiej 100g(S,Sr) - 0.5 porcji

- Cebula - 1/8 sztuki (5g)
- Szczypiorek - 1/5 łyżki (1g)
- Kapusta pekińska - 1 i 1/4 liścia (60g)
- Marchew - 1/8 sztuki (4g)
- Olej rzepakowy - 1/3 łyżki (3ml)
- Pietruszka, korzeń - 1/8 sztuki (4g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Rzodkiewka - 1/5 sztuki (3g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (4g)

**Sposób przygotowania:**

kapustę pekińska poszatkować dodać pozostałe składniki, doprawić do smaku

PRZEPIS: Zupa koperkowa z makaronem- porcja 250ml(M,G,Sr) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (18g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Makaron zacierka - 1/7 szklanki (20g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/6 sztuki (14g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (17g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 2/3 łyżki (15g)
- Koper, świeży - 7 i 1/2 łyżeczki (30g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)

**Sposób przygotowania:**

ugotować wywar mięsny z dodatkiem warzyw następnie, dodać koper, gotować do miękkości, ugotować makaronom, na koniec doprawić do smaku

PRZEPIS: Ryba po grecku duszona 150g(R,Sr,S) - 1 porcja

- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Filety z tilapii, mrożone - 1 i 1/3 sztuki (130g)
- Koncentrat pomidorowy 30% - 2/3 łyżeczki (10g)
- Marchew - 1 sztuka (50g)
- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (25g)
- Pietruszka, liście - 3/4 łyżeczki (5g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Bazylia, suszona - 1 łyżeczka (1g)
- Liść laurowy, suszony - 1 sztuka (2g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (25g)

**Sposób przygotowania:****PRZEPIS:** Kisiel owocowy 150ml - 1 porcja

- Cukier - 1/3 łyżki (5g)
- Kisiel w proszku - 1/2 opakowania (15g)
- Woda - 2/3 szklanki (150ml)

**Sposób przygotowania:****PRZEPIS:** płatki kukurydziane na mleku 250ml - 1 porcja

- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 3/4 szklanki (200ml)
- Płatki kukurydziane - 3/4 szklanki (25g)

**Sposób przygotowania:****PRZEPIS:** Makaron z serem 250g(G,M) - 0.5 porcji

- Margaryna twarda, 80% tłuszczu, z witaminami A i D - 1/5 plastra (4g)
- Cukier - (0g)
- Makaron farfalle (kokardki) - 1/2 szklanki (40g)
- Cynamon, mielony - 1/4 łyżeczki (1g)
- Sól biała - 1 szczypta (1g)
- Ser biały półtłusty 50g(M) - (40g)

**Sposób przygotowania:**

PRZEPIS: Zupa ziemniaczana 250ml(S,Sr,M) - 1 porcja

- Skrzydło indyka - 1/8 sztuki (18g)
- Mąka pszenna, typ 550 - 1/3 łyżki (5g)
- Przyprawa "Jarzynka" - 1/7 łyżeczki (1g)
- Koper ogrodowy - 1/4 łyżeczki (1g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/6 sztuki (14g)
- Pietruszka, liście - 1/6 łyżeczki (1g)
- Por - 1/8 sztuki (9g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (20g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 2/3 łyżki (15g)
- Ziemniaki, wczesne - 2 i 1/4 sztuki (200g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)
- Woda - 1 szklanka (250ml)



Sposób przygotowania:

Wykorzystanie produktu

Zakres dat: 2024-05-01 / 2024-05-02 / 2024-05-03 / 2024-05-04 / 2024-05-05 / 2024-05-06 / 2024-05-07 / 2024-05-08 / 2024-05-09 / 2024-05-10



Produkty zbożowe

Biszkopty 20g(G,J,M)	20g
Bułka maślana 50g(M,J,G)	100g
Bułka pszenna zwykła	5g (1/8 sztuki)
Chleb pszenny 50g(G)	450g
Chleb zwykły 50g(G)	50g
Jogurt owocowy z musli(M) 200g	400ml
Kajzerki 50g(G)	50g
Kasza jęczmienna, perłowa	25g (1/4 woreczka)
Kasza kukurydziana	25g (1/7 szklanki)
Kasza manna	75g (1/3 szklanki)
Makaron bezjajeczny, gotowany 100g(G)	100g
Makaron farfalle (kokardki)	40g (1/2 szklanki)
Makaron zacierka	45g (1/4 szklanki)
Mąka pszenna, typ 500	65g (5 i 1/3 łyżki)
Mąka pszenna, typ 550	15g (1 i 1/4 łyżki)
ogonówka 60g(S, Gr)	60g
Płatki kukurydziane	25g (3/4 szklanki)
Płatki owsiane	25g (2 i 1/2 łyżki)
Płatki owsiane (G)	25g
Ryż biały	58g (1/3 szklanki)
Ryż długoziarnisty, paraboliczny	20g (1/8 szklanki)
Sok Kubuś 150ml	150ml
wek 50g(G)	720g



Warzywa

Brokuły 150g	450g
Burak	420g (4 sztuki)
Cebula	10g (1/8 sztuki)
Kalafior, mrożony	50g (1/8 opakowania)
Kapusta pekińska	60g (1 i 1/4 liścia)
Koper ogrodowy	60g (15 łyżeczek)
Koper, świeży	40g (10 łyżeczek)
Marchew	622g (13 i 3/4 sztuki)
Ogórki kiszane	5g (1/8 sztuki)
Pietruszka, korzeń	232g (2 i 3/4 sztuki)
Pietruszka, liście	55g (9 i 1/4 łyżeczek)
Pomidor	150g (3/4 sztuki)
Pomidor 100g	300g
Pomidor 50g	300g
Por	91g (2/3 sztuki)
Rzodkiewka	23g (1 i 1/2 sztuki)
Salata	30g (1/7 sztuki)
Salata 5g	35g
Salata lodowa	100g (1/4 sztuki)
Seler korzeniowy	327g (1 sztuka)
Szcypiorek	1g (1/5 łyżki)
Ziemniaki, późne	200g (2 i 1/4 sztuki)
Ziemniaki, późne 100g	800g
Ziemniaki, wczesne	200g (2 i 1/4 sztuki)



Mleko i produkty mleczne

Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g(M)	300g
Kefir, 2% tłuszczu 250ml(M)	250ml
Maślanka mrągowska, naturalna - Mlekol	150ml (1/7 opakowania)
Maślanka mrągowska, naturalna - Mlekol 250ml(M)	470ml
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	1400ml (6 szklanek)
Ser biały półtłusty 50g(M)	120g
Serek homogenizowany, truskawkowy	140g (9 i 1/3 łyżeczki)
Serek homogenizowany, waniliowy 150g(M)	150g
Serek wiejski, 2% tłuszczu 200g(M)	100g
Śmietana 18% tłuszczu	90g (3 i 2/3 łyżki)



Mięso i jaja

biodrówka 60g(Sr,S)	60g
Filet z piersi kurczaka	100g (1/2 sztuki)
Jaja gotowane (J)	100g
Jaja kurze, całe	6g (1/8 sztuki)
kiełbasa krakowska parzona 60g(S,Gr,M)	60g
Kurczak, tuszka	150g (1/8 sztuki)
Mięso z piersi indyka, bez skóry	100g (1 sztuka)
Pasztet z kurczaka, pieczony(S,Sr,G,J,M)	50g
połędwica sopocka 30g((Sr,Gr,G,M,Zs)	60g
połędwica sopocka 60g((Sr,Gr,G,M,Zs)	60g
Poładwica wieprzowa wędzona 60g(S,Sr,Gr)	60g
Skrzydło indyka	168g (1/3 sztuki)
szynka konserwowa wieprzowa 50g(Sr,G)	50g
Szynka wiejska 30g(S,Sr)	30g
Szynka wiejska 50g(Sr, Gr,M,Zs)	50g
Szynka wiejska 60g(Sr, Gr,M,Zs)	60g
Wieprzowina, łopatka	180g (1 i 3/4 sztuki)
Wieprzowina, schab surowy bez kości	200g (3/4 porcji)



Oleje i tłuszcze

Margaryna miękka, 60% tłuszczu, z witaminami A i D	18g (3/4 plastra)
Margaryna twarda, 80% tłuszczu, z witaminami A i D	4g (1/5 plastra)
Masło roślinne 10 g(M)	235g
Olej rzepakowy	45ml (4 i 1/2 łyżki)
Olej rzepakowy 5 ml	5ml



Cukier i słodcyce

Ciastka kruche 30g (G,J,M)	30g
Cukier	116g (9 i 2/3 łyżki)
Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 30g	60g
Kisiel w proszku	15g (1/2 opakowania)
Miód pszczeni 30g	30g


Ryby i owoce morza

Filety z tilapii, mrożone	130g (1 i 1/3 sztuki)
Makrela, wędzona	20g (1/6 sztuki)


Owoce, orzechy i nasiona

Czarne jagody, mrożone	75g (1/4 opakowania)
Jabłko 180g	1080g
Truskawki	75g (1/2 szklanki)


Napoje

Herbata czarna, napar z cukrem 150ml	400ml
Herbata czarna, napar z cukrem 250ml	1900ml
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml	2100ml
Kawa zbożowa, w proszku	40g (4 łyżki)
Woda	450ml (1 i 3/4 szklanki)


Przyprawy

Bazyliia, suszona	1g (1 łyżeczka)
Cynamon, mielony	1g (1/4 łyżeczki)
Koncentrat pomidorowy 30%	88g (5 i 3/4 łyżeczki)
Liść laurowy, suszony	7g (3 i 1/2 sztuki)
Liść lubczyku, suszony	1g (1/2 sztuki)
Majeranek, suszony	3g (1 łyżeczka)
Pieprz czarny	4g (4 szczypty)
Przyprawa "Jarzynka"	38g (4 i 3/4 łyżeczki)
Sól biała	1g (1 szczypta)
Ziele angielskie	7g (2 i 1/3 łyżeczki)


Dania gotowe

Bukiet warzyw 150g	300g
Frankfurterki 80g(S,Gr)	160g
Mieszanka owocowa, mrożona	250g (2/3 opakowania)
Mus szpinak banan cytryna 200g	200g
Parówka drobiowa 80g (S,G)	80g
Winerki 100g(G,S)	80g
Żurek	50ml (1/7 porcji)

środa (2024-05-01)	czwartek (2024-05-02)	piątek (2024-05-03)	sobota (2024-05-04)	niedziela (2024-05-05)	poniedziałek (2024-05-06)	wtorek (2024-05-07)
Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Masło roślinne 10 g(M) Szynka wiejska 60g(Sr, Gr,M,Zs) Sałata 5g Pomidor 50g Kawa zbożowa z mlekiem- 200 ml(M,G) wek 50g(G)	Masło roślinne 10 g(M) Sałatka z sałaty zielonej z rzodkiewką i koperkiem 50g Kawa zbożowa z mlekiem 150ml(M,G) Chleb pszenny 50g(G) Paszтет z kurczaka, pieczony(S,Sr,G,J,M)	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar z cukrem 250ml Dżem brzoskwinowy, niskosłodzony 30g Manna na mleku 250ml(G,M) wek 50g(G)	Masło roślinne 10 g(M) Sałata 5g Herbata czarna, napar z cukrem 150ml Frankfurterki 80g Chleb pszenny 50g(G)	owsianka na mleku 250ml(G,M) Bułka maślana 50g(M,J,G) Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar z cukrem 250ml wek 50g(G)	Masło roślinne 10 g(M) Winerki Herbata czarna, napar z cukrem 250ml Sałata 5g Chleb pszenny 50g(G)	Kasza kukurydziana na mleku 250 ml(M) Kajzerki 50g(G) Masło roślinne 10 g(M) Sałata 5g Jaja gotowane (J)
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Masło roślinne 10 g(M) połędwica sopocka 30g((Sr,Gr,G,M,Zs) wek 50g(G) Sałata 5g	Koktajl jagodowy 150 ml(M)	Masło roślinne 10 g(M) Jaja gotowane (J) wek 50g(G) Sałatka z pomidorów z koperkiem 50g	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g(M) Jabłko 180g	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Pomidor 50g Chleb pszenny 50g(G) Szynka wiejska 30g(S,Sr)	Maślanka mrągowska, naturalna - Mlekpol 250ml(M) Jabłko 180g	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml wek 50g(G) połędwica sopocka 30g((Sr,Gr,G,M,Zs) Pomidor 50g
Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad	Obiad
Kompot z mieszanki kompotowej 200ml Schab gotowany w sosie koperkowym 100g(G,S,Sr) Bukiet warzyw 150g Zupa z kaszy manny 250 ml(G,S,Sr) Olej rzepakowy 5 ml Ziemniaki, późne 100g	Kompot z mieszanki kompotowej 200ml Buraki z olejem 100g pomidorowa z ryżem 250ml(S,Sr,M) Ziemniaki, późne 100g Filet z indyka got. w sosie jarzynowym 100g(S,Sr,G)	Kompot z mieszanki kompotowej 200ml krupnik z kaszy 250ml(G,S,Sr) Brokuły 150g Ziemniaki, późne 100g Mięso mielone z jarzynami wieprzowe 100g	Kompot z mieszanki kompotowej 200ml Pulpet w sosie koperkowym 100 g(G,J,S,Sr) Marchewka gotowana 100g(G) Mięso mielone z jarzynami wieprzowe 100g Makaron bezjajeczny, gotowany 100g(G) Zurek z ziemniakami 250ml(S,Sr,G,M)	Kompot z mieszanki kompotowej 200ml Krupnik z ryżem 250ml(S,Sr) Buraki z olejem 100g Potrawka z kurczaka 100g(S,Sr,G) Ziemniaki, późne 100g	Kompot z mieszanki kompotowej 200ml Potrawka wieprzowa 100g(Sr,S,G) Brokuły 150g Pomidorowa z makaronem 250ml(M,G,S,Sr) Ziemniaki, późne 100g	Kompot z mieszanki kompotowej 200ml Bukiet warzyw 150g Kalafiorowa z mianą- 250 ml(M,S,Sr) Ziemniaki, późne 100g Schab got. w sosie pomidorowym 100g(G,S,Sr)
Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek
Mus szpinak banan cytryna 200g Bułka maślana 50g(M,J,G)	Jabłko 180g Serek wiejski, 2% tłuszczu 200g(M)	Serek homogenizowany, truskawkowy	Sok Kubaś 150ml Ciastka kruche 30g (G,J,M)	Kefir, 2% tłuszczu 250ml(M) Biszkopty 20g(G,J,M)	Jogurt owocowy z musli(M)	Serek homogenizowany, waniliowy 150g(M)
Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja	Kolacja
Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar z cukrem 250ml wek 50g(G) Pasta z makreli z ryżem 80g(R) Pomidor 50g	Masło roślinne 10 g(M) Sałata 5g Pomidor 50g Herbata czarna, napar z cukrem 250ml kiełbasa krakowska parzona 60g(S,Gr,M) Chleb zwykły 50g(G)	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar z cukrem 250ml szynka konserwowa wieprzowa 50g(Sr,G) wek 50g(G) Sałatka z sałaty lodowej 50g	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Twaróg z zieleciną 100g(M) Pomidor 100g Chleb pszenny 50g(G)	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml wek 50g(G) Miód pszczeni 30g	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar z cukrem 250ml Sałatka z pomidorów z koperkiem 50g Połędwica wieprzowa wędzona 60g(S,Sr,Gr) Chleb pszenny 50g(G)	Masło roślinne 10 g(M) Jabłko 180g wek 50g(G) Szynka wiejska 50g(Sr, Gr,M,Zs) Herbata czarna, napar z cukrem 150ml

środa (2024-05-01)	czwartek (2024-05-02)	piątek (2024-05-03)	sobota (2024-05-04)	niedziela (2024-05-05)	poniedziałek (2024-05-06)	wtorek (2024-05-07)
Energia: Kcal 1697 = 4499 kJ Kcal z tłuszczu 26,41 % Kcal z białka 20,42 % Kcal z węglowodanów 54,76 %	Energia: Kcal 1693 = 6847 kJ Kcal z tłuszczu 24,52 % Kcal z białka 19,36 % Kcal z węglowodanów 58,80 %	Energia: Kcal 1603 = 5097 kJ Kcal z tłuszczu 27,48 % Kcal z białka 17,23 % Kcal z węglowodanów 57,81 %	Energia: Kcal 1731 = 5797 kJ Kcal z tłuszczu 27,22 % Kcal z białka 15,36 % Kcal z węglowodanów 60,60 %	Energia: Kcal 1797 = 5900 kJ Kcal z tłuszczu 25,72 % Kcal z białka 18,27 % Kcal z węglowodanów 58,34 %	Energia: Kcal 1702 = 5150 kJ Kcal z tłuszczu 32,59 % Kcal z białka 18,80 % Kcal z węglowodanów 51,05 %	Energia: Kcal 1708 = 6032 kJ Kcal z tłuszczu 25,74 % Kcal z białka 20,55 % Kcal z węglowodanów 56,50 %
Węglowodany: Węglowodany ogółem: 232,30 g Błonnik: 14,50 g Skrobia: 50,60 g	Węglowodany: Węglowodany ogółem: 248,87 g Błonnik: 28,69 g Skrobia: 96,59 g	Węglowodany: Węglowodany ogółem: 231,66 g Błonnik: 17,66 g Skrobia: 52,71 g	Węglowodany: Węglowodany ogółem: 262,26 g Błonnik: 21,77 g Skrobia: 140,59 g	Węglowodany: Węglowodany ogółem: 262,07 g Błonnik: 17,61 g Skrobia: 82,98 g	Węglowodany: Węglowodany ogółem: 217,20 g Błonnik: 21,51 g Skrobia: 93,91 g	Węglowodany: Węglowodany ogółem: 241,26 g Błonnik: 19,07 g Skrobia: 72,87 g
Białko: Białko ogółem: 86,64 g Białko roślinne: 11,83 g Białko zwierzęce: 51,94 g	Białko: Białko ogółem: 81,96 g Białko roślinne: 20,22 g Białko zwierzęce: 38,23 g	Białko: Białko ogółem: 69,06 g Białko roślinne: 12,25 g Białko zwierzęce: 16,02 g	Białko: Białko ogółem: 66,46 g Białko roślinne: 23,58 g Białko zwierzęce: 19,73 g	Białko: Białko ogółem: 82,06 g Białko roślinne: 15,11 g Białko zwierzęce: 51,94 g	Białko: Białko ogółem: 80,01 g Białko roślinne: 20,73 g Białko zwierzęce: 28,43 g	Białko: Białko ogółem: 87,73 g Białko roślinne: 17,17 g Białko zwierzęce: 54,77 g
Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 49,79 g Cholesterol: 120,51 mg	Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 46,12 g Cholesterol: 167,30 mg	Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 48,95 g Cholesterol: 258,38 mg	Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 52,35 g Cholesterol: 83,20 mg	Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 51,36 g Cholesterol: 174,60 mg	Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 61,63 g Cholesterol: 76,94 mg	Tłuszcz: Tłuszcz ogółem: 48,84 g Cholesterol: 299,24 mg

środa (2024-05-08)	czwartek (2024-05-09)	piątek (2024-05-10)
Śniadanie	Śniadanie	Śniadanie
Masło roślinne 10 g(M) Sałatka z sałaty lodowej 50g Frankfurterki 80g Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Chleb pszenny 50g(G)	Masło roślinne 10 g(M) Kawa zbożowa z mlekiem 150ml(M,G) surówka z kapusty pekińskiej 100g(S,Sr) ogonówka 60g(S, Gr) wek 50g(G)	Masło roślinne 10 g(M) Jabłko 180g Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Parówka drobiowa 80g (S,G) wek 50g(G)
II Śniadanie	II Śniadanie	II Śniadanie
Masło roślinne 10 g(M) Dżem brzoskwiniowy, niskosłodzony 30g Kawa zbożowa z mlekiem 150ml(M,G) Chleb pszenny 50g(G)	Jogurt naturalny, 2% tłuszczu 150g(M) Płatki owsiane (G)	płatki kukurydziane na mleku 250ml
Obiad	Obiad	Obiad
Kompot z mieszanki kompotowej 200ml Buraki z olejem 100g Selerowa z ryżem 250ml(M,Sr) Ziemniaki, późne 100g Filet got.w sosie koperkowym 100g(S,Sr,G)	Kompot z mieszanki kompotowej 200ml Brokuły 150g Zupa koperkowa z makaronem- porcja 250ml(M,G,Sr) Ziemniaki, późne 100g Ryba po grecku duszona 150g(R,Sr,S)	Makaron z serem 250g(G,M) Kompot z mieszanki kompotowej 200ml Zupa ziemniaczana 250ml(S,Sr,M)
Podwieczorek	Podwieczorek	Podwieczorek
Koktajl truskawkowy 250ml(M)	Jabłko 180g Kisiel owocowy 150ml	Jogurt owocowy z musli(M)
Kolacja	Kolacja	Kolacja
Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Twaróg z zieleniną 100g(M) Pomidor 50g Sałata 5g Chleb pszenny 50g(G)	Masło roślinne 10 g(M) Herbata czarna, napar bez cukru 250ml Pomidor 100g biodrówka 60g(Sr,S) wek 50g(G)	Masło roślinne 10 g(M) połędwica sopocka 60g((Sr,Gr,G,M,Zs) Pomidor 100g Herbata czarna, napar z cukrem 250ml wek 50g(G)

środa (2024-05-08)

Energia:

Kcal **1771 = 6371 kJ**

Kcal z tłuszczu **32,13 %**

Kcal z białka **18,62 %**

Kcal z węglowodanów **51,60 %**

Węglowodany:

Węglowodany ogółem: **228,47 g**

Błonnik: **23,35 g**

Skrobia: **113,05 g**

Białko:

Białko ogółem: **82,46 g**

Białko roślinne: **21,04 g**

Białko zwierzęce: **36,08 g**

Tłuszcz:

Tłuszcz ogółem: **63,22 g**

Cholesterol: **87,17 mg**

czwartek (2024-05-09)

Energia:

Kcal **1576 = 4865 kJ**

Kcal z tłuszczu **27,37 %**

Kcal z białka **20,46 %**

Kcal z węglowodanów **56,14 %**

Węglowodany:

Węglowodany ogółem: **221,18 g**

Błonnik: **30,00 g**

Skrobia: **52,92 g**

Białko:

Białko ogółem: **80,63 g**

Białko roślinne: **16,15 g**

Białko zwierzęce: **13,85 g**

Tłuszcz:

Tłuszcz ogółem: **47,93 g**

Cholesterol: **44,64 mg**

piątek (2024-05-10)

Energia:

Kcal **1684 = 3881 kJ**

Kcal z tłuszczu **29,57 %**

Kcal z białka **15,57 %**

Kcal z węglowodanów **56,41 %**

Węglowodany:

Węglowodany ogółem: **237,50 g**

Błonnik: **17,45 g**

Skrobia: **78,34 g**

Białko:

Białko ogółem: **65,55 g**

Białko roślinne: **7,58 g**

Białko zwierzęce: **3,36 g**

Tłuszcz:

Tłuszcz ogółem: **55,32 g**

Cholesterol: **36,68 mg**