

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego
„Dobry posiłek w szpitalu”

	23.06.2025 poniedziałek		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku 330 ml 1, 7 Twarożek chudy z jogurtem naturalnym 30 g 7 Kiełbasa szynkowa 40 g Ser żółty 20 g 7 Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 80 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 330 ml 1, 7 Twarożek chudy z jogurtem naturalnym 30 g 7 hummus z kukurydzy i pomidora 20 g szynka drobiowa 40 g Sałata 20 g Pomidor parzony 50 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Twarożek chudy z jogurtem naturalnym 30 g 7 hummus z kukurydzy i pomidora 20 g szynka drobiowa 40 g Sałata 20 g Pomidor parzony 50 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Jogurt naturalny 150 g 7 Migdały 20 g 4
OBIAD	Zupa ziemniaczana krem z grzankami 330 ml 7 Kasza gryczana gotowana 100 g Pieczeń rzymska pieczona w piecu w sosie jarzynowym 140 g 1, 3 Surówka z kapusty młodej z koperkiem i ogórkiem kiszonym 100 g 1 Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczana krem z grzankami 330 ml 7 Kasza gryczana gotowana 100 g Pieczeń rzymska pieczona w piecu w sosie jarzynowym 140 g 1, 3 Warzywa gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ziemniaczana krem z grzankami 330 ml 7 Kasza gryczana gotowana 100 g Pieczeń rzymska pieczona w piecu w sosie jarzynowym 140 g 1, 3 Warzywa gotowane 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g rzodkiewka 80 g Pasta mięsna 30 g Serek topiony 20 g 7 Szynka drobiowa 20 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Pasta mięsna chuda 30 g Serek almette 20 g 7 Wędlina drobiowa 20 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Pasta mięsna chuda 30 g Serek almette 20 g 7 Wędlina drobiowa 20 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata napar bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Mus jabłkowy 150 g Pieczywo kukurydziane 20 g	Mus jabłkowy 150 g Pieczywo kukurydziane 20 g	Mus jabłkowy 150 g Pieczywo kukurydziane 20 g
ENERGIA I WART. ODŻ.	Wartość energetyczna: 1760 kcal; Białko ogółem: 96 g; Tłuszcz: 78 g; Kw. tł. nasy.: 56 g; Węglowodany ogółem: 165 g; W tym cukry: 30.5 g; Błonnik pok.: 24 g; Sól: 9,1 g;	Wartość energetyczna: 1976 kcal; Białko ogółem: 86 g; Tłuszcz: 87 g; Kw. tł. nasy.: 32 g; Węglowodany ogółem: 218 g; W tym cukry: 27 g; Błonnik pok.: 24 g; Sól: 8,8 g;	Wartość energetyczna: 1753 kcal; Białko ogółem: 83 g; Tłuszcz: 54 g; Kw. tł. nasy.: 24 g; Węglowodany ogółem: 227 g; W tym cukry: 54 g; Błonnik pok.: 28 g; Sól: 8,9 g;

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego
„Dobry posiłek w szpitalu”

	24.06.2025 wtorek		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKROW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Kluszczeni babuni gotowane na mleku 330 ml 1, 3, 7 Twarożek półtłusty z kefirem 30 g 7 Szynka wieprzowa 40 g Parówka drobiowa gotowana na ciepło 50 g Sałata 20 g Ogórek małosolny 80 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Kluszczeni babuni gotowane na mleku 330 ml 1, 3, 7 Twarożek chudy z jogurtem naturalnym 30 g 7 wędlina z indyka 40 g Parówka drobiowa gotowana 50 g Sałata 20 g Pomidor parzony 60 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Twarożek chudy z jogurtem naturalnym 30 g 7 wędlina z indyka 40 g Parówka drobiowa gotowana 50 g Sałata 20 g Pomidor parzony 60 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Chleb graham 30 g 1 Sałata 5 g Wędlina 20 g Ser żółty 20 g 7 Pomidor 20 g Kiełki 5 g
OBIAD	Barszcz czerwony 330 ml Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy w płatkach kukurydzy panierowany smażyony 140 g 1, 3, 7 Mizeria 100 g 7 Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony 330 ml Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy gotowany w sosie koperkowym 140 g 1, 7 Surówka z marchewki i jabłka bez cukru 100 g Kompot owocowy 250 ml	Barszcz czerwony 330 ml Ziemniaki gotowane 200 g Kotlet drobiowy gotowany w sosie koperkowym 140 g 1, 7 Surówka z marchewki i jabłka bez cukru 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 80 g Serek fromage 25 g 7 Pasztecik drobiowy pieczony 30 g 1, 3 Masło 20 g 7 Polędwica sopočka 20 g Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Serek fromage 25 g 7 Pasta warzywna 30 g Polędwica sopočka 40 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Serek fromage 25 g 7 Pasta warzywna 30 g Polędwica sopočka 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Jogurt czekoladowy 250 ml 4, 7	Jogurt naturalny 250 ml 7	Jogurt naturalny 250 ml 7
ENERGIA I WART. ODŻ.	Wartość energetyczna: 2176 kcal; Białko ogółem: 70 g; Tłuszcz: 53 g; Kw. tł. nasy.: 24 g; Węglowodany ogółem: 360 g; W tym cukry: 63 g; Błonnik pok.: 28 g; Sól: 7 g;	Wartość energetyczna: 1804 kcal; Białko ogółem: 89 g; Tłuszcz: 56 g; Kw. tł. nasy.: 21 g; Węglowodany ogółem: 239 g; W tym cukry: 76 g; Błonnik pok.: 25 g; Sól: 8 g;	Wartość energetyczna: 1856 kcal; Białko ogółem: 87 g; Tłuszcz: 55 g; Kw. tł. nasy.: 20 g; Węglowodany ogółem: 256 g; W tym cukry: 94 g; Błonnik pok.: 35 g; Sól: 8 g;

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego
„Dobry posiłek w szpitalu”

	25.06.2025 środa		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKROW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Kaszka manna gotowana na mleku 330 ml 1, 7 serek almette 30 g 7 Ser żółty 20 g 7 Szynka wieprzowa 40 g Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 80 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Kaszka manna gotowana na mleku 330 ml 1, 7 serek almette 30 g 7 dżem niskosłodzony 30 g połudwica drobiowa 40 g Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	serek almette 30 g 7 dżem niskosłodzony 30 g połudwica drobiowa 40 g Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Sałatka z mozzarelli, pomidora, roszponki, słonecznika podana z kefirem 200 g 7
OBIAD	Zupa ogórkowa 330 ml 7 Kasza jęczmienna gotowana 100 g 1 Udko gotowane w sosie brokułowym 400g 1, 7 Surówka z białej kapusty 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 330 ml 7 Kasza jęczmienna gotowana 100 g 1 Udko gotowane w sosie brokułowym 400g 1, 7 Bukiet warzyw gotowanych 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa ogórkowa 330 ml 7 Kasza jęczmienna gotowana 100 g 1 Udko gotowane w sosie brokułowym 400g 1, 7 Bukiet warzyw gotowanych 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Papryka czerwona 80 g Pasta rybna 40 g 4 Kiełbasa drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Pasta rybna 40 g 4 Kiełbasa drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Kawa inka bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Pasta rybna 40 g 4 Kiełbasa drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Kawa inka bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Sok wielowarzywny 250 ml	Sok wielowarzywny 250 ml	Sok wielowarzywny 250 ml
ENERGIA I WART. ODŻ.	Wartość energetyczna: 2271 kcal; Białko ogółem: 97 g; Tłuszcz: 77 g; Kw. tł. nasy.: 28 g; Węglowodany ogółem: 306 g; W tym cukry: 80 g; Błonnik pok.:35 g; Sól: 7 g;	Wartość energetyczna: 1816 kcal; Białko ogółem: 78 g; Tłuszcz: 64 g; Kw. tł. nasy.: 25 g; Węglowodany ogółem: 243 g; W tym cukry: 105 g; Błonnik pok.: 23 g; Sól: 6 g;	Wartość energetyczna: 1889 kcal; Białko ogółem: 72 g; Tłuszcz: 62 g; Kw. tł. nasy.: 23 g; Węglowodany ogółem: 271 g; W tym cukry: 138 g; Błonnik pok.: 28 g; Sól: 6 g;

Jadłospis dla pacjentów programu pilotażowego
„Dobry posiłek w szpitalu”

	26.06.2025 czwartek		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku 330 ml 7 Serek twarogowy z jogurtem naturalnym 30 g 7 Polędwica drobiowa 40 g Jajko gotowane 52 g 3 Sałata 20 g Rzodkiewka 100 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Musli na mleku 330 ml 1, 7 Serek almette naturalny 60 g 7 Polędwica z indyka 40 g Jajko gotowane 52 g 3 Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Serek almette naturalny 60 g 7 Polędwica z indyka 40 g Jajko gotowane 52 g 3 Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Kisiel z jabłkami 250 ml
OBIAD	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml 1, 7 Ziemniaki gotowane 200 g Bitki wieprzowe pieczone w piecu w sosie pietruszkowym 140 g 1, 7 Surówka z kalafiem z selerem naciowym 100 g 7, 9 Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml 1, 7 Ziemniaki gotowane 200 g Bitki wieprzowe gotowane w sosie pietruszkowym 140 g 1, 7 Kalafior gotowany 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml 1, 7 Ziemniaki gotowane 200 g Bitki wieprzowe gotowane w sosie pietruszkowym 140 g 1, 7 Kalafior gotowany 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 100 g Serek kanapkowy z ziołami 30 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Kawa inka bez cukru 250 ml 7	Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Serek almette 30 g 7 Ser mozzarella 20 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Serek almette 30 g 7 Ser mozzarella 20 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Koktajl owocowy na bazie kefiru 250 g 7	Koktajl owocowy na bazie kefiru 250 g 7	Koktajl owocowy na bazie kefiru 250 g 7
ENERGIA I WART. ODŻ.	Wartość energetyczna: 1772 kcal; Białko ogółem: 82 g; Tłuszcz: 56 g; Kw. tł. nasy.: 23 g; Węglowodany ogółem: 230 g; W tym cukry: 89 g; Błonnik pok.: 22 g; Sól: 8 g;	Wartość energetyczna: 1961 kcal; Białko ogółem: 92 g; Tłuszcz: 55 g; Kw. tł. nasy.: 25 g; Węglowodany ogółem: 271 g; W tym cukry: 91 g; Błonnik pok.: 21 g; Sól: 7 g;	Wartość energetyczna: 1806 kcal; Białko ogółem: 84 g; Tłuszcz: 61 g; Kw. tł. nasy.: 25 g; Węglowodany ogółem: 222 g; W tym cukry: 72 g; Błonnik pok.: 23 g; Sól: 7,4 g;

	27.06.2025 piątek		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Ryż gotowany na mleku 330 ml 7 Serek twarogowy z kefirem naturalnym 30 g 7 Kiełbasa krakowska 40 g Sałata 20 g Rzodkiewka 100 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Ryż gotowany na mleku 330 ml 7 Serek twarogowy z kefirem naturalnym 30 g 7 Polędwica z indyka 40 g Pasta warzywna 20 g Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Serek twarogowy z kefirem naturalnym 30 g 7 Polędwica z indyka 40 g Pasta warzywna 20 g Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Jogurt naturalny 150 g 7 Pestki dyni 20 g
OBIAD	Krupnik wielowarzywny 350 ml 1, 7 Ziemniaki gotowane 200 g Ryba smażona panierowana 140 g 1, 4 Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem kiszonym i rzodkiewką 100 g Kompot owocowy 250 ml	Krupnik wielowarzywny 350 ml 1, 7 Ziemniaki gotowane 200 g Ryba pieczona w piecu z warzywami panierowana 140 g 1, 4 Brokuł gotowany 100 g Kompot owocowy 250 ml	Krupnik wielowarzywny 350 ml 1, 7 Ziemniaki gotowane 200 g Ryba pieczona w piecu z warzywami panierowana 140 g 1, 4 Brokuł gotowany 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 100 g Pasta mięsno-twarogowa 30 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Kawa inka bez cukru 250 ml 7	Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Pasta mięsno-twarogowa 30 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 100 g Pasta mięsno-twarogowa 30 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Sok pomidorowy 250 g	Sok pomidorowy 250 g	Sok pomidorowy 250 g
ENERGIA I WART. ODŻ.	Wartość energetyczna: 1837 kcal; Białko ogółem: 76 g; Tłuszcz: 56 g; Kw. tł. nasy.: 25 g; Węglowodany ogółem: 271 g; W tym cukry: 83 g; Błonnik pok.: 22 g; Sól: 8 g;	Wartość energetyczna: 2045 kcal; Białko ogółem: 87 g; Tłuszcz: 77 g; Kw. tł. nasy.: 27 g; Węglowodany ogółem: 239 g; W tym cukry: 57 g; Błonnik pok.: 27 g; Sól: 7 g;	Wartość energetyczna: 1886 kcal; Białko ogółem: 85 g; Tłuszcz: 74 g; Kw. tł. nasy.: 25 g; Węglowodany ogółem: 215 g; W tym cukry: 65 g; Błonnik pok.: 25 g; Sól: 7 g;

GRUPA SCANMED

	28.06.2025 sobota		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Kluski babuni gotowane na mleku 330 ml 1, 3, 7 Serek półtłusty z kefirem 60 g 7 Wędlina wieprzowa 40 g Parówka drobiowa gotowana 50 g Sałata 20 g Ogórek małosolny 80 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Kluski babuni gotowane na mleku 330 ml 1, 3, 7 Twarożek chudy z jogurtem naturalnym 60 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Parówka drobiowa gotowana 50 g Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Twarożek chudy z jogurtem naturalnym 60 g 7 Wędlina drobiowa 40 g Parówka drobiowa gotowana 50 g Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Chleb graham 40 g 1 Sałata 5 g Ser żółty 20 g 7 Pomidor 20 g
OBIAD	Barszcz czerwony 330 ml Gotowane ziemniaki 200 g Kotlet drobiowy smażony w płatkach kukurydzianych 140 g 1, 3 Mizeria 100 g 7 Kompot owocowy 250 ml	Zupa wielowarzywna 330 ml Gotowane ziemniaki 200 g Kotlet drobiowy gotowany w sosie koperkowym 140 g 1, 3, 7 Surówka z marchewki i jabłka bez cukru 100 g Kompot owocowy 250 ml	Zupa wielowarzywna 330 ml Gotowane ziemniaki 200 g Kotlet drobiowy gotowany w sosie koperkowym 140 g 1, 3, 7 Surówka z marchewki i jabłka bez cukru 100 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 60 g Serek fromage 30 g 7 Paszтет drobiowy 30 g 1, 3 Szynka wieprzowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 60 g Serek fromage 30 g 7 Pasta warzywna 20 g Polędwica drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 60 g Serek fromage 30 g 7 Pasta warzywna 20 g Polędwica drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Jogurt czekoladowy 150 g 7	Jogurt naturalny 150 g 7	Jogurt naturalny 150 g 7
ENERGIA I WART. ODŻ.	Wartość energetyczna: 2116 kcal; Białko ogółem: 126 g; Tłuszcz: 81 g; Kw. tł. nasy.: 33 g; Węglowodany ogółem: 231 g; W tym cukry: 98 g; Błonnik pok.: 37 g; Sól: 7,5 g;	Wartość energetyczna: 2108 kcal; Białko ogółem: 135 g; Tłuszcz: 67 g; Kw. Tł. Nasy.: 27 g; Węglowodany ogółem: 234 g; W tym cukry: 60 g; Błonnik pok.: 24 g; Sól: 7,7 g.	Wartość energetyczna: 2393 kcal; Białko ogółem: 135 g; Tłuszcz: 70 g; Kw. tł. nasy.: 27 g; Węglowodany ogółem: 297 g; W tym cukry: 120 g; Błonnik pok.: 26 g; Sól: 7,5 g.

GRUPA SCANMED

	29.06.2025 niedziela		
	DIETA PODSTAWOWA (I/1)	DIETA LEKKOSTRAWNA (II/2)	DIETA Z OGRANICZENIEM CUKRÓW PROSTYCH (VI/6)
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku 330 ml 7 Serek almette 60 g 7 Szynka wieprzowa 40 g Jajko gotowane 56 g 3 Sałata 20 g Pomidor koktajlowy 80 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Płatki kukurydziane na mleku 330 ml 7 Serek almette 60 g 7 Szynka drobiowa 40 g Jajko gotowane 56 g 3 Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Serek almette 60 g 7 Szynka drobiowa 40 g Jajko gotowane 56 g 3 Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
II ŚNIADANIE			Sałatka z pomidora, ogórka, sałaty z kielkami i sonecznikiem z jogurtem naturalnym 250 g 5, 7
OBIAD	Rosół z makaronem i zielenią 300 ml 1, 3, 9 Ryż biały gotowany 100 g Potrawka drobiowa gotowana 200 g 1, 3, 7 Marchewka z groszkiem gotowana 150 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem i zielenią 300 ml 1, 3, 9 Ryż biały gotowany 100 g Potrawka drobiowa gotowana 200 g 1, 3, 7 Marchewka z groszkiem gotowana 150 g Kompot owocowy 250 ml	Rosół z makaronem i zielenią 300 ml 1, 3, 9 Ryż biały gotowany 100 g Potrawka drobiowa gotowana 200 g 1, 3, 7 Marchewka z groszkiem gotowana 150 g Kompot owocowy 250 ml
KOLACJA	Sałata 20 g Papryka kolorowa 80 g Serek biały kanapkowy z ziołami 40 g 7 Kiełbasa żywiecka 40 g Masło 20 g 7 Chleb żytni 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Serek biały kanapkowy z ziołami 40 g 7 Kiełbasa drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb pszenny 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml	Sałata 20 g Pomidor parzony 80 g Serek biały kanapkowy z ziołami 40 g 7 Kiełbasa drobiowa 40 g Masło 20 g 7 Chleb graham 80 g 1 Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Serek homogenizowany waniliowy 250 ml 7	Serek homogenizowany naturalny 250 ml 7	Serek homogenizowany naturalny 250 ml 7
ENERGIA I WART. ODŻ.	Wartość energetyczna: 1934 kcal; Białko ogółem: 98 g; Tłuszcz: 66 g; Kw. tł. nasy.: 27 g; Węglowodany ogółem: 238 g; W tym cukry: 92 g; Błonnik pok.: 24 g; Sól: 11 g.	Wartość energetyczna: 2073 kcal; Białko ogółem: 102 g; Tłuszcz: 73 g; Kw. tł. nasy.: 28 g; Węglowodany ogółem: 257 g; W tym cukry: 81 g; Błonnik pok.: 26 g; Sól: 10,5 g.	Wartość energetyczna: 1893 kcal; Białko ogółem: 89 g; Tłuszcz: 63 g; Kw. tł. nasy.: 24 g; Węglowodany ogółem: 239 g; W tym cukry: 99 g; Błonnik pok.: 24 g; Sól: 10 g.

Alergeny:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) i produkty pochodne
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne, orzechy arachidowe i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy: migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe i produkty pochodne
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/ w przeliczeniu na SO₂
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne