ŚRODA, 11.11.2026 r.

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Naleśnik z jabłkiem 1 szt *(alergeny 1,3,7)* Serek wiejski 150 g *(alergen 7)* Papryka 40 g Chleb pszenno-żytni 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Naleśnik z jabłkiem 1 szt *(alergeny 1,3,7)* Serek wiejski 150 g *(alergen 7)* Pomidor 50 g Chleb pszenny 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Naleśnik pełnoziarnisty z jabłkiem bez cukru 1 szt *(alergeny 1,3,7)* Serek wiejski 150 g *(alergen 7)* Papryka 40 g Chleb żytni 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)* + II śniadanie: kefir 200 ml *(alergen 7)*
OBIAD	Zupa pęczkowa 300 ml *(alergeny 1, 7, 9)* Pieczony kotlet pożarski 100g *(alergeny 1, 3, 10)* Ziemniaki gotowane 150 g Surówka – marchew z porem 100 g *(alergeny 7)* Kompot 250 ml	Zupa pęczkowa 300 ml *(alergeny 1, 7, 9)* Pieczony kotlet pożarski 100g *(alergeny 1, 3, 10)* Ziemniaki gotowane 150 g Surówka – marchew z jabłkiem 100 g Kompot 250 ml	Zupa pęczkowa 300 ml *(alergeny 1, 7, 9)* Pieczony kotlet pożarski 100g *(alergeny 1, 3, 10)* Ziemniaki gotowane 150 g Surówka – marchew z porem 100 g *(alergeny 7)* Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Sałatka z fasolką i kaszą bulgur 150 g *(alergeny 1)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Sałata 10 g Chleb pszenno-żytni 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82 % tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Kalafior gotowany 100 g Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)*= Sałata 10 g Chleb pszenny 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82 % tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Sałatka z fasolką i kaszą bulgur 150 g *(alergeny 1)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Sałata 10 g Chleb żytni 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82 % tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Mus owocowy 120 g Rogalik maślany 50 g *(alergeny 1,3,7)*	Mus owocowy 120 g Rogalik maślany 50 g *(alergeny 1,3,7)*	Schab gotowany 20 g Ogórek 20 g Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)* Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)*
	Wartość energetyczna 2434 kcal, białko: 106,8 g, tłuszcz: 83,2 g, w tym nasycone: 27,4 g, węglowodany ogółem: 327 g, w tym cukry: 75,3 g, błonnik pokarmowy: 32,4 g, sód: 2,8 g	Wartość energetyczna 2196 kcal, białko: 100,8 g, tłuszcz: 72,4 g, w tym nasycone: 26,7 g, węglowodany ogółem: 296,9 g, w tym cukry: 77g, błonnik pokarmowy: 25,9 g, sód: 2,4 g	Wartość energetyczna 2314 kcal, białko: 118,5 g, tłuszcz: 86,8 g, w tym nasycone: 28 g, węglowodany ogółem: 273,5 g, w tym cukry: 44,7g, błonnik pokarmowy: 36 g, sód: 2,8 g

CZWARTEK, 12.11.2026 r.

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Płatki ryżowe na mleku 300ml *(alergeny 7)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Pomidor 50 g Chleb pszenno-żytni 60g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka kajzerka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Płatki ryżowe na mleku 300ml *(alergeny 7)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Pomidor 50 g Chleb pszenny 60g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka kajzerka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Kefir 300ml *(alergeny 7)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Pomidor 50 g Chleb żytni 60g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka grahamka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)* + II śniadanie: gruszka 1 szt
OBIAD	Zupa brokułowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Szynka wieprzowa podana z sosem pieczeniowym 120 g *(alergeny 1,7)* Kasza kuskus gotowana 150 g *(alergeny 1)* Surówka z kapusty czerwonej 100 g *(alergen 10)* Kompot 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Szynka wieprzowa podana z sosem pieczeniowym 120 g *(alergeny 1,7)* Kasza kuskus gotowana 150 g *(alergeny 1)* Marchew gotowana 100 g Kompot 250 ml	Zupa brokułowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Szynka wieprzowa podana z sosem pieczeniowym 120 g *(alergeny 1,7)* Kasza kuskus gotowana 150 g *(alergeny 1)* Surówka z kapusty czerwonej 100 g *(alergen 10)* Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Twarożek ziołowy – 80 g *(alergeny 7)* Domowy pasztet drobiowy 60 g *(alergeny 1, 3, 10)* Ogórek kiszony 50 g Chleb pszenno-żytni 100 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82 % tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Twarożek ziołowy – 80 g *(alergeny 7)* Domowy pasztet drobiowy 60 g *(alergeny 1, 3, 10)* Pomidor 50 g Chleb pszenny 100 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82 % tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Twarożek ziołowy – 80 g *(alergeny 7)* Domowy pasztet drobiowy 60 g *(alergeny 1, 3, 10)* Ogórek kiszony 50 g Chleb żytni 100 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82 % tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Szynka drobiowa 15 g Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)* Pomidor 20 g Chleb pszenno-żytni 30 g *(alergeny 1)*	Szynka drobiowa 15 g Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)* Pomidor 20 g Chleb pszenny 30 g *(alergeny 1)*	Szynka drobiowa 15 g Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)* Pomidor 20 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)*
	Wartość energetyczna 2352 kcal, białko: 119,7g, tłuszcz: 75,9 g, w tym nasycone: 31,3 g, węglowodany ogółem: 307 g, w tym cukry: 50,4g, błonnik pokarmowy: 26,4 g, sód: 2,9 g	Wartość energetyczna 2271 kcal, białko: 121,9 g, tłuszcz: 65,9 g, w tym nasycone: 30,6 g, węglowodany ogółem: 307 g, w tym cukry: 49,9g, błonnik pokarmowy: 24,9 g, sód: 2,9 g	Wartość energetyczna 2268 kcal, białko: 122,8g, tłuszcz: 80,3 g, w tym nasycone: 32,6 g, węglowodany ogółem: 272,6 g, w tym cukry: 58g, błonnik pokarmowy: 34,4 g, sód: 2,9 g

PIĄTEK, 13.11.2026 r.

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku 300 ml *(alergeny 1, 7)* Ser biały w plastrach – 60 g *(alergeny 7)* Dżem niskosłodzony – 15 g Rzodkiewka 45 g Chleb pszenno-żytni 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Kasza manna na mleku 300 ml *(alergeny 1, 7)* Ser biały w plastrach – 60 g *(alergeny 7)* Dżem niskosłodzony – 15 g Pomidor 50 g Chleb pszenny 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Kasza bulgur z warzywami 150 g *(alergeny 1)* Ser biały w plastrach – 60 g *(alergeny 7)* Rzodkiewka 45 g Chleb żytni 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)* + II śniadanie: maślanka 300 ml *(alergeny 7)*
OBIAD	Zupa żurek 300 ml *(alergeny 1,7,9, może zawierać 3)* Kotlet jajeczny podany z sosem chrzanowym 120 g *(alergeny 1, 3,7)* Gotowane ziemniaki z koperkiem 150 g Surówka z kapusty pekińskiej 100 g Kompot 250 ml	Zupa żurek 300 ml *(alergeny 1,7,9, może zawierać 3)* Kotlet jajeczny podany z sosem koperkowym 120 g *(alergeny 1, 3,7)* Gotowane ziemniaki z koperkiem 150 g Surówka z kapusty pekińskiej 100 g Kompot 250 ml	Zupa żurek 300 ml *(alergeny 1,7,9, może zawierać 3)* Kotlet jajeczny podany z sosem chrzanowym 120 g *(alergeny 1, 3,7)* Gotowane ziemniaki z koperkiem 150 g Surówka z kapusty pekińskiej 100 g Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Ryba po grecku 80 g *(alergeny 1,4,9)* Ser żółty 40 g *(alergeny 7)* Sałata 10 g Chleb pszenno-żytni 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82 % tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Ryba po grecku 80 g *(alergeny 1,4,9)* Ser delisser 35 g *(alergeny 7)* Sałata 10 g Chleb pszenny 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82 % tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Ryba po grecku 80 g *(alergeny 1,4,9)* Ser żółty 40 g *(alergeny 7)* Sałata 10 g Chleb żytni 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82 % tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Ciastko owsiane 30 g *(alergeny 1,3,7,11, może zaw. 5, 8)* Jabłko 1 szt	Ciastko owsiane 30 g *(alergeny 1,3,7,11, może zaw. 5, 8)* Jabłko 1 szt	Szynka twarogowy w plastrach 15 g *(alergeny 7)* Pomidor 20 g Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)* Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)*
	Wartość energetyczna 2209 kcal, białko: 95,2 g, tłuszcz: 83,9 g, w tym nasycone: 34,6 g, węglowodany ogółem: 280,7 g, w tym cukry: 67,3 g, błonnik pokarmowy: 28,4 g, sód: 2,9 g	Wartość energetyczna 2167 kcal, białko: 90,7 g, tłuszcz: 79,9 g, w tym nasycone: 32,3 g, węglowodany ogółem: 282,6 g, w tym cukry: 67 g, błonnik pokarmowy: 26,4 g, sód: 2,6 g	Wartość energetyczna 2218 kcal, białko: 105,5 g, tłuszcz: 88 g, w tym nasycone: 36,2 g, węglowodany ogółem: 257,2 g, w tym cukry: 43,2g, błonnik pokarmowy: 36 g, sód: 2,9 g

SOBOTA, 14.11.2026 r.

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Jogurt owocowy 150 g *(alergeny 7)* Pomidorowy pasztet z soczewicy 80 g *(alergeny 1,3, może zaw. 6)* Ogórek kiszony 50 g Chleb pszenno-żytni 60g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka kajzerka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Jogurt owocowy 150 g *(alergeny 7)* Domowy schab pieczony 50 g Pomidor 50 g Chleb pszenny 60g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka kajzerka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Jogurt naturalny 150 g *(alergeny 7)* Pomidorowy pasztet z soczewicy 80 g *(alergeny 1,3, może zaw. 6)* Ogórek kiszony 50 g Chleb żytni 60g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka grahamka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)* + II śniadanie: jabłko 1 szt
OBIAD	Zupa rosół z makaronem 300 ml *(alergeny 1,9)* Pieczony kotlet mielony wieprzowy 120 g *(alergeny 1,3)* Kasza jęczmienna gotowana 150 g*(alergeny 1)* Surówka – buraczki 100 g Kompot 250 ml	Zupa rosół z makaronem 300 ml *(alergeny 1,9)* Pieczony kotlet mielony wieprzowy 120 g *(alergeny 1,3)* Kasza jęczmienna gotowana 150 g*(alergeny 1)* Surówka – buraczki 100 g Kompot 250 ml	Zupa rosół z makaronem pełnoziarnistym 300 ml *(alergeny 1,9)* Pieczony kotlet mielony wieprzowy 120 g *(alergeny 1,3)* Kasza jęczmienna gotowana 150 g*(alergeny 1)* Brokuły z wody 100 g Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Jajka gotowane na twardo 2 szt (*alergen 3)* Sos jogurtowo- koperkowy 30 g *(alergeny 7)* Szynka drobiowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Fasolka szparagowa gotowana 100 g Chleb pszenno-żytni 100 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82 % tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Jajka gotowane na twardo 2 szt (*alergen 3)* Sos jogurtowo- koperkowy 30 g *(alergeny 7)* Szynka drobiowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10*) Fasolka szparagowa gotowana 100 g Chleb pszenny 100 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82 % tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Jajka gotowane na twardo 2 szt (*alergen 3)* Sos jogurtowo- koperkowy 30 g *(alergeny 7)* Szynka drobiowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Fasolka szparagowa gotowana 100 g Chleb żytni 100 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82 % tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Sok pomidorowy 330 ml Wafle ryżowe 30 g	Sok pomidorowy 330 ml Wafle ryżowe 30 g	Schab pieczony 20 g Ogórek – 20 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)*
	Wartość energetyczna 2306 kcal, białko: 114,6 g, tłuszcz: 75 g, w tym nasycone: 24,3 g, węglowodany ogółem: 306 g, w tym cukry: 54,8g, błonnik pokarmowy: 28,9 g, sód: 3,2 g	Wartość energetyczna 2235 kcal, białko: 118,2 g, tłuszcz: 74 g, w tym nasycone: 25 g, węglowodany ogółem: 285 g, w tym cukry: 51,4g, błonnik pokarmowy: 23,6 g, sód: 2,8 g	Wartość energetyczna 2433 kcal, białko: 126,6 g, tłuszcz: 82,5 g, w tym nasycone: 28,3 g, węglowodany ogółem: 301 g, w tym cukry: 48,4g, błonnik pokarmowy: 38,9 g, sód: 3,2 g

NIEDZIELA, 15.11.2026 r.

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Gotowana kiełbaska drobiowa 90g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Twarożek z suszonymi pomidorami 80 g *(alergeny 7)* Pomidor 50 g Ketchup 15 g *(alergeny 9,10)* Chleb pszenno-żytni 60g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka kajzerka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Gotowana kiełbaska drobiowa 90 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Twarożek z suszonymi pomidorami 80 g *(alergeny 7)* Pomidor 50 g Ketchup 15 g *(alergeny 9,10)* Chleb pszenny 60g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka kajzerka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Gotowana kiełbaska drobiowa 90g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Twarożek z suszonymi pomidorami 80 g *(alergeny 7)* Pomidor 50 g Ketchup 15 g *(alergeny 9,10)* Chleb żytni 60g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7,8, 11)* Bułka grahamka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)* + II śniadanie: kefir 200 ml *(alergeny 7)*
OBIAD	Zupa ogórkowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Kotlet schabowy 120g *(alergen 1,3)* Ziemniaki gotowane 150 g Surówka a'la colesław z kapusty z jogurtem 100 g *(alergeny 7,10)* Kisiel 250 ml	Zupa ryżowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Kotlet schabowy 120g *(alergen 1,3)* Ziemniaki gotowane 150 g Gotowana marchew z groszkiem 100 g Kisiel 250 ml	Zupa ogórkowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Kotlet schabowy 120g *(alergen 1,3)* Ziemniaki gotowane 150 g Surówka a'la colesław z kapusty z jogurtem 100 g *(alergeny 7,10)* Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Sałatka z makaronem i brokułami 150 g *(alergeny 1,3)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Sałata 10 g Chleb pszenno-żytni 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82 % tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Sałatka z makaronem i brokułami 150 g *(alergeny 1,3)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Sałata 10 g Chleb pszenny 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82 % tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Sałatka z makaronem pełnoziarnistym i brokułami 150 g *(alergeny 1,3)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Sałata 10 g Chleb żytni 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82 % tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Gruszka 1 szt Rogalik maślany 50 g *(alergeny 1,3,7)*	Gruszka 1 szt Rogalik maślany 50 g *(alergeny 1,3,7)*	Ser żółty 20 g *(alergeny 7)* Pomidor 20 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)*
	Wartość energetyczna 2404 kcal, białko: 120,2 g, tłuszcz: 87,5 g, w tym nasycone: 27,7 g, węglowodany ogółem: 291,8 g, w tym cukry: 43,6 g, błonnik pokarmowy: 28,3 g, sód: 3,5 g	Wartość energetyczna 2418 kcal, białko: 121,8 g, tłuszcz: 87,3 g, w tym nasycone: 27,6 g, węglowodany ogółem: 293,5 g, w tym cukry: 41,4 g, błonnik pokarmowy: 27,5 g, sód: 3,5 g	Wartość energetyczna 2372 kcal, białko: 131,9 g, tłuszcz: 92 g, w tym nasycone: 30 g, węglowodany ogółem: 260 g, w tym cukry: 41,8 g, błonnik pokarmowy: 34,3 g, sód: 3,5 g

PONIEDZIAŁEK, 16.11.2026 r

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Naleśnik z twarogiem 1 szt *(alergeny 1,3,7)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Pomidor 50 g Chleb pszenno-żytni 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Naleśnik z twarogiem 1 szt *(alergeny 1,3,7)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1 ,6, 7, 9, 10)* Pomidor 50 g Chleb pszenny 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Naleśnik z twarogiem bez cukru, na mące pełnoziarnistej 1 szt *(alergeny 1,3,7)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Pomidor 50 g Chleb żytni 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)* + II śniadanie: jogurt naturalny 150 g *(alergeny 7)*
OBIAD	Zupa buraczkowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Potrawka z kurczaka 120 g *(alergeny 1)* Ryż na sypko 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g Kompot 250 ml	Zupa buraczkowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Potrawka z kurczaka 120 g *(alergeny 1)* Ryż na sypko 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g Kompot 250 ml	Zupa buraczkowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Potrawka z kurczaka 120 g *(alergeny 1)* Ryż brązowy 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Pasta z soczewicy 80 g Serek wiejski 150 g *(alergeny 7)* Sałata 10 g Ogórek kiszony 50 g Chleb pszenno-żytni 60 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka kajzerka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Pasta mięsna 80 g Serek wiejski 150 g *(alergeny 7)* Sałata 10 g Pomidor 50 g Chleb pszenny 60 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka kajzerka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Pasta z soczewicy 80 g Serek wiejski 150 g *(alergeny 7)* Sałata 10 g Ogórek kiszony 50 g Chleb żytni 60 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka grahamka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Wafle ryżowe 30 g Sok pomidorowy 330 ml	Wafle ryżowe 30 g Sok pomidorowy 330 ml	Pasta mięsna 20 g Sałata 5 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82 tł 5 g *(alergeny 7)*
	Wartość energetyczna 2327 kcal, białko: 114,5 g, tłuszcz: 80,9 g, w tym nasycone: 23,9 g, węglowodany ogółem: 298,6 g, w tym cukry: 48 g, błonnik pokarmowy: 28 g, sód: 2,8 g	Wartość energetyczna 2308 kcal, białko: 117,7 g, tłuszcz: 87 g, w tym nasycone: 25,7 g, węglowodany ogółem: 274,3 g, w tym cukry: 48,2 g, błonnik pokarmowy: 23,7 g, sód: 2,8 g	Wartość energetyczna 2409 kcal, białko: 129,4 g, tłuszcz: 95,8 g, w tym nasycone: 30,5 g, węglowodany ogółem: 268,3 g, w tym cukry: 43,4 g, błonnik pokarmowy: 35,4 g, sód: 2,8 g

WTOREK, 17.11.2026 r

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Makaron na mleku 300 ml (*alergeny 1, 7)* Szynka drobiowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Ogórek 50 g Chleb pszenno-żytni 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Makaron na mleku 300 ml (*alergeny 1, 7)* Szynka drobiowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Pomidor 50 g Chleb pszenny 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Kefir naturalny 300 ml (*alergeny 7)* Szynka drobiowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Ogóre 50 g Chleb żytni 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)* + II śniadanie: jabłko 1 szt
OBIAD	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty 300 ml *(alergeny 7,9)* Bitka wieprzowa 120 g *(alergeny 1)* Kasza gryczana na sypko 150 g Surówka z selera z jogurtem 100 g *(alergeny 7,9)* Kompot 250 ml	Zupa koperkowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Bitka wieprzowa 120 g *(alergeny 1)* Kasza kuskus 150 g *(alergeny 1)* Surówka z selera z jogurtem 100 g *(alergeny 7,9)* Kompot 250 ml	Zupa kapuśniak ze słodkiej kapusty 300 ml *(alergeny 7,9)* Bitka wieprzowa 120 g *(alergeny 1)* Kasza gryczana na sypko 150 g Surówka z selera z jogurtem 100 g *(alergeny 7,9)* Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Sałatka ziemniaczana 130 g *(alergen 9)* Śledź 100 g *(alergeny 4)* Sałata 10 g Chleb pszenno-żytni 60 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Sałatka ziemniaczana 130 g *(alergen 9)* Jajko gotowane 2 szt *(alergen 3)* Sałata 10 g Chleb pszenny 60 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Sałatka ziemniaczana 130 g *(alergen 9)* Śledź 100 g *(alergeny 4)* Sałata 10 g Chleb żytni 60 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Szynka wieprzowa 15 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Pomidor 20 g Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)* Chleb pszenno-żytni 30 g *(alergeny 1)*	Szynka wieprzowa 15 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Pomidor 20 g Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)* Chleb pszenny 30 g *(alergeny 1)*	Szynka wieprzowa 15 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Pomidor 20 g Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)* Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)*
	Wartość energetyczna 2187 kcal, białko: 113 g, tłuszcz: 85,5 g, w tym nasycone: 27,1 g, węglowodany ogółem: 255,5 g, w tym cukry: 51,7g, błonnik pokarmowy: 29,6 g, sód: 3,4 g	Wartość energetyczna 2199 kcal, białko: 113,8 g, tłuszcz: 83,8 g, w tym nasycone: 27,8 g, węglowodany ogółem: 261,5 g, w tym cukry: 47,9 g, błonnik pokarmowy: 29,8 g, sód: 2,6 g	Wartość energetyczna 2156 kcal, białko: 114 g, tłuszcz: 89,9 g, w tym nasycone: 28,2 g, węglowodany ogółem: 233,6 g, w tym cukry: 59,5g, błonnik pokarmowy: 35,6 g, sód: 3,4 g

ŚRODA, 18.11.2026 r

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku 300ml *(alergeny 1,7)* Pasta z białek jaj 80 g *(alergeny 3,7)* Pomidor 50 g Chleb pszenno-żytni 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Płatki owsiane na mleku 300 ml *(alergeny 1,7)* Pasta z białek jaj 80 g *(alergeny 3,7)* Pomidor 50 g Chleb pszenny 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Płatki owsiane z serkiem wiejskim i jabłkiem 250 g *(alergeny 1,7)* Pasta z białek jaj 80 g *(alergeny 3,7)* Pomidor 50 g Chleb żytni 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)* + II śniadanie: kefir naturalny 150 g *(alergeny 7)*
OBIAD	Zupa jarzynowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Wątróbka drobiowa z cebulką i jabłkiem 120g *(alergeny 1)* Ziemniaki gotowane 150 g Surówka z ogórka kiszonego 100 g *(alergeny 10)* Kompot 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Wątróbka drobiowa z jabłkiem 120 g *(alergeny 1)* Ziemniaki gotowane 150 g Marchew gotowana 100 g Kompot 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Wątróbka drobiowa z cebulką i jabłkiem 120g *(alergeny 1)* Ziemniaki gotowane 150 g Surówka z ogórka kiszonego 100 g *(alergeny 10)* Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Risotto z warzywami – 150 g Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Sałata 10 g Chleb pszenno-żytni 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Risotto z warzywami – 150 g Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Sałata 10 g Chleb pszenny 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Risotto z warzywami (na brązowym ryżu) – 150 g Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Sałata 10 g Chleb żytni 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Jabłko 1 szt Rogalik maślany 50 g *(alergeny 1,3,7)*	Jabłko 1 szt Rogalik maślany 50 g *(alergeny 1,3,7)*	Ser twarogowy Deliser 15 g *(alergeny 7)* Ogórek 20 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)*
	Wartość energetyczna 2301 kcal, białko: 93,1 g, tłuszcz: 86,6 g, w tym nasycone: 27,8 g, węglowodany ogółem: 296,5 g, w tym cukry: 62,5 g, błonnik pokarmowy: 29,5 g, sód: 3 g	Wartość energetyczna 2233 kcal, białko: 95,5 g, tłuszcz: 76,3 g, w tym nasycone: 27,2 g, węglowodany ogółem: 301,1 g, w tym cukry: 65,6 g, błonnik pokarmowy: 26,8 g, sód: 2,2 g	Wartość energetyczna 2205 kcal, białko: 99,2 g, tłuszcz: 89,1 g, w tym nasycone: 27,4 g, węglowodany ogółem: 259,3 g, w tym cukry: 42,2 g, błonnik pokarmowy: 33,8 g, sód: 3,2 g

CZWARTEK, 19.11.2026 r

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Twarożek z suszonymi pomidorami 80 g *(alergeny 7)* Szynka drobiowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Papryka 40 g Chleb pszenno-żytni 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka kajzerka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Twarożek z suszonymi pomidorami 80 g *(alergeny 7)* Szynka drobiowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Pomidor 50 g Chleb pszenny 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka kajzerka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Twarożek z suszonymi pomidorami 80 g *(alergeny 7)* Szynka drobiowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Papryka 40 g Chleb żytni 80g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka grahamka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)* + II śniadanie: jabłko 1 szt
OBIAD	Zupa grochowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Klopsiki drobiowe z sosem koperkowym 120 g *(alergeny 1, 7)* Kasza jęczmienna na sypko 150 g *(alergeny 1)* Surówka z buraczków 100 g Kompot 250 ml	Zupa zacierka 300 ml *(alergeny 1, 7,9)* Klopsiki drobiowe z sosem koperkowym 120 g *(alergeny 1, 7)* Kasza jęczmienna na sypko 150 g *(alergeny 1)* Surówka z buraczków 100 g Kompot 250 ml	Zupa grochowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Klopsiki drobiowe z sosem koperkowym 120 g *(alergeny 1, 7)* Kasza jęczmienna na sypko 150 g *(alergeny 1)* Surówka z buraczków 100 g Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Sałatka z brokułami, jajkiem i sosem jogurtowym 150 g *(alergeny 1,3,7)* Domowy schab pieczony 50 g Chleb pszenno-żytni 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Sałatka z brokułami, jajkiem i sosem jogurtowym 150 g *(alergeny 1,3,7)* Domowy schab pieczony 50 g Chleb pszenno-żytni 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Sałatka z brokułami, jajkiem i sosem jogurtowym 150 g *(alergeny 1,3,7)* Domowy schab pieczony 50 g Chleb żytni 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Jabłko 1 szt Sok pomidorowy 330 ml	Jabłko 1 szt Sok pomidorowy 330 ml	Szynka drobiowa 15 g Sałata 5 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)*
	Wartość energetyczna 2165 kcal, białko: 117,8 g, tłuszcz: 63,4 g, w tym nasycone: 21,5 g, węglowodany ogółem: 297,5 g, w tym cukry: 62,7g, błonnik pokarmowy: 38 g, sód: 2,5 g	Wartość energetyczna 2088 kcal, białko: 112,7 g, tłuszcz: 62,9 g, w tym nasycone: 21,5 g, węglowodany ogółem: 282,2g, w tym cukry: 62,3 g, błonnik pokarmowy: 32,6 g, sód: 2,2 g	Wartość energetyczna 2215 kcal, białko: 123,3 g, tłuszcz: 70,3 g, w tym nasycone: 24,7 g, węglowodany ogółem: 284,4 g, w tym cukry: 48g, błonnik pokarmowy: 42,4 g, sód: 2,1 g

PIĄTEK, 20.11.2026 r

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Kasza kuskus perłowy na mleku 300 ml *(alergeny 1,7)* Ser biały w plastrach – 60 g *(alergeny 7)* Dżem niskosłodzony – 15 g Pomidor 50 g Chleb pszenno-żytni 30g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka kajzerka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Kasza kuskus perłowy na mleku 300 ml *(alergeny 1, 7)* Ser biały w plastrach – 60 g *(alergeny 7)* Dżem niskosłodzony – 15 g Pomidor 50 g Chleb pszenny 30g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka kajzerka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)*	Owsianka z jogurtem naturalnym i jabłkiem 250 g *(alergeny 1,7)* Ser biały w plastrach – 60 g *(alergeny 7)* Pomidor 50 g Chleb żytni 30g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Bułka grahamka 50 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)* + II śniadanie: gruszka 1 szt
OBIAD	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml *(alergeny 1,7,9)* Pieczona ryba 120 g *(alergeny 4)* Gotowane ziemniaki z koperkiem 150 g Surówka z białej kapusty 100 g *(alergeny 10)* Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml *(alergeny 1,7,9)* Pieczona ryba 120 g *(alergeny 4)* Gotowane ziemniaki z koperkiem 150 g Mix warzyw gotowanych 100 g Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym 300 ml *(alergeny 1,7,9)* Pieczona ryba 120 g *(alergeny 4)* Gotowane ziemniaki z koperkiem 150 g Surówka z białej kapusty 100 g *(alergeny 10)* Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Pasta paprykarz 80 g *(alergeny 4)* Ser żółty 40 g *(alergeny 7)* Papryka 40 g Chleb pszenno-żytni 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Pasta paprykarz 80 g *(alergeny 4)* Ser biały twarogowy w plastrach Deliser 35 g *(alergeny 7)* Pomidor 50 g Chleb pszenny 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml	Pasta paprykarz 80 g *(alergeny 4)* Ser żółty 40 g *(alergeny 7)* Papryka 40 g Chleb żytni 80 g *(alergeny 1, może zaw. 5, 6, 7, 8, 11)* Masło 82% tł 10 g *(alergeny 7)* Herbata bez cukru 250 ml
POSIŁEK NOCNY	Mus owocowy 120 g Wafle ryżowe 30 g	Mus owocowy 120 g Wafle ryżowe 30 g	Jajko gotowane 1 szt *(alergen 3)* Pomidor 20 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)*
	Wartość energetyczna 2199 kcal, białko: 109,8 g, tłuszcz: 73,2 g, w tym nasycone: 27,7 g, węglowodany ogółem: 283,2 g, w tym cukry: 60,2g, błonnik pokarmowy: 22,4 g, sód: 2,3 g	Wartość energetyczna 2249 kcal, białko: 107 g, tłuszcz: 69,8 g, w tym nasycone: 25,3g, węglowodany ogółem: 305,8 g, w tym cukry: 87,6 g, błonnik pokarmowy: 19,3 g, sód: 2,0 g	Wartość energetyczna 2333 kcal, białko: 118,7 g, tłuszcz: 84,8 g, w tym nasycone: 31,2 g, węglowodany ogółem: 2785,9 g, w tym cukry: 61,6 g, błonnik pokarmowy: 38,5 g, sód: 2,4 g

WYKAZ ALERGENÓW

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica kamut)
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca)
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie)
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)