SOBOTA, 21.11.2026 r

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Jogurt owocowy 150 g *(alergeny 7)* Domowy pasztet z mięsa mieszanego 60 g *(alergeny 1,3)* Ogórek konserwowy 40 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 pasztet z mięsa mieszanego 60 g *(alergeny 1,3)* 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)* Domowy pasztet z mięsa mieszanego 60 g *(alergeny 1,3)* Ogórek konserwowy 40 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 szczawiowa 300 ml *(alergeny 7,9, może zawierać 3)* Tymiankowy filet z kurczaka 120 g *(alergeny 1)* Ryż gotowany na sypko 150 g Surówka z marchewki z jabłkiem 100 g Kompot 250 ml	Zupa szczawiowa 300 ml *(alergeny 7,9, może zawierać 3)* Tymiankowy filet z kurczaka 120 g *(alergeny 1)* Ryż gotowany na sypko 150 g Surówka z marchewki z jabłkiem 100 g Kompot 250 ml	Zupa szczawiowa 300 ml *(alergeny 7,9, może zawierać 3)* Tymiankowy filet z kurczaka 120 g *(alergeny 1)* Ryż brązowy gotowany na sypko 150 g Surówka z marchewki z jabłkiem 100 g Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Sałatka jarzynowa 150g *(alergeny 3, 7, 9, 10)* 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 jarzynowa 150 g *(alergeny 3, 7, 9, 10)* 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 jarzynowa 150 g *(alergeny 3, 7, 9, 10)* 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	Sok pomidorowy 330 ml Pieczywo chrupkie 21 g *(alergeny 1)*	Sok pomidorowy 330 ml Pieczywo chrupkie 21 g *(alergeny 1)*	Ser biały– 20 g *(alergeny 7)* Ogórek zielony – 20 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)*
	Wartość energetyczna 2122 kcal, białko: 99,2 g, tłuszcz: 70,8 g, w tym nasycone: 22,8 g, węglowodany ogółem: 285,3 g, w tym cukry: 55,1 g, błonnik pokarmowy: 35,3 g, sód: 3,3 g	Wartość energetyczna 2142 kcal, białko: 101,7 g, tłuszcz: 70,8 g, w tym nasycone: 22,8 g, węglowodany ogółem: 287 g, w tym cukry: 55,1 g, błonnik pokarmowy: 34 g, sód: 2,6 g	Wartość energetyczna 2172 kcal, białko: 105,4 g, tłuszcz: 79,7 g, w tym nasycone: 26,9 g, węglowodany ogółem: 270,4 g, w tym cukry: 56,4 g, błonnik pokarmowy: 40,8 g, sód: 2,7 g

NIEDZIELA, 22.11.2026 r

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Gotowana kiełbaska drobiowa 100 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Jajko gotowane – 1 szt *(alergen 3)* Rzodkiewka 45 g Musztarda 15 g *(alergeny 10)* 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)*	Gotowana kiełbaska drobiowa 100 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Jajko gotowane – 1 szt *(alergen 3)* Pomidor 50 g Ketchup 15 g *(alergeny 9,10)* 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)*	Gotowana kiełbaska drobiowa 100 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Jajko gotowane – 1 szt *(alergen 3)* Rzodkiewka 45 g Musztarda 15 g *(alergeny 10)* 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)* Kawa zbożowa 250 ml *(alergeny 1,7)* + II śniadanie: kefir naturalny 200 g *(alergeny 7)*
OBIAD	Zupa krupnik 300 ml *(alergeny 1,7,9)* Gołąbki wieprzowe z ryżem 120 g *(alergeny 1)* Ziemniaki gotowane z koperkiem 150 g Surówka – cząstki pomidora 100 g Kisiel 250 ml	Zupa krupnik 300 ml *(alergeny 1,7,9)* Gołąbki wieprzowe z ryżem 120 g *(alergeny 1)* Ziemniaki gotowane z koperkiem 150 g Surówka – cząstki pomidora 100 g Kisiel 250 ml	Zupa krupnik 300 ml *(alergeny 1,7,9)* Gołąbki wieprzowe z ryżem 120 g *(alergeny 1)* Ziemniaki gotowane z koperkiem 150 g Surówka – cząstki pomidora 100 g Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Domowe tymbaliki drobiowe – 80 g *(może zaw: 9, 10)* Twarożek ziołowy – 80 g *(alergeny 7)* Sałata 10 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	Domowe tymbaliki drobiowe – 80 g *(może zaw: 9, 10)* Twarożek ziołowy – 80 g *(alergeny 7)* Sałata 10 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	Domowe tymbaliki drobiowe – 80 g *(może zaw: 9, 10)* Twarożek ziołowy – 80 g *(alergeny 7)* Sałata 10 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	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 wieprzowa 15 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Pomidor 20 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82 % tł 5 g *(alergeny 7)*
	Wartość energetyczna 2159kcal, białko: 116 g, tłuszcz: 76,2 g, w tym nasycone: 25,8 g, węglowodany ogółem: 261,7 g, w tym cukry: 45,3 g, błonnik pokarmowy: 24 g, sód: 2,2 g	Wartość energetyczna 2167kcal, białko: 118g, tłuszcz: 75,5 g, w tym nasycone: 25,9 g, węglowodany ogółem: 262,3 g, w tym cukry: 45,4 g, błonnik pokarmowy: 22,4 g, sód: 2,2 g	Wartość energetyczna 2213kcal, białko: 129,7 g, tłuszcz: 82,7 g, w tym nasycone: 30,4 g, węglowodany ogółem: 245,3 g, w tym cukry: 42 g, błonnik pokarmowy: 32 g, sód: 2,3 g

PONIEDZIAŁEK, 23.11.2026 r

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku 300ml *(alergeny 1,7)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* 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 300ml *(alergeny 1,7)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* 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 z jogurtem i jabłkiem 250 g *(alergeny 1,7)* 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: maślanka naturalna 300 ml *(alergen 7)*
OBIAD	Zupa kalafiorowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Gulasz mięsno-warzywny 120 g *(alergeny 1,9)* Kasza bulgur gotowana 150 g *(alergeny 1)* Surówka z kapusty czerwonej a'la colesław z jogurtem 100 g *(alergeny 7, 10)* Kompot 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Gulasz mięsno-warzywny 120 g *(alergeny 1,9)* Kasza bulgur gotowana 150 g *(alergeny 1)* Sałata zielona z jogurtem 100 g *(alergeny 7)* Kompot 250 ml	Zupa kalafiorowa 300 ml *(alergeny 7,9)* Gulasz mięsno-warzywny 120 g *(alergeny 1,9)* Kasza bulgur gotowana 150 g *(alergeny 1)* Surówka z kapusty czerwonej a'la colesław z jogurtem 100 g *(alergeny 7, 10)* Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Domowy pasztet drobiowy 60 g *(alergeny 1,3)* Serek wiejski 150 g *(alergeny 7)* Sałata 10 g Ogórek 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	Domowy pasztet drobiowy 60 g *(alergeny 1,3)* 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	Domowy pasztet drobiowy 60 g *(alergeny 1,3)* Serek wiejski 150 g *(alergeny 7)* Sałata 10 g Ogórek 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	Szynka wieprzowa 15 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Sałata 5 g Chleb pszenno- żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)*	Szynka wieprzowa 15 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Sałata 5 g Chleb pszenny 30 g *(alergeny 1)* Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)*	Szynka wieprzowa 15 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Sałata 5 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)*
	Wartość energetyczna 2231 kcal, białko: 113,4 g, tłuszcz: 77,4 g, w tym nasycone: 31 g, węglowodany ogółem: 285,8 g, w tym cukry: 49,7 g, błonnik pokarmowy: 32,7 g, sód: 2,6 g	Wartość energetyczna 2227 kcal, białko: 115,3g, tłuszcz: 77,4 g, w tym nasycone: 31 g, węglowodany ogółem: 281,5 g, w tym cukry: 46 g, błonnik pokarmowy: 29,9 g, sód: 2,7 g	Wartość energetyczna 2286 kcal, białko: 120,9 g, tłuszcz: 81 g, w tym nasycone: 30,2 g, węglowodany ogółem: 281,7 g, w tym cukry: 53 g, błonnik pokarmowy: 39,9 g, sód: 2,7 g

WTOREK, 24.11.2026 r

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Pasta jajeczna 80 g *(alergeny 3,7)* Szynka drobiowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Ogórek konserwowy 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)*	Pasta jajeczna 80 g *(alergeny 3,7)* 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)*	Pasta jajeczna 80 g *(alergeny 3,7)* Szynka drobiowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Ogórek konserwowy 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 fasolowa 300 ml *(alergeny 9)* Pieczony filet drobiowy ze szpinakiem i mozzarellą *(alergeny 7)* Ziemniaki 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g Kompot 250 ml	Zupa marchwianka 300 ml *(alergeny 7,9)* Pieczony filet drobiowy ze szpinakiem i mozzarellą *(alergeny 7)* Ziemniaki 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g Kompot 250 ml	Zupa fasolowa 300 ml *(alergeny 9)* Pieczony filet drobiowy ze szpinakiem i mozzarellą *(alergeny 7)* Ziemniaki 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Makaron z sosem bolońskim 130 g *(alergen 1,9)* 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	Makaron z sosem bolońskim 130 g *(alergen 1,9)* 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	Makaron pełnoziarnisty z sosem bolońskim 130 g *(alergen 1,9)* 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	Rogalik maślany 50 g *(alergeny 1,3,7)* Jabłko 1 szt	Rogalik maślany 50 g *(alergeny 1,3,7)* Jabłko 1 szt	Ser twarogowy delisser 15 g *(alergeny 7)* Pomidor 20 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)*
	Wartość energetyczna 2436 kcal, białko: 124,7 g, tłuszcz: 91 g, w tym nasycone: 32,7 g, węglowodany ogółem: 293,8 g, w tym cukry: 49,9 g, błonnik pokarmowy: 32,4 g, sód: 2,4 g	Wartość energetyczna 2276 kcal, białko: 110,5 g, tłuszcz: 84,7 g, w tym nasycone: 28,8 g, węglowodany ogółem: 280,2 g, w tym cukry: 47,9 g, błonnik pokarmowy: 26,4 g, sód: 1,8 g	Wartość energetyczna 2353 kcal, białko: 128,5 g, tłuszcz: 90,4 g, w tym nasycone: 31,2 g, węglowodany ogółem: 268,2 , w tym cukry: 44,2 g, błonnik pokarmowy: 41,3 g, sód: 2,6 g

ŚRODA, 25.11.2026 r

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Ryż na mleku 300ml *(alergeny 1,7)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* 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)*	Ryż na mleku 300ml *(alergeny 1,7)* Szynka wieprzowa 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)*	Ryż brązowy z warzywami 250 g 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 200 g *(alergen7)*
OBIAD	Zupa koperkowa z kluseczkami 300 ml *(alergeny 1, 3, 7, 9)* Pieczeń rzymska 120g *(alergeny 1, 3, 10)* Ziemniaki gotowane 150 g Surówka - buraczki gotowane 100 g Kompot 250 ml	Zupa koperkowa z kluseczkami 300 ml *(alergeny 1, 3, 7, 9)* Pieczeń rzymska 120g *(alergeny 1, 3, 10)* Ziemniaki gotowane 150 g Surówka - buraczki gotowane 100 g Kompot 250 ml	Zupa koperkowa z kluseczkami z mąki pełnoziarnistej 300 ml *(alergeny 1, 3, 7, 9)* Pieczeń rzymska 120g *(alergeny 1, 3, 10)* Ziemniaki gotowane 150 g Surówka – fasolka szparagowa z wody 100 g Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Domowa ryba w galarecie – 80 g *(alergen 3, może zaw. 9, 10)* Twarożek ziołowy – 80 g *(alergeny 7)* Sałata 10 g Rzodkiewka 45 g Chleb pszenno-żytni 80 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	Domowa ryba w galarecie – 80 g *(alergen 3, może zaw. 9, 10)* Twarożek ziołowy – 80 g *(alergeny 7)* Sałata 10 g Pomidor 50 g Chleb pszenny 80 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	Domowa ryba w galarecie – 80 g *(alergen 3, może zaw. 9, 10)* Twarożek ziołowy – 80 g *(alergeny 7)* Sałata 10 g Rzodkiewka 45 g Chleb żytni 80 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	Sok pomidorowy 330 ml Pieczywo chrupkie 21 g *(alergeny 1)*	Sok pomidorowy 330 ml Pieczywo chrupkie 21 g *(alergeny 1)*	Szynka drobiowa 15 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Ogórek zielony 20 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)*
	Wartość energetyczna 2192 kcal, białko: 114,5 g, tłuszcz: 70,6 g, w tym nasycone: 26,5 g, węglowodany ogółem: 288,4 g, w tym cukry: 59,9 g, błonnik pokarmowy: 30,6 g, sód: 2,8 g	Wartość energetyczna 2210 kcal, białko: 117 g, tłuszcz: 70,8 g, w tym nasycone: 26,5 g, węglowodany ogółem: 288,9 g, w tym cukry: 59,6 g, błonnik pokarmowy: 28,7 g, sód: 2,8 g	Wartość energetyczna 272 kcal, białko: 123,2 g, tłuszcz: 77 g, w tym nasycone: 29 g, węglowodany ogółem: 280 g, w tym cukry: 38,6 g, błonnik pokarmowy: 35,3 g, sód: 2,8 g

CZWARTEK, 26.11.2026 r

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Pasta z tuńczyka i serka wiejskiego 80 g *(alergeny 3, 7)* Domowy schab gotowany 40 g 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)*	Pasta z tuńczyka i serka wiejskiego 80 g *(alergeny 3, 7)* Domowy schab gotowany 40 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)*	Pasta z tuńczyka i serka wiejskiego 80 g *(alergeny 3, 7)* Domowy schab gotowany 40 g 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: kefir 200 ml *(alergeny 7)*
OBIAD	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml *(alergeny 7,9)* Udko kurczęce pieczone 120 g Ryż gotowany na sypko 150 g Surówka z marchewki z jabłkiem 100 g Kompot 250 ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml *(alergeny 7,9)* Udko kurczęce pieczone 120 g Ryż gotowany na sypko 150 g Surówka z marchewki z jabłkiem 100 g Kompot 250 ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 300 ml *(alergeny 7,9)* Udko kurczęce pieczone 120 g Ryż brązowy gotowany na sypko 150 g Surówka z marchewki z jabłkiem 100 g Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Sałatka z kaszą kuskus i warzywami 150 g *(alergeny 1)* Szynka drobiowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Sałata 10 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	Sałatka z kaszą kuskus i warzywami 150 g *(alergeny 1)* Szynka drobiowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Sałata 10 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	Sałatka z kaszą kuskus i warzywami 150 g *(alergeny 1)* Szynka drobiowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Sałata 10 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	Mus owocowy 120 g Ciastko owsiane 30 g *(alergeny 1,3,7,11, może zaw. 5, 8)*	Mus owocowy 120 g Ciastko owsiane 30 g *(alergeny 1,3,7,11, może zaw. 5, 8)*	Jajko gotowane 1 szt *(alergeny 7)* Pomidor 20 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)*
	Wartość energetyczna 2263 kcal, białko: 99,5 g, tłuszcz: 83,7 g, w tym nasycone: 20,9 g, węglowodany ogółem: 287,4 g, w tym cukry: 66,2 g, błonnik pokarmowy: 23,4 g, sód: 2,7 g	Wartość energetyczna 2283 kcal, białko: 102,1 g, tłuszcz: 83,9 g, w tym nasycone: 20,9 g, węglowodany ogółem: 289 g, w tym cukry: 67,4 g, błonnik pokarmowy: 22,6 g, sód: 2,3 g	Wartość energetyczna 2233 kcal, białko: 113,5 g, tłuszcz: 94,5 g, w tym nasycone: 26,7 g, węglowodany ogółem: 240 g, w tym cukry: 38,6 g, błonnik pokarmowy: 32,3 g, sód: 2,9 g

PIĄTEK, 27.11.2026 r

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Jogurt owocowy 150 g *(alergeny 7)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Papryka 30 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)*	Jogurt owocowy 150 g *(alergeny 7)* Szynka wieprzowa 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)*	Jogurt naturalny 150 g *(alergeny 7)* Szynka wieprzowa 40 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Papryka 30 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 zacierka 300 ml *(alergeny 1, 7,9)* Kotlet rybny pieczony 120 g *(alergeny 1, 3, 4)* Gotowane ziemniaki z koperkiem 150 g Surówka z kapusty kiszonej 100 g *(alergeny 10)* Kompot 250 ml	Zupa zacierka 300 ml *(alergeny 1, 7,9)* Kotlet rybny pieczony 120 g *(alergeny 1, 3, 4)* Gotowane ziemniaki z koperkiem 150 g Mix warzyw gotowanych 100 g Kompot 250 ml	Zupa zacierka 300 ml *(alergeny 1, 7,9)* Kotlet rybny pieczony 120 g *(alergeny 1, 3, 4)* Gotowane ziemniaki z koperkiem 150 g Surówka z kapusty kiszonej 100 g *(alergeny 10)* Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Pasta z ciecierzycy 80 g Jajka gotowane 2 szt *(alergeny 3)* Pomidor 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 z pomidorami 80 g *(alergeny 7)* Jajka gotowane 2 szt *(alergeny 3)* 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	Pasta z ciecierzycy 80 g Jajka gotowane 2 szt *(alergeny 3)* Pomidor 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	Sok pomidorowy 330 ml Wafle ryżowe 30 g	Sok pomidorowy 330 ml Wafle ryżowe 30 g	Twarożek pomidorowy 30 g *(alergeny 7)* Ogórek 20 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)*
	Wartość energetyczna 2256 kcal, białko: 102,9 g, tłuszcz: 80,5 g, w tym nasycone: 23 g, węglowodany ogółem: 292,2 g, w tym cukry: 49,5 g, błonnik pokarmowy: 32,6 g, sód: 2,6 g	Wartość energetyczna 2216 kcal, białko: 112,2 g, tłuszcz: 76,8 g, w tym nasycone: 24,2 g, węglowodany ogółem: 278,5 g, w tym cukry: 47,5 g, błonnik pokarmowy: 23,2 g, sód: 2,6 g	Wartość energetyczna 2344 kcal, białko: 111,7 g, tłuszcz: 90 g, w tym nasycone: 27,4 g, węglowodany ogółem: 280,5 g, w tym cukry: 49 g, błonnik pokarmowy: 42 g, sód: 2,9 g

SOBOTA, 28.11.2026 r

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Płatki orkiszowe 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 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)*	Płatki orkiszowe 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)*	Kefir 300 g *(alergeny 7)* Ser biały w plastrach – 60 g *(alergeny 7)* Pomidor 50 g Chleb 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)* + II śniadanie: gruszka 1 szt
OBIAD	Zupa barszcz ukraiński 300 ml *(alergeny 7,9)* Schab pieczony podany z sosem pieczeniowym 120 g *(alergeny 1)* Kasza jęczmienna gotowana 150 g *(alergeny 1)* Surówka z rzepy z jogurtem 100 g *(alergeny 7)* Kompot 250 ml	Zupa barszcz ukraiński 300 ml *(alergeny 7,9)* Schab pieczony podany z sosem pieczeniowym 120 g *(alergeny 1)* Kasza jęczmienna gotowana 150 g *(alergeny 1)* Gotowana marchew z groszkiem 100 g Kompot 250 ml	Zupa barszcz ukraiński 300 ml *(alergeny 7,9)* Schab pieczony podany z sosem pieczeniowym 120 g *(alergeny 1)* Kasza jęczmienna gotowana 150 g *(alergeny 1)* Surówka z rzepy z jogurtem 100 g *(alergeny 7)* Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Sałatka wiejska 150g *(alergeny 1, 3, 7, 1, może zaw. 6, 9, 10)* Szynka drobiowa 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 wiejska 150g *(alergeny 1, 3, 7, 1, może zaw. 6, 9, 10)* Szynka drobiowa 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 wiejska 150g *(alergeny 1, 3, 7, 1, może zaw. 6, 9, 10)* Szynka drobiowa 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 Pieczywo chrupkie 21 g *(alergeny 1)*	Jabłko 1 szt Pieczywo chrupkie 21 g *(alergeny 1)*	Ser żółty– 20 g *(alergeny 7)* Ogórek zielony – 20 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)*
	Wartość energetyczna 2176 kcal, białko: 109 g, tłuszcz: 58,8 g, w tym nasycone: 22,8 g, węglowodany ogółem: 313,8 g, w tym cukry: 71,8 g, błonnik pokarmowy: 37,9 g, sód: 2,5 g	Wartość energetyczna 2198 kcal, białko: 113,7 g, tłuszcz: 58,8 g, w tym nasycone: 22,7 g, węglowodany ogółem: 314,8 g, w tym cukry: 69,9 g, błonnik pokarmowy: 36,9 g, sód: 2,2 g	Wartość energetyczna 2096 kcal, białko: 115 g, tłuszcz: 70,9 g, w tym nasycone: 29,6 g, węglowodany ogółem: 259,5 g, w tym cukry: 58,7 g, błonnik pokarmowy: 35,7 g, sód: 2,8 g

NIEDZIELA, 29.11.2026 r

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Gotowana kiełbaska drobiowa 100 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Jajko gotowane – 1 szt *(alergen 3)* Ogórek konserwowy 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 100 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Jajko gotowane – 1 szt *(alergen 3)* 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 100 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Jajko gotowane – 1 szt *(alergen 3)* Ogórek konserwowy 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: jogurt naturalny 200 g *(alergeny 7)*
OBIAD	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml *(alergeny 7,9)* Sznycel drobiowy pieczony 120 g *(alergeny 1,3)* Ziemniaki gotowane z koperkiem 150 g Surówka – sałata zielona z jogurtem 100 g *(alergeny 7)* Kisiel 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml *(alergeny 7,9)* Sznycel drobiowy pieczony 120 g *(alergeny 1,3)* Ziemniaki gotowane z koperkiem 150 g Surówka – sałata zielona z jogurtem 100 g *(alergeny 7)* Kisiel 250 ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 300 ml *(alergeny 7,9)* Sznycel drobiowy pieczony 120 g *(alergeny 1,3)* Ziemniaki gotowane z koperkiem 150 g Surówka – sałata zielona z jogurtem 100 g *(alergeny 7)* Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Makaron z twarogiem i musem owocowym 150 g *(alergeny 1,7)* 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	Makaron z twarogiem i musem owocowym 150 g *(alergeny 1,7)* 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	Makaron pełnoziarnisty z twarogiem i musem owocowym, bez cukru 150 g *(alergeny 1,7)* 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	Rogalik maślany 50 g *(alergeny 1,3,7)* Mus owocowy 120 g	Rogalik maślany 50 g *(alergeny 1,3,7)* Mus owocowy 120 g	Szynka drobiowa 15 g *(może zaw. 1,6, 7, 9, 10)* Ogórek kiszony 20 g Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)* Masło 82 % tł 5 g *(alergeny 7)*
	Wartość energetyczna 2438 kcal, białko: 127,6 g, tłuszcz: 77,4 g, w tym nasycone: 29,6 g, węglowodany ogółem: 313,8 g, w tym cukry: 68,2 g, błonnik pokarmowy: 19,5 g, sód: 1,7 g	Wartość energetyczna 2455 kcal, białko: 129,9 g, tłuszcz: 77,6 g, w tym nasycone: 29,7 g, węglowodany ogółem: 314,8 g, w tym cukry: 68,1 g, błonnik pokarmowy: 18,8 g, sód: 1,7 g	Wartość energetyczna 2317 kcal, białko: 137,9 g, tłuszcz: 78,6 g, w tym nasycone: 29,4 g, węglowodany ogółem: 270,7 g, w tym cukry: 48g, błonnik pokarmowy: 31,3 g, sód: 2,4 g

PONIEDZIAŁEK, 30.11.2026 r.

	DIETA PODSTAWOWA	ŁATWOSTRAWNA	Z OGRANICZENIEM ŁATWOPRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
ŚNIADANIE	Pasta z zielonego groszku 60 g Szynka drobiowa 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)*	Pasta z zielonego groszku 60 g Szynka drobiowa 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)*	Pasta z zielonego groszku 60 g Szynka drobiowa 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: jabłko 1 szt
OBIAD	Zupa gulaszowa z fasolą 300 ml *(alergeny 9)* Pieczone kotlety ziemniaczane z mięsem mielonym (farszynki) podane z sosem koperkowym 300 g *(alergeny 1, 3, 7)* Surówka z kapusty pekińskiej 100 g Kompot 250 ml	Zupa gulaszowa z mięsem 300 ml *(alergeny 9)* Pieczone kotlety ziemniaczane z mięsem mielonym (farszynki) podane z sosem koperkowym 300 g *(alergeny 1, 3, 7)* Surówka z kapusty pekińskiej 100 g Kompot 250 ml	Zupa gulaszowa z fasolą 300 ml *(alergeny 9)* Pieczone kotlety ziemniaczane z mięsem mielonym (farszynki) podane z sosem koperkowym 300 g *(alergeny 1, 3, 7)* Surówka z kapusty pekińskiej 100 g Kompot bez cukru 250 ml
KOLACJA	Sałatka z ryżem i tuńczykiem 130 g *(alergen 3, 4)* 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	Sałatka z ryżem i tuńczykiem 130 g *(alergen 3, 4)* 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	Sałatka z ryżem brązowym i tuńczykiem 130 g *(alergen 3,4)* 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	Wafle ryżowe 30 g Jabłko 1 szt	Wafle ryżowe 30 g Jabłko 1 szt	Szynka wieprzowa 15 g Sałata 10 g Masło 82% tł 5 g *(alergeny 7)* Chleb żytni 30 g *(alergeny 1)*
	Wartość energetyczna 2426 kcal, białko: 99,5 g, tłuszcz: 84,2 g, w tym nasycone: 29,7 g, węglowodany ogółem: 330,9 g, w tym cukry: 51,7g, błonnik pokarmowy: 34,2 g, sód: 2,9 g	Wartość energetyczna 2378 kcal, białko: 94,4 g, tłuszcz: 80,1 g, w tym nasycone: 27 g, węglowodany ogółem: 332,8 g, w tym cukry: 50,9g, błonnik pokarmowy: 33 g, sód: 2,7 g	Wartość energetyczna 2426 kcal, białko: 104,9 g, tłuszcz: 90,4 g, w tym nasycone: 33,2 g, węglowodany ogółem: 310 g, w tym cukry: 46,2g, błonnik pokarmowy: 43 g, sód: 3,2 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)