

Poniedziałek 23.03.2026r.	Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Herbata 250ml. Pieczywo mieszane 150g. (1) Masło 15g. (7) Połudwica wiśniowa 100g. (9,10) Sałata 30g. Pomidor 70g	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Połudwica wiśniowa 100g. (9,10) Sałata 30g. Pomidor 70g.	Herbata 250ml. Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Połudwica wiśniowa 100g. (9,10) Sałata 30g. Pomidor 70g.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Połudwica wiśniowa 100g. (9,10) Ser grani 30g. (7) Sałata 30g. Pomidor 70g.
II śniadanie			Jogurt naturalny 120g. (7)	Jogurt naturalny 120g. (7)
Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml. (1,3,9) Devolay z masełkiem 120g. (1,7) Ziemniaki gotowane 200g. Surówka z kapusty białej 100g. Kompot owocowy 250ml.	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml. (1,3,9) Devolay z masełkiem duszony 120g. (1,7) Ziemniaki gotowane 200g. Jarzyny gotowane 100g. (9) Kompot owocowy 250ml.	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml. (1,3,9) Devolay z masełkiem duszony 120g. (1,7) Ziemniaki gotowane 200g. Surówka z kapusty białej 100g. Kompot owocowy b/z cukru 250ml.	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml. (1,3,9) Devolay z masełkiem duszony 120g. (1,7) Ziemniaki gotowane 200g. Jarzyny gotowane 100g. (9) Kompot owocowy 250ml.
Kolacja	Pieczywo mieszane 150g. (1) Masło 15g. (7) Szynka gotowana 50g. (6) Ser twarogowy z warzywami 50g. (7) Pomidor 50g. Ogórek zielony 50g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Szynka gotowana 50g. (6) Ser twarogowy z warzywami 50g. (7) Pomidor 70g. Sałata 30g. Herbata 250ml.	Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Szynka gotowana 50g. (6) Ser twarogowy z warzywami 50g. (7) Pomidor 50g. Ogórek zielony 50g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Szynka gotowana 50g. (6) Ser twarogowy z warzywami 80g. (7) Pomidor 70g. Herbata 250ml.
II kolacja	Jabłko 1 szt.	Jabłko duszone 1 szt.	II kolacja: Chleb żytni razowy 80g. (1) Masło 10g. (7) Serek kanapkowy 40g. (7) Pomidor 2 plasterki	Jabłko duszone 1 szt.
	Wartość energetyczna: 2071.31 kcal; Białko ogółem: 89.42 g; Tłuszcz: 47.64 g; Kw. tł. nasy.: 13.27 g; Węglowodany ogółem: 331.56 g; W tym cukry: 84.46 g; Błonnik pok.: 26.87 g; Sól: 7.28 g; Sód: 2860 mg	Wartość energetyczna: 2128.40 kcal; Białko ogółem: 92.37 g; Tłuszcz: 46.98 g; Kw. tł. nasy.: 13.39 g; Węglowodany ogółem: 341.47 g; W tym cukry: 80.62 g; Błonnik pok.: 25.41 g; Sól: 6.91 g; Sód: 2720 mg	Wartość energetyczna: 2025.83 kcal; Białko ogółem: 104.07 g; Tłuszcz: 54.39 g; Kw. tł. nasy.: 15.47 g; Węglowodany ogółem: 293.04 g; W tym cukry: 42.32 g; Błonnik pok.: 34.83 g; Sól: 7.24 g; Sód:	Wartość energetyczna: 2231.49 kcal; Białko ogółem: 128,31 g; Tłuszcz: 50.28 g; Kw. tł. nasy.: 13.31 g;

				Węglowodany ogółem: 326.31 g; W tym cukry: 82,61 g; Błonnik pok.: 25.40 g; Sól: 6.99 g; Sód: 2750 mg
--	--	--	--	--

Wtorek 24.03.2026r.	Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Herbata 250ml. Pieczywo mieszane 150g. (1) Masło 15g. (7) Jajko 1 szt. (3) Polędwica sopocka 50g. (1,6,10) Sałata 30g. Ogórek kiszony 70g.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Jajko 1 szt. (3) Polędwica sopocka 50g. (1,6,10) Sałata 30g. Pomidor 70g.	Herbata 250ml. Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Jajko 1 szt. (3) Polędwica sopocka 50g. (1,6,10) Sałata 30g. Ogórek kiszony 70g.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Jajko 2 szt. (3) Polędwica sopocka 50g. (1,6,10) Sałata 30g. Pomidor 70g.
II śniadanie			Chleb żytni razowy 80g. (1) Masło 10g. (7) Ser kanapkowy 20g. (7) Ogórek zielony 2 plasterki	Jogurt naturalny 120g (7)
Obiad	Zupa jarzynowa z ryżem 400ml. (1,3,7,9) Ryba dorsz smażony 120g. (1,3,4) Ziemniaki 200g. Surówka z kapusty kiszonej 100g. Kompot owocowy 250ml.	Zupa jarzynowa z ryżem 400ml. (1,3,7,9) Ryba dorsz pieczony 120g. (1,3,4) Sos koperkowy 50ml. (1,7) Ziemniaki 200g. Jarzyny gotowane 100g. (9) Kompot owocowy 250ml.	Zupa jarzynowa z ryżem 400ml. (1,3,7,9) Ryba dorsz pieczony 120g. (1,3,4) Sos koperkowy 50ml. (1,7) Ziemniaki 200g. Surówka z kapusty kiszonej 100g. Kompot owocowy b/z cukru 250ml.	Zupa jarzynowa z ryżem 400ml. (1,3,7,9) Ryba dorsz pieczony 120g. (1,3,4) Sos koperkowy 50ml. (1,7) Ziemniaki 200g. Jarzyny gotowane 100g. (9) Kompot owocowy 250ml.
Kolacja	Rogal 150g. (1,3,7) Masło 15g. (7) Zapiekanka z mięsem i warzywami 100g. (1,3,9) Papryka 60g. Herbata 250ml.	Chałka 150g. (1,3,7) Masło 15g. (7) Zapiekanka z mięsem i warzywami 100g. (1,3,9) Pomidor 60g. Herbata 250ml.	Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Polędwica sopocka 100g (1,9,10) Pomidor 60g. Papryka 40g. Herbata 250ml.	Chałka 150g. (1,3,7) Masło 15g. (7) Zapiekanka z mięsem i warzywami 100g. (1,3,9) Pomidor 60g. Jogurt naturalny 150g. (7) Herbata 250ml.
II kolacja	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	II kolacja: jogurt naturalny 120g. (7)	Banan 1 szt.
	Wartość energetyczna: 2340.85 kcal; Białko ogółem: 84.84 g; Tłuszcz: 52.38 g; Kw. tł. nasy.: 15.28 g; Węglowodany ogółem: 401.05 g; W tym cukry: 113.38 g; Błonnik pok.: 39.31 g; Sól: 8.02 g; Sód: 3150 mg	Wartość energetyczna: 2313.26 kcal; Białko ogółem: 86.31 g; Tłuszcz: 44.59 g; Kw. tł. nasy.: 14.58 g; Węglowodany ogółem: 407.60 g; W tym cukry: 113.30 g; Błonnik pok.: 34.15 g; Sól: 7.78 g; Sód: 3060 mg	Wartość energetyczna: 2397.56 kcal; Białko ogółem: 102.27 g; Tłuszcz: 53.11 g; Kw. tł. nasy.: 11.59 g; Węglowodany ogółem: 321.55 g; W tym cukry: 55.63 g; Błonnik pok.: 40.27 g; Sól: 8.19 g; Sód: 3220 mg	Wartość energetyczna: 2415.82 kcal; Białko ogółem: 124.89 g; Tłuszcz: 68.81 g; Kw. tł. nasy.: 15.21 g; Węglowodany ogółem: 343.73 g; W tym cukry: 83.93 g; Błonnik pok.: 28.36 g; Sól: 9.95 g; Sód: 3910 mg

Środa 25.03.2026r.	Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Herbata 250ml. Pieczywo mieszane 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta drobiowa z warzywami 100g. (9) Ogórek zielony z rzodkiewką 100g.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta drobiowa z warzywami 100g. (9) Pomidor 70g. Sałata 30g.	Herbata 250ml. Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta drobiowa z warzywami 100g.(9) Ogórek zielony z rzodkiewką 100g.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta drobiowa z warzywami 100g.(9) Ser mozzarella light 30g. (7) Pomidor 70g. Sałata 30g.
II śniadanie			Jabłko 1 szt.	Serek wiejski 150g. (7)
Obiad	Zupa kalafiorowa 400ml. (1,3,7,9) Gulasz wieprzowy 120/100g. (1) Kasza jęczmienna 200g. (1) Buraczki gotowane 100g. Kompot owocowy 250ml.	Zupa koperkowa 400ml. (1,3,7,9) Gulasz wieprzowy 120/100g. (1) Kasza jęczmienna 200g. (1) Buraczki gotowane 100g. Kompot owocowy 250ml.	Zupa kalafiorowa 400ml. (1,3,7,9) Gulasz wieprzowy 120/100g. (1) Kasza pęczak 200g. (1) Surówka z kapusty pekińskiej 100g. Kompot owocowy b/z cukru 250ml.	Zupa koperkowa 400ml. (1,3,7,9) Gulasz wieprzowy 120/100g. (1) Kasza jęczmienna 200g. (1) Buraczki gotowane 100g. Kompot owocowy 250ml.
Kolacja	Pieczywo mieszane 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser żółty 100g.(7) Ogórek kiszony 50g. Papryka czerwona 50g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Paszтет drobiowy 60g. (1,3,9,10) Ser kanapkowy 40g. (7) Pomidor 70g. Sałata 30g. Herbata 250ml.	Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Paszтет drobiowy 60g. (1,3,9,10) Ser kanapkowy 40g. (7) Ogórek kiszony 70g. Sałata 30g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Paszтет drobiowy 60g. (1,3,9,10) Ser grani 60g. (7) Pomidor 70g. Sałata 30g. Herbata 250ml.
II kolacja	Pomarańcza 1 szt.	Banan 1 szt.	Chleb żytni razowy 80g. (1) Masło 10g. (7) Ogonówka 30g. (1,6,9) Ogórek zielony 2 plasterki	Banan 1 szt.
	Wartość energetyczna: 2261.20 kcal; Białko ogółem: 92.23 g; Tłuszcz: 66.25 g; Kw. tł. nasy.: 20.83 g; Węglowodany ogółem: 340.50 g; W tym cukry: 90.67 g; Błonnik pok.: 36.71 g; Sól: 13.45 g; Sód: 5290 mg	Wartość energetyczna: 2168.78 kcal; Białko ogółem: 81.90 g; Tłuszcz: 56.75 g; Kw. tł. nasy.: 11.63 g; Węglowodany ogółem: 345.27 g; W tym cukry: 93.79 g; Błonnik pok.: 31.88 g; Sól: 12.74 g; Sód: 5010 mg	Wartość energetyczna: 2094.00 kcal; Białko ogółem: 92.74 g; Tłuszcz: 71.00 g; Kw. tł. nasy.: 20.56 g; Węglowodany ogółem: 293.21 g; W tym cukry: 52.73 g; Błonnik pok.: 42.38 g; Sól: 13.79 g; Sód: 5420 mg	Wartość energetyczna: 2273.53 kcal; Białko ogółem: 117.79 g; Tłuszcz: 51.18 g; Kw. tł. nasy.: 13.72 g; Węglowodany ogółem: 366.47 g; W tym cukry: 92.53 g; Błonnik pok.: 24.30 g; Sól: 8.10 g; Sód: 3180 mg

Czwartek 26.03.2026r.	Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Kakao 250ml. (7) Pieczywo mieszane 150g. (1) Masło 15g. (7) Szynka konserwowa 50g. (1,3,9,10) Jajko 1 szt. (3) Ogórek kiszony 70g. Sałata 30g.	Kakao 250ml. (7) Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Szynka konserwowa 50g. (1,3,9,10) Jajko 1 szt. (3) Pomidor 70g. Sałata 30g.	Kakao 250ml. (7) bez cukru Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Szynka konserwowa 50g. (1,3,9,10) Jajko 1 szt. (3) Ogórek kiszony 70g. Sałata 30g.	Kakao 250ml. (7) Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Szynka konserwowa 50g. (1,3,9,10) Jajko 2 szt. (3) Pomidor 70g. Sałata 30g.
II śniadanie			Chleb żytni razowy 80g. (1) Masło 10g. (7) Ser mozzarella light 25g. (7) Sałata 1 listek	Mus warzywno-owocowy 100g
Obiad	Rosół z makaronem 400ml. (1,3) Szynka wieprzowa duszona 120g. (1) Sos pieczeniowy 50g. (1) Ziemniaki gotowane 200g. Surówka z ogórka kiszzonego 100g. Kompot owocowy 250ml.	Rosół z makaronem 400ml. (1,3) Szynka wieprzowa duszona 120g. (1) Sos mleczny 50g. (1,7) Ziemniaki gotowane 200g. Buraczki gotowane 100g. Kompot owocowy 250ml.	Rosół z makaronem 400ml. (1,3) Szynka wieprzowa duszona 120g. (1) Sos mleczny 50g. (1,7) Ziemniaki gotowane 200g. Surówka z ogórka kiszzonego 100g. Kompot owocowy b/z cukru 250ml.	Rosół z makaronem 400ml. (1,3) Szynka wieprzowa duszona 120g. (1) Sos mleczny 50g. (1,7) Ziemniaki gotowane 200g. Buraczki gotowane 100g. Kompot owocowy 250ml.
Kolacja	Chleb mieszany 150g. (1) Masło 15g. (7) Wędlina z piersi kurczaka 100g. (1,3,9,10) Pomidor 50g. Ogórek zielony 50g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Wędlina z piersi kurczaka 100g. (1,3,9,10) Pomidor 70g. Sałata 30g. Herbata 250ml.	Chleb razowy 150g. (1) Masło 15g. (7) Wędlina z piersi kurczaka 100g. (1,3,9,10) Pomidor 50g. Ogórek zielony 50g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Wędlina z piersi kurczaka 100g. (1,3,9,10) Ser mozzarella 30g. (7) Pomidor 70g. Sałata 30g. Herbata 250ml.
II kolacja	Deser mleczny 200g. (7)	Deser mleczny 200g. (7)	II kolacja: Serek homogenizowany b/z cukru 120g (7)	Deser mleczny 200g. (7)
	Wartość energetyczna: 2726.56 kcal; Białko ogółem: 98.37 g; Tłuszcz: 99.88 g; Kw. tł. nasy.: 26.37 g; Węglowodany ogółem: 368.01 g; W tym cukry: 109.80 g; Błonnik pok.: 33.07 g; Sól: 13.72 g; Sód: 5390 mg	Wartość energetyczna: 2369.10 kcal; Białko ogółem: 84.84 g; Tłuszcz: 52.80 g; Kw. tł. nasy.: 17.47 g; Węglowodany ogółem: 401.34 g; W tym cukry: 117.70 g; Błonnik pok.: 35.39 g; Sól: 12.62 g; Sód: 4960 mg	Wartość energetyczna: 2473.89 kcal; Białko ogółem: 102.44 g; Tłuszcz: 110.97 g; Kw. tł. nasy.: 27.56 g; Węglowodany ogółem: 279.99 g; W tym cukry: 41.86 g; Błonnik pok.: 38.98 g; Sól: 14.36 g; Sód: 5640 mg	Wartość energetyczna: 2345.42 kcal; Białko ogółem: 113.78 g; Tłuszcz: 45.25 g; Kw. tł. nasy.: 9.38 g; Węglowodany ogółem: 362.12 g; W tym cukry: 102.10 g; Błonnik pok.: 26.42 g; Sól: 8.06 g; Sód: 3170 mg

Piątek 27.03.2026r.	Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Herbata 250ml. Pieczywo mieszane 150g. (1) Masło 15g. (7) Ogonówka 100g. (1,3,9) Rzodkiewka 50g. Pomidor 50g.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Filet z kurczaka pieczony 100g. (1,3,9) Pomidor 70g. Sałata 30g.	Herbata 250ml. Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Ogonówka 100g. (1,3,9) Rzodkiewka 50g. Pomidor 50g.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Filet z kurczaka pieczony 100g. (1,3,9) Ser twarogowy 30g. (7) Pomidor 70g. Sałata 30g.
II śniadanie			Chleb żytni razowy 80g. (1) Masło 10g. (7) Wędlina drobiowa 30g.(1,3,7,9) Ogórek zielony 20g.	Ser grani 150g (7)
Obiad	Krupnik 400ml. (1,3,9) Udko pieczone 120g. Sos potrawkowy 50ml. (1,7) Ziemniaki 200g. Surówka z marchewki 100g. Kompot owocowy 250ml.	Krupnik 400ml. (1,3,9) Udko pieczone 120g. Sos potrawkowy 50ml. (1,7) Ziemniaki 200g. Marchewka gotowana 100g. Kompot owocowy 250ml.	Krupnik 400ml. (1,3,9) Udko pieczone 120g. Sos potrawkowy 50ml. (1,7) Ziemniaki 200g. Surówka z marchewki 100g. Kompot owocowy b/z cukru 250ml.	Krupnik 400ml. (1,3,9) Udko pieczone 120g. Sos potrawkowy 50ml. (1,7) Ziemniaki 200g. Marchewka gotowana 100g. Kompot owocowy 250ml.
Kolacja	Chleb mieszany 150g. (1) Masło 15g. (7) Parówka z szynki 70g. (1,6,9,10) Ser żółty 50g. (7) Pomidor 70g. Sałata 30g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Parówka z szynki 70g. (1,6,9,10) Ser kanapkowy 30g. (7) Pomidor 70g. Sałata 30g. Herbata 250ml.	Chleb razowy 150g. (1) Masło 15g. (7) Parówka z szynki 70g. (1,6,9,10) Ser kanapkowy 30g. (7) Pomidor 70g. Sałata 30g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Parówka z szynki 70g. (1,6,9,10) Ser kanapkowy 60g. (7) Pomidor 70g. Sałata 30g. Herbata 250ml.
II kolacja	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	II kolacja: Chleb żytni razowy 80g. (1) Masło 10g. (7) Połudwica sopočka 20g. Sałata 1 listek	Banan 1 szt.
	Wartość energetyczna: 2337.10 kcal; Białko ogółem: 105.11 g; Tłuszcz: 68.86 g; Kw. tł. nasy.: 19.69 g; Węglowodany ogółem: 338.49 g; W tym cukry: 97.83 g; Błonnik pok.: 29.65 g; Sól: 10.89 g; Sód: 4280 mg	Wartość energetyczna: 2390.72 kcal; Białko ogółem: 109.31 g; Tłuszcz: 69.36 g; Kw. tł. nasy.: 19.07 g; Węglowodany ogółem: 348.24 g; W tym cukry: 107.84 g; Błonnik pok.: 30.02 g; Sól: 11.64 g; Sód: 4570 mg	Wartość energetyczna: 2406.46 kcal; Białko ogółem: 106.88 g; Tłuszcz: 62.70 g; Kw. tł. nasy.: 14.90 g; Węglowodany ogółem: 267.51 g; W tym cukry: 41.26 g; Błonnik pok.: 36.27 g; Sól: 11.39 g; Sód: 4480 mg	Wartość energetyczna: 2267.71 kcal; Białko ogółem: 108.33 g; Tłuszcz: 45.09 g; Kw. tł. nasy.: 12.10 g; Węglowodany ogółem: 372.74 g; W tym cukry: 82.31 g; Błonnik pok.: 25.01 g; Sól: 7.10 g; Sód: 2790 mg

Sobota 28.03.2026r.	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Herbata 250ml. Pieczywo mieszane 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta z sera twarogowego ze śmietanką 100g. (7) Rzodkiewka 50g. Ogórek zielony 50g. Pomarańcza 1 szt.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser twarogowy 100g. (7) Pomidor 70g. Sałata 30g. Jabłko pieczone 1 szt.	Herbata b/z cukru 250ml. Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser twarogowy 100g. (7) Rzodkiewka 50g. Ogórek zielony 50g. Wędlina drobiowa 30g. (1,6,9,10)	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser twarogowy 100g. (7) Pomidor 70g. Sałata 30g. Ser mozzarella 30g. (7) Jabłko pieczone 1 szt.
II śniadanie			Jabłko 1 szt.	Ser homogenizowany waniliowy 120g. (7)
Obiad	Rosolnik z natką pietruszki 400ml. (1,3,9) Karkówka duszona w sosie musztardowym 120/100g. (3) Ziemniaki gotowane 200g. Surówka z kapusty modrej 100g. Kompot owocowy 250ml.	Rosolnik z natką pietruszki 400ml. (1,3,9) Schab duszony w sosie koperkowym 120/100g. (3) Ziemniaki gotowane 200g. Jarzyny gotowane 100g. (9) Kompot owocowy 250ml.	Rosolnik z natką pietruszki 400ml. (1,3,9) Karkówka duszona w sosie musztardowym 120/100g. (3) Ziemniaki gotowane 200g. Surówka z kapusty modrej 100g. Kompot owocowy b/z cukru 250ml.	Rosolnik z natką pietruszki 400ml. (1,3,9) Schab duszony w sosie koperkowym 120/100g. (3) Ziemniaki gotowane 200g. Jarzyny gotowane 100g. (9) Kompot owocowy 250ml.
Kolacja	Herbata 250ml. Chleb mieszany 150g. (1) Masło 15g. (7) Wędlina drobiowa 100g. (1,6,9,10) Sałata 30g. Ogórek kiszony 70g.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Wędlina drobiowa 100g. (1,6,9,10) Sałata 30g. Pomidor 70g.	Herbata 250ml. Chleb żytni razowy 120g. (1) Masło 15g. (7) Wędlina drobiowa 100g. (1,6,9,10) Sałata 30g. Ogórek kiszony 70g.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Wędlina drobiowa 100g. (1,6,9,10) Jajko gotowane 1 szt. (3) Sałata 30g. Pomidor 70g.
II kolacja	Jogurt owocowy 120g. (7)	Jogurt owocowy 120g. (7)	Jogurt naturalny 120g. (7)	Jogurt owocowy 120g. (7)
	Wartość energetyczna: 2531.57 kcal; Białko ogółem: 104.20 g; Tłuszcz: 70.58 g; Kw. tł. nasy.: 15.41 g; Węglowodany ogółem: 386.14 g; W tym cukry: 113.06 g; Błonnik pok.: 34.33 g; Sól: 16.64 g; Sód: 6540 mg	Wartość energetyczna: 2287.01 kcal; Białko ogółem: 83.61 g; Tłuszcz: 50.00 g; Kw. tł. nasy.: 13.10 g; Węglowodany ogółem: 390.34 g; W tym cukry: 126.57 g; Błonnik pok.: 31.62 g; Sól: 13.03 g; Sód: 5120 mg	Wartość energetyczna: 2329.43 kcal; Białko ogółem: 106.57 g; Tłuszcz: 76.43 g; Kw. tł. nasy.: 21.70 g; Węglowodany ogółem: 299.04 g; W tym cukry: 38.64 g; Błonnik pok.: 40.88 g; Sól: 17.79 g; Sód: 6990 mg	Wartość energetyczna: 2352,32 kcal; Białko ogółem: 107,81. g; Tłuszcz: 41.80 g; Kw. tł. nasy.: 12.77 g; Węglowodany ogółem: 386.22 g; W tym cukry: 92.26 g; Błonnik pok.: 22.99 g; Sól: 15.05g, Sód: 5910 mg

Niedziela 29.03.2026r.	Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Herbata 250ml. Pieczywo mieszane 120g. (1) Masło 15g. (7) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 100g. (3) Pomidor 70g. Sałata 30g.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta jajeczna 100g. (3) Pomidor 70g. Sałata 30g.	Herbata 250ml. Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 100g. (3) Pomidor 70g. Sałata 30g.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta jajeczna 100g. (3) Polędwica drobiowa 30g. (1,6,9,10) Pomidor 70g. Sałata 30g.
II śniadanie			Bułka grahamka 1 szt. (3) Wędlina drobiowa 20g. (1,6,9,10) Masło 10g. (3) Sałata 1 listek	Kefir 120g. (7)
Obiad	Barszcz czerwony z makaronem 400ml. (1,7,9) Risotto z kurczakiem i warzywami 300g. (1,9) Kompot owocowy 250ml.	Barszcz czerwony z makaronem 400ml. (1,7,9) Risotto z kurczakiem i warzywami 300g. (1,9) Kompot owocowy 250ml.	Barszcz czerwony z makaronem 400ml. (1,7,9) Risotto z kurczakiem i warzywami 300g. (1,9) Kompot owocowy b/z cukru 250ml.	Barszcz czerwony z makaronem 400ml. (1,7,9) Risotto z kurczakiem i warzywami 300g. (1,9) Kompot owocowy 250ml.
Kolacja	Chleb mieszany 150g. (1) Masło 15g. (7) Sałatka jarzynowa 100g.(3,9) Polędwica sopocka 30g. (1,3,7,10) Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Sałatka jarzynowa 100g.(3,9) Polędwica sopocka 30g. (1,3,7,10) Herbata 250ml.	Chleb żytni razowy 120g. (1) Masło 15g. (7) Sałatka jarzynowa 100g.(3,9) Polędwica sopocka 30g. (1,3,7,10) Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Sałatka jarzynowa 100g.(3,9) Polędwica sopocka 30g. (1,3,7,10) Herbata 250ml.
II kolacja	Mandarynki 2 szt.	Mus owocowy 100g.	II kolacja: Chleb żytni razowy 80g. (1) Masło 10g. (7) Mozzarella light 40g. (7) Pomidor 2 plasterki	Mus owocowy 100g.
	Wartość energetyczna: 2497.80 kcal; Białko ogółem: 115.89 g; Tłuszcz: 77.43 g; Kw. tł. nasy.: 23.37 g; Węglowodany ogółem: 317.76 g; W tym cukry: 88.01 g; Błonnik pok.: 31.14 g; Sól: 13.69 g; Sód: 5380 mg	Wartość energetyczna: 2431.91 kcal; Białko ogółem: 115.38 g; Tłuszcz: 74.15 g; Kw. tł. nasy.: 14.76 g; Węglowodany ogółem: 352.48 g; W tym cukry: 98.08 g; Błonnik pok.: 21.71 g; Sól: 6.55 g; Sód: 2570 mg	Wartość energetyczna: 2480.34 kcal; Białko ogółem: 119.29 g; Tłuszcz: 82.57 g; Kw. tł. nasy.: 23.23 g; Węglowodany ogółem: 277.99 g; W tym cukry: 47.26 g; Błonnik pok.: 40.53 g; Sól: 14.63 g; Sód: 5750 mg	Wartość energetyczna: 2539.43 kcal; Białko ogółem: 138.19 g; Tłuszcz: 74.58 g; Kw. tł. nasy.: 23.47 g; Węglowodany ogółem: 331.35 g; W tym cukry: 86.67 g; Błonnik pok.: 28.89 g; Sól: 13.75 g; Sód: 5400 mg

Poniedziałek 30.03.2026r.	Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Herbata 250ml. (1,7) Pieczywo mieszane 120g. (1) Masło 15g. (7) Parówka z szynki na ciepło 100g. (1,6,9,10) Ser kanapkowy 30g. (7) Ketchup 10g. (9) Pomidor 50g. Ogórek zielony 50g.	Herbata 250ml. (1,7) Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Parówka z szynki na ciepło 100g. (1,6,9,10) Ser kanapkowy 30g. (7) Pomidor 70g. Sałata 30g.	Herbata 250ml. (1,7) Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Parówka z szynki na ciepło 100g. (1,6,9,10) Ser kanapkowy 30g. (7) Pomidor 50g. Ogórek zielony 50g.	Herbata 250ml. (1,7) Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Parówka z szynki na ciepło 100g. (1,6,9,10) Ser kanapkowy 60g. (7) Pomidor 70g. Sałata 30g.
II śniadanie			Jogurt naturalny 150g. (7)	Jabłko duszone 1 szt.
Obiad	Zupa pieczarkowa z makaronem 400ml. (7,9) Ziemniaki gotowane 200g. Schab pieczony nadziewanym szpinakiem i serem feta 120g. (7) Buraki gotowane 100g. Kompot owocowy 250ml.	Zupa jarzynowa z makaronem 400ml. (7,9) Ziemniaki gotowane 200g. Schab pieczony nadziewanym szpinakiem i serem feta 120g. (7) Buraki gotowane 100g. Kompot owocowy 250ml.	Zupa pieczarkowa z makaronem 400ml. (7,9) Ziemniaki gotowane 200g. Schab pieczony nadziewanym szpinakiem i serem feta 120g. (7) Surówka z selera 100g. Kompot owocowy 250ml.	Zupa jarzynowa z makaronem 400ml. (7,9) Ziemniaki gotowane 200g. Schab pieczony nadziewanym szpinakiem i serem feta 120g. (7) Buraki gotowane 100g. Kompot owocowy 250ml.
Kolacja	Chleb mieszany 150g. (1) Masło 15g. (7) Ryba po grecku na ciepło 100g. (3,4,9) Ogonówka 60g. (1,3,7) Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Ryba po grecku na ciepło 100g. (3,4,9) Polędwica sopočka 60g (1,3,7) Herbata 250ml.	Chleb żytni razowy 110g. (1) Masło 15g. (7) Ryba po grecku na ciepło 100g. (3,4,9) Ogonówka 60g. (1,3,7) Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Ryba po grecku na ciepło 100g. (3,4,9) Polędwica sopočka 60g (1,3,7) Ser kanapkowy 30g. (7) Herbata 250ml.
II kolacja	Jogurt owocowy 150g (7)	Jogurt owocowy 150g (7)	II kolacja: Chleb żytni razowy 80g. (1) Masło 10g. (7) Polędwica sopočka 20g. (1,3,7) Sałata 1 listek	Jogurt owocowy 150g (7)
	Wartość energetyczna: 2213.17 kcal; Białko ogółem: 89.99 g; Tłuszcz: 52.58 g; Kw. tł. nasy.: 14.52 g; Węglowodany ogółem: 358.15 g; W tym cukry: 103.89 g; Błonnik pok.: 24.02 g; Sól: 11.38 g; Sód: 4470 mg	Wartość energetyczna: 2523.19 kcal; Białko ogółem: 100.02 g; Tłuszcz: 53.13 g; Kw. tł. nasy.: 14.35 g; Węglowodany ogółem: 418.45 g; W tym cukry: 108.55 g; Błonnik pok.: 27.67 g; Sól: 12.14 g; Sód: 4770 mg	Wartość energetyczna: 2079.13 kcal; Białko ogółem: 93.18 g; Tłuszcz: 60.18 g; Kw. tł. nasy.: 14.70 g; Węglowodany ogółem: 308.65 g; W tym cukry: 36.63 g; Błonnik pok.: 43.24 g; Sól: 12.74 g; Sód: 5010 mg	Wartość energetyczna: 2488,1 kcal; Białko ogółem: 108.79 g; Tłuszcz: 61.90 g; Kw. tł. nasy.: 17.12 g; Węglowodany ogółem: 373.96 g; W tym cukry: 101.29 g; Błonnik pok.: 27.88 g; Sól: 12,8g; Sód: 5030 mg

Wtorek 31.03.2026r.	Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml. (1,7) Rogal maślaný 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser biały 70g. (7) Dżem 30g. Pomidor 70g. Sałata 30g.	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml. (1,7) Rogal maślaný 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser biały 70g. (7) Dżem 30g. Pomidor 70g. Sałata 30g.	Kawa zbożowa z mlekiem b/z cukru 250ml. (1,7) Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser biały 70g. (7) Filet maślaný 30g (1,6,9,10) Pomidor 70g. Sałata 30g.	Kawa zbożowa z mlekiem 250ml. (1,7) Rogal maślaný 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser biały 70g. (7) Dżem 30g. Pomidor 70g. Sałata 30g.
II śniadanie			Chleb żytni razowy 80g. (1) Masło 10g. (7) Połędwica sopocka 20g. (1,6,9,10) Sałata 1 listek	Ser grani 150g (7)
Obiad	Zupa dyniowa 400ml. (1,3,7,9) Jajka sadzone 2 szt. (3) Ziemniaki gotowane 200g. Surówka z marchewki 100g. Kompot owocowy 250ml.	Zupa dyniowa 400ml. (3,7,9) Jajka w sosie koperkowym 2 szt/100ml. (3,7) Ziemniaki gotowane 200g. Jarzyny gotowane 100g. (9) Kompot owocowy 250ml.	Zupa dyniowa 400ml. (1,3,9) Jajka sadzone 2 szt. (3) Ziemniaki gotowane 200g. Surówka z marchewki 100g. Kompot owocowy b/z cukru 250ml.	Zupa dyniowa 400ml. (3,7,9) Jajka w sosie koperkowym 2 szt/100ml. (3,7) Ziemniaki gotowane 200g. Jarzyny gotowane 100g. (9) Kompot owocowy 250ml.
Kolacja	Pieczywo mieszane 120g. (1) Masło 15g. (7) Pasta kanapkowa rybna 100g. (4,9) Ogórek zielony 50g. Papryka czerwona 50g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta kanapkowa rybna 100g. (4,9) Pomidor 70g. Sałata 30g. Herbata 250ml.	Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta kanapkowa rybna 100g. (4,9) Ogórek zielony 50g. Papryka czerwona 50g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta kanapkowa rybna 100g. (4,9) Jajko gotowane 1 szt. (3) Pomidor 70g. Sałata 30g. Herbata 250ml.
II kolacja	Jabłko 1 szt.	Jabłko pieczone 1 szt.	II kolacja: jogurt naturalny 120g. (7)	Jabłko pieczone 1 szt.
	Wartość energetyczna: 2259.90 kcal; Białko ogółem: 86.60 g; Tłuszcz: 78.57 g; Kw. tł. nasy.: 20.45 g; Węglowodany ogółem: 318.02 g; W tym cukry: 80.08 g; Błonnik pok.: 33.81 g; Sól: 14.96 g; Sód: 5880 mg	Wartość energetyczna: 2358.32 kcal; Białko ogółem: 87.72 g; Tłuszcz: 84.77 g; Kw. tł. nasy.: 22.06 g; Węglowodany ogółem: 325.62 g; W tym cukry: 79.85 g; Błonnik pok.: 31.08 g; Sól: 14.94 g; Sód: 5870 mg	Wartość energetyczna: 2464.75 kcal; Białko ogółem: 99.57 g; Tłuszcz: 93.46 g; Kw. tł. nasy.: 25.84 g; Węglowodany ogółem: 276.74 g; W tym cukry: 38.60 g; Błonnik pok.: 38.84 g; Sól: 15.98 g; Sód: 6280 mg	Wartość energetyczna: 2223.14 kcal; Białko ogółem: 119.06 g; Tłuszcz: 45.34 g; Kw. tł. nasy.: 12.33 g; Węglowodany ogółem: 354.38 g; W tym cukry: 52.26 g; Błonnik pok.: 24.37 g; Sól: 9.11 g; Sód: 3580 mg

Środa 01.04.2026r.	Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Herbata 250ml. (1,7) Pieczywo mieszane 120g. (1) Masło 15g. (7) Pasta z soczewicą i warzywami 100g. (9) Ogórek zielony z rzodkiewką 100g.	Herbata 250ml. (1,7) Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta drobiowa z warzywami 100g. (9) Pomidor 100g.	Herbata 250ml. (1,7) Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta z soczewicą i warzywami 100g. (9) Ogórek zielony z rzodkiewką 100g	Herbata 250ml. (1,7) Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta drobiowa z warzywami 100g. (9) Ser mozzarella 30g. (7) Pomidor 100g.
II śniadanie			Chleb żytni razowy 80g. (1) Masło 10g. (7) Serek kanapkowy 40g. (7) Pomidor 2 plasterki	Banan 1 szt.
Obiad	Zupa brokułowa 400ml. (7,9) Schab duszony w sosie własnym 120g. (1,3) Kluski na parze 2 szt (1,3,7) Surówka z kapusty czerwonej 150g. Kompot owocowy 250ml.	Zupa brokułowa 400ml. (7,9) Schab duszony w sosie własnym 120g. (1,3) Kluski na parze 2 szt (1,3,7) Jarzyny gotowane 100g. (9) Kompot owocowy 250ml.	Zupa brokułowa 400ml. (7,9) Schab duszony w sosie własnym 120g. (1,3) Ziemniaki gotowane 250g. Surówka z kapusty czerwonej 150g. Kompot owocowy 250ml.	Zupa brokułowa 400ml. (7,9) Schab duszony w sosie własnym 120g. (1,3) Kluski na parze 2 szt (1,3,7) Jarzyny gotowane 100g. (9) Kompot owocowy 250ml.
Kolacja	Chleb mieszany 150g. (1) Masło 15g. (7) Kiełbasa żywiecka 70g. (6) Ser topiony 30g. (7) Pomidor 100g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Kiełbasa żywiecka 70g. (6) Ser kanapkowy 30g. (7) Pomidor 100g. Herbata 250ml.	Chleb żytni razowy 150g. (1) Masło 15g. (7) Kiełbasa żywiecka 70g. (6) Ser kanapkowy 30g. (7) Pomidor 100g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Kiełbasa żywiecka 70g. (6) Ser kanapkowy 60g. (7) Pomidor 100g. Herbata 250ml.
II kolacja	Serek waniliowy 120g. (7)	Serek waniliowy 120g. (7)	II kolacja: Chleb żytni razowy 80g. (1) Masło 10g. (7) Wędlina drobiowa 40g. (7) Pomidor 2 plasterki	Serek waniliowy 120g. (7)
	Wartość energetyczna: 2449.73 kcal; Białko ogółem: 101.43 g; Tłuszcz: 90.99 g; Kw. tł. nasy.: 24.00 g; Węglowodany ogółem: 362.72 g; W tym cukry: 86.40 g; Błonnik pok.: 45.56 g; Sól: 10.91 g; Sód: 4290 mg	Wartość energetyczna: 2498.94 kcal; Białko ogółem: 100.89 g; Tłuszcz: 82.64 g; Kw. tł. nasy.: 18.21 g; Węglowodany ogółem: 381.25 g; W tym cukry: 89.91 g; Błonnik pok.: 37.10 g; Sól: 11.88 g; Sód: 4670 mg	Wartość energetyczna: 2377.82 kcal; Białko ogółem: 96.57 g; Tłuszcz: 77.79 g; Kw. tł. nasy.: 17.20 g; Węglowodany ogółem: 307.00 g; W tym cukry: 49.14 g; Błonnik pok.: 51.56 g; Sól: 13.63 g; Sód: 5360 mg	Wartość energetyczna: 2346.46 kcal; Białko ogółem: 118.29 g; Tłuszcz: 51.93 g; Kw. tł. nasy.: 15.05 g; Węglowodany ogółem: 380.73 g; W tym cukry: 103.49 g; Błonnik pok.: 24.67 g; Sól: 11.88 g; Sód: 4760 mg

Czwartek 02.04.2026r.	Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Kakao 250ml. (7) Pieczywo mieszane 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser biały 70g. (7) Dżem truskawkowy 30g. Pomidor 70g. Sałata 30g.	Kakao 250ml. (7) Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser biały 70g. (7) Dżem truskawkowy 30g. Pomidor 70g. Sałata 30g.	Kakao b/z cukru 250ml. (7) Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser biały 70g. (7) Filet maślany 30g. (1,3,9,10) Pomidor 70g. Sałata 30g.	Kakao 250ml. (7) Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser biały 70g. (7) Filet maślany 30g. (1,3,9,10) Dżem truskawkowy 30g. Pomidor 70g. Sałata 30g.
II śniadanie			Chleb żytni razowy 80g. (1) Masło 10g. (7) Wędlina drobiowa 20g. (1,6,9,10) Listek sałaty	Kefir 120g. (7)
Obiad	Rosół z makaronem 400ml. (1,3,7) Pierś z kurczaka duszona w sosie słodko-kwaśnym 100g. (1) Ryż gotowany 200g. Surówka z selera 100g. Kompot owocowy 250ml.	Rosół z makaronem 400ml. (1,3,7) Pierś z kurczaka duszona 100g. (1) Sos pietruszkowy 50ml. (1,3) Ryż gotowany 200g. Bukiet warzyw gotowany 100g. (9) Kompot owocowy 250ml.	Rosół z makaronem 400ml. (1,3,7) Pierś z kurczaka duszona 100g. (1) Ryż brązowy gotowany 200g. Sos koperkowy 100ml. (1,3) Bukiet warzyw gotowany 100g. (9) Kompot owocowy b/z cukru 250ml.	Rosół z makaronem 400ml. (1,3,7) Pierś z kurczaka duszona 100g. (1) Sos pietruszkowy 100ml. (1,3) Ryż gotowany 200g. Bukiet warzyw gotowany 100g. (9) Kompot owocowy 250ml.
Kolacja	Pieczywo mieszane 150g. (1) Masło 15g. (7) Serdelki drobiowe na ciepło 70g. (1,6,9,10) Ketchup 10g. (9) Sałata 30g. Ogórek zielony 70g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Serdelki drobiowe na ciepło 70g. (1,6,9,10) Sałata 30g. Pomidor 70g. Herbata 250ml.	Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Serdelki drobiowe na ciepło 70g. (1,6,9,10) Sałata 30g. Ogórek zielony 70g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Serdelki drobiowe na ciepło 70g. (1,6,9,10) Ser twarogowy 30g. (7) Sałata 30g. Pomidor 70g. Herbata 250ml.
II kolacja	Babka piaskowa 60g. (1,3,7)	Babka piaskowa 60g. (1,3,7)	II kolacja: jogurt naturalny 120g. (7)	Babka piaskowa 60g. (1,3,7)
	Wartość energetyczna: 2487.37 kcal; Białko ogółem: 96.95 g; Tłuszcz: 59.31 g; Kw. tł. nasy.: 14.81 g; Węglowodany ogółem: 407.22 g; W tym cukry: 126.79 g; Błonnik pok.: 38.25 g; Sól: 12.36 g; Sód: 4860 mg	Wartość energetyczna: 2407.08 kcal; Białko ogółem: 96.88 g; Tłuszcz: 49.41 g; Kw. tł. nasy.: 14.09 g; Węglowodany ogółem: 406.69 g; W tym cukry: 123.07 g; Błonnik pok.: 31.30 g; Sól: 11.79 g; Sód: 4630 mg	Wartość energetyczna: 2299.59 kcal; Białko ogółem: 103.16 g; Tłuszcz: 72.38 g; Kw. tł. nasy.: 15.41 g; Węglowodany ogółem: 324.30 g; W tym cukry: 49.04 g; Błonnik pok.: 50.06 g; Sól: 14.06 g; Sód: 5520 mg	Wartość energetyczna: 2472.15 kcal; Białko ogółem: 117.21 g; Tłuszcz: 64.41 g; Kw. tł. nasy.: 18.14 g; Węglowodany ogółem: 363.37 g; W tym cukry: 55.10 g; Błonnik pok.: 45.18 g; Sól: 11,97g; Sód: 4700 mg

Piątek 03.04.2026r.	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Herbata 250ml. Pieczywo mieszane 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta jajeczna 80g. (3) Sałata 30g. Ogórek zielony 70g Jabłko 1 szt.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta jajeczna 80g. (3) Sałata 30g. Ogórek zielony b/z skórki 70g Jabłko gotowane 1 szt.	Herbata 250ml. Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta jajeczna 80g. (3) Sałata 30g. Ogórek zielony 70g Jabłko 1 szt.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Pasta jajeczna 80g. (3) Ser twarogowy 40g. (7) Sałata 30g. Ogórek zielony b/z skórki 70g Jabłko gotowane 1 szt.
II śniadanie			Jogurt naturalny 120g. (7) Pomarańcza 1 szt.	Jogurt naturalny 120g. (7)
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 400ml. (1,3,9) Dorsz duszony w sosie greckim 100g/100ml. (1) Ziemniaki 200g. (1,3,7) Surówka z modrej kapusty 100g. Kompot owocowy 250ml.	Zupa pomidorowa z ryżem 400ml. (1,3,9) Dorsz duszony w sosie greckim 100g/100ml. (1) Ziemniaki 200g. (1,3,7) Jarzyny gotowane 100g. (9) Kompot owocowy 250ml.	Zupa pomidorowa z ryżem 400ml. (1,3,9) Dorsz duszony w sosie greckim 100g/100ml. (1) Ziemniaki 200g. (1,3,7) Surówka z modrej kapusty 100g. Kompot owocowy b/z cukru 250ml.	Zupa pomidorowa z ryżem 400ml. (1,3,9) Dorsz duszony w sosie greckim 100g/100ml. (1) Ziemniaki 200g. (1,3,7) Jarzyny gotowane 100g. (9) Kompot owocowy 250ml.
Kolacja	Pieczywo mieszane 150g. (1) Masło 15g. (7) Dżem trukawkowy 30g. Ser twarogowy z warzywami 30g. (7) Pomidor 50g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Dżem trukawkowy 30g. Ser twarogowy z warzywami 30g. (7) Pomidor 50g. Herbata 250ml.	Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser mozzarella 30g. (3) Ser twarogowy z warzywami 30g. (7) Pomidor 50g. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser mozzarella 30g. (3) Ser twarogowy z warzywami 30g. (7) Pomidor 50g. Herbata 250ml.
II kolacja	Budyń śmietankowy 200g. (1,7)	Budyń śmietankowy 200g. (1,7)	II kolacja: Chleb żytni razowy 80g. (1) Masło 10g. (7) Serek kanapkowy 40g. (7) Pomidor 2 plasterki	Budyń śmietankowy 200g. (1,7)
	Wartość energetyczna: 2402.82 kcal; Białko ogółem: 90.48 g; Tłuszcz: 73.50 g; Kw. tł. nasy.: 17.17 g; Węglowodany ogółem: 357.13 g; W tym cukry: 110.80 g; Błonnik pok.: 32.90 g; Sól: 10.92 g; Sód: 4290 mg	Wartość energetyczna: 2367.35 kcal; Białko ogółem: 94.01 g; Tłuszcz: 63.01 g; Kw. tł. nasy.: 16.52 g; Węglowodany ogółem: 365.44 g; W tym cukry: 110.17 g; Błonnik pok.: 27.88 g; Sól: 9.71 g; Sód: 3820 mg	Wartość energetyczna: 1972.83 kcal; Białko ogółem: 89.23 g; Tłuszcz: 65.21 g; Kw. tł. nasy.: 11.83 g; Węglowodany ogółem: 276.64 g; W tym cukry: 46.80 g; Błonnik pok.: 39.55 g; Sól: 12.58 g; Sód: 4940 mg	Wartość energetyczna: 2263.81 kcal; Białko ogółem: 114.01 g; Tłuszcz: 61.23 g; Kw. tł. nasy.: 16.32 g; Węglowodany ogółem: 364.41 g; W tym cukry: 110.12 g; Błonnik pok.: 31.88 g; Sól: 9.89 g; Sód: 3880 mg

Sobota 04.04.2026r.	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatoprzyswajalnych węglowodanów	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Herbata 250ml. Pieczywo mieszane 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser żółty 50g. (7) Wędlina 50g. Sałata 30g. Ogórek zielony z koperkiem 70g.	Herbata 250ml. Masło 15g. (7) Angielka 150g. (1) Ser biały 50g. (7) Wędlina 50g. Pomidor 70g. Sałata 30g.	Herbata 250ml. Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Ser biały 50g. (7) Wędlina 50g. Pomidor 70g. Sałata 30g.	Herbata 250ml. Masło 15g. (7) Angielka 150g. (1) Ser biały 50g. (7) Wędlina 50g. Pomidor 70g. Sałata 30g.
II śniadanie			Jabłko 1 szt.	Kisiel 150g. (1)
Obiad	Zupa koperkowa 400ml. (1,7,9) Kotlet wieprzowy mielony 100g. (1,3) Ziemniaki gotowane 200g. Buraczki gotowane 100g. Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa 400ml. (1,7,9) Pulpet wieprzowy mielony duszony 100g. (1,3) Ziemniaki gotowane 200g. Buraczki gotowane 100g. Kompot owocowy 250 ml	Zupa koperkowa 400ml. (1,7,9) Pulpet wieprzowy mielony duszony 100g. (1,3) Ziemniaki gotowane 200g. Buraczki gotowane 100g. Kompot owocowy b/z cukru 250ml.	Zupa koperkowa 400ml. (1,7,9) Pulpet wieprzowy mielony duszony 100g. (1,3) Ziemniaki gotowane 200g. Buraczki gotowane 100g. Kompot owocowy 250 ml
Kolacja	Pieczywo mieszane 150g. (1) Masło 15g. (7) Leczo na ciepło 350g. (9) Jabłko 1 szt. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 20g. (7) Leczo na ciepło 350g. (9) Jabłko pieczone 1 szt. Herbata 250ml.	Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Leczo na ciepło 350g. (9) Jabłko 1 szt. Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 20g. (7) Leczo na ciepło 350g. (9) Ser mozzarella 30g. (7) Jabłko pieczone 1 szt. Herbata 250ml.
II kolacja	Jogurt owocowy 120g. (7)	Jogurt owocowy 120g. (7)	II kolacja: Chleb żytni razowy 80g. (1) Masło 10g. (7) Połędwica z piersi indyka 20g. Sałata 1 listek	Jogurt owocowy 120g. (7)
	Wartość energetyczna: 2465.33 kcal; Białko ogółem: 76.13 g; Tłuszcz: 70.64 g; Kw. tł. nasy.: 14.42 g; Węglowodany ogółem: 392.14 g; W tym cukry: 124.39 g; Błonnik pok.: 39.27 g; Sól: 12.96 g; Sód: 5090 mg	Wartość energetyczna: 2491.94 kcal; Białko ogółem: 82.21 g; Tłuszcz: 63.27 g; Kw. tł. nasy.: 12.90 g; Węglowodany ogółem: 412.67 g; W tym cukry: 120.78 g; Błonnik pok.: 34.42 g; Sól: 12.51 g; Sód: 4910 mg	Wartość energetyczna: 2014.72 kcal; Białko ogółem: 82.33 g; Tłuszcz: 65.88 g; Kw. tł. nasy.: 17.85 g; Węglowodany ogółem: 287.39 g; W tym cukry: 55.53 g; Błonnik pok.: 40.38 g; Sól: 13.13 g; Sód: 5160 mg	Wartość energetyczna: 2385.24 kcal; Białko ogółem: 112.34 g; Tłuszcz: 61.28 g; Kw. tł. nasy.: 11.24 g; Węglowodany ogółem: 412.37 g; W tym cukry: 119.28 g; Błonnik pok.: 31.24 g; Sól: 12.61 g; Sód: 4950 mg

Niedziela 05.04.2026r.	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta bogatobiałkowa
Śniadanie	Herbata 250ml. Pieczywo mieszane 150g. (1) Masło 15g. (7) Jajko 1 szt. (3) Wędlina 50g. Biała kiełbasa 70g (1,3,7,9) Chrzan 10g. Sałata 30g. Ogórek zielony z koperkiem 70g.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Jajko 1 szt. (3) Wędlina 50g. Biała kiełbasa 70g (1,3,7,9) Pomidor 70g. Sałata 30g.	Herbata 250ml. Pieczywo razowe 150g. (1) Masło 15g. (7) Jajko 1 szt. (3) Wędlina 50g. Biała kiełbasa 70g (1,3,7,9) Chrzan 10g. Ogórek z koperkiem 70g. Sałata 30g.	Herbata 250ml. Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Jajko 1 szt. (3) Wędlina 50g. Biała kiełbasa 70g (1,3,7,9) Pomidor 70g. Sałata 30g.
II śniadanie			Jogurt naturalny 120g. (7)	Jogurt naturalny 120g. (7)
Obiad	Żurek z jajkiem 400ml. (1,3,7,9) Filet drobiowy panierowany 100g. (1,3) Ziemniaki 200g. Surówka z białej kapusty 100g. Kompot owocowy 250 ml	Zupa jarzynowa z ryżem 400ml. (1,3,7,9) Schab gotowany 100g. (1,3) Sos koperkowy 50ml. (1,7) Ziemniaki 200g. Jarzyny gotowane 100g. (9) Kompot owocowy 250 ml	Żurek z jajkiem 400ml. (1,3,7,9) Schab gotowany 100g. (1,3) Sos koperkowy 50ml. (1,7) Ziemniaki 200g. Surówka z białej kapusty 100g. Kompot b/z cukru 250ml.	Zupa jarzynowa z ryżem 400ml. (1,3,7,9) Schab gotowany 100g. (1,3) Sos koperkowy 50ml. (1,7) Ziemniaki 200g. Jarzyny gotowane 100g. (9) Kompot owocowy 250 ml
Kolacja	Chleb mieszany 150g. (1) Masło 15g. (7) Ogonówka 60g. Sałatka jarzynowa 100g (3) Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Wędlina z fileta z indyka 60g. Sałatka jarzynowa 100g (3) Herbata 250ml.	Chleb razowy 150g. (1) Masło 15g. (7) Wędlina z fileta z indyka 60g. Sałatka jarzynowa 100g (3) Herbata 250ml.	Angielka 150g. (1) Masło 15g. (7) Wędlina z fileta z indyka 60g. Ser grani 40g. (7) Sałatka jarzynowa 100g (3) Herbata 250ml.
II kolacja	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	II kolacja: Chleb żytni razowy 80g. (1) Masło 10g. (7) Polędwica sopocka 20g. (7) Pomidor 2 plasterki	Banan 1 szt.
	Wartość energetyczna: 2024.20 kcal; Białko ogółem: 90.56 g; Tłuszcz: 46.47 g; Kw. tł. nasy.: 15.49 g; Węglowodany ogółem: 323.17 g; W tym cukry: 92.88 g; Błonnik pok.: 29.41 g; Sól: 11.37 g; Sód: 4470 mg	Wartość energetyczna: 2155.17 kcal; Białko ogółem: 99.83 g; Tłuszcz: 47.20 g; Kw. tł. nasy.: 13.88 g; Węglowodany ogółem: 341.66 g; W tym cukry: 100.28 g; Błonnik pok.: 29.43 g; Sól: 11.64 g; Sód: 4570 mg	Wartość energetyczna: 1989.40 kcal; Białko ogółem: 107.02 g; Tłuszcz: 58.92 g; Kw. tł. nasy.: 16.85 g; Węglowodany ogółem: 272.02 g; W tym cukry: 42.82 g; Błonnik pok.: 35.02 g; Sól: 12.28 g; Sód: 4830 mg	Wartość energetyczna: 2134.17 kcal; Białko ogółem: 119.82 g; Tłuszcz: 41.20 g; Kw. tł. nasy.: 13.71 g; Węglowodany ogółem: 328.61 g; W tym cukry: 101.78 g; Błonnik pok.: 26.23 g; Sól: 11.84g; Sód: 4650 mg

Legenda alergenów

Oznaczenie	Opis
1. Zboża zawierające gluten	Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (1);b) maltodekstryn na bazie pszenicy (1);c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;(1) Oraz produkty pochodne, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały.
2. Skorupiaki	i produkty pochodne.
3. Jaja	i produkty pochodne.
4. Ryby	produkty pochodne, z wyjątkiem: a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy; b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne	i produkty pochodne.
6. Soja	Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (1);b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;

7. Mleko	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,b) laktitolu;
8. Orzechy	migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, nerkowce, pekany, pistacje, orzechy brazylijskie; i produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego
9. Seler	i produkty pochodne.
10. Gorzycza	I produkty pochodne, z wyjątkiem: kwasu behenowego o czystości co najmniej 85 % i otrzymywanego po dwóch etapach destylacji, stosowanego do produkcji emulgatorów E 470a, E 471 i E 477;
11. Sezam	i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny	w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
13. Łubin	i produkty pochodne.
14. Mięczaki	małże, ostrygi, kalmary, mule itp., i produkty pochodne.