

Jadłospis 26.01.-1.02.2026 r. SP ZOZ Włodawa

| Dzień | Posilek | Dieta podstawowa | Dieta łatwostrawna | Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl. | Dieta łatwostrawna z ogranicz. tłuszczu | Dieta łatwostrawna bezglutenowa |
|----------------------------------|----------------|--|---|---|--|--|
| 26.01.2026r. poniedziałek | Śniadanie | płatki owsiane gotowane na mleku 30g/250ml twarożek z koperkiem 60g mix sałat z pomidorem i jogurtem 100g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml | płatki owsiane gotowane na mleku 30g/250ml twarożek z koperkiem 60g mix sałat z pomidorem i jogurtem 100g masło extra 15g chleb psz. zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | zupa ziemniaczana 250ml twarożek z koperkiem 60g mix sałat z pomidorem i jogurtem 100g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml | płatki owsiane gotowane na mleku 30g/250ml twarożek z koperkiem 60g mix sałat z pomidorem i jogurtem 100g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | płatki kukurydziane na mleku 30g/250ml twarożek z koperkiem 60g mix sałat z pomidorem i jogurtem 100g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml |
| | II śniadanie | - | - | sok pomidorowy 300ml | - | - |
| | Obiad | Zupa pomidorowa z makaronem 500ml Kaszotto z kurczakiem i warzywami 80/100/50g Sos pietruszkowy 100g Buraczki duszone 150g Kompot 250ml | Zupa pomidorowa z makaronem 500ml Kaszotto z kurczakiem i warzywami 80/100/50g Sos pietruszkowy 100g Buraczki duszone 150g Kompot 250ml | Zupa pomidorowa z makaronem pełn. 500ml Kaszotto z kurczakiem i warzywami 80/100/50g Surówka z białej kapusty 150g Kompot b/c 250ml | Zupa pomidorowa z makaronem 500ml Kaszotto z kurczakiem i warzywami 80/100/50g Sos pietruszkowy 100g Buracz. dusz. b/masła 150g Kompot 250ml | Zupa pomidorowa z makaronem b/glut. 500ml Kaszotto z kurczakiem i warzywami 80/100/50g Buraczki duszone (b/mąki) 150g Kompot 250ml |
| | Podwieczorek | - | - | chleb raz. 30g, masło 10g, wędlna z kurczaka 20g, papryka 80g | - | - |
| | Kolacja | pasta z jajka z koperkiem 75g sałatka z fasolki szparag. i pomidora 150g budyń na mleku 120ml masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml | pasta z jajka z koper. 75g sałatka z fasolki szparag. i pomidora 150g budyń na mleku 120ml masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | pasta z jajka z koperkiem 75g sałatka z fasolki szparag. i pomidora 150g wędlna z kurczaka 50g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml | pasta z biał. jaja z kop. 75g sałatka z fasolki szparag. i pomidora 150g budyń na mleku 120ml margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | jajko got. (2 szt.) 100g sałatka z fasolki szparag i pomidora 150g budyń na mleku 120ml masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml |
| | Posiłek nocny | biszkopty 25g | biszkopty 25g | jabłko (1 szt.) 180g | biszkopty 25g | jabłko (1 szt.) 180g |

Alergeny w posiłkach: chleb pszenny zwykły – 1; bułka pszenna – 1,7; chleb żytni razowy – 1; masło extra – 7; zupa ziemniaczana – 9; płatki owsiane gotowane na mleku – 1,7; twarożek z koperkiem – 7; mix sałat z pomidorem i jogurtem – 7; zupa pomidorowa z makar. b/glut. – 9; kaszotto z kurczakiem i warzywami – 9; sos pietruszkowy – 1,7,9; biszkopty – 1,3; zupa pomidorowa z makaronem (pełn.) – 1,7,9; buraczki duszone – 1,7; pasta z jajka – 1,3,7; budyń na mleku – 7; jajko gotowane – 3; płatki kukurydziane na mleku – 7.

Jadłospis 26.01.-1.02.2026 r. SP ZOZ Włodawa

| Dzień | Posilek | Dieta podstawowa | Dieta łatwostrawna | Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl. | Dieta łatwostrawna z ogranicz. tłuszczu | Dieta łatwostrawna bezglutenowa |
|--------------------------------|----------------|--|---|---|---|---|
| 27.01.2026r. wtorek | Śniadanie | kasza manna gotowana na mleku 40g/250ml szynka krucha 50g mix sałat z ogórkiem i pomidorem 120g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml | kasza manna gotowana na mleku 40g/250ml szynka krucha 50g mix sałat z pomidorem 100g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | zupa ziemniaczana 250ml szynka krucha 50g mix sałat z ogórkiem i pomidorem 120g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml | kasza manna gotowana na mleku 40g/250ml szynka krucha 50g mix sałat z pomidorem 100g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | kasza jaglana gotowana na mleku 30g/250ml szynka krucha 50g mix sałat z pomidorem 100g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml |
| | II śniadanie | - | - | kefir naturalny 200g | - | - |
| | Obiad | Zupa dyniowa 500ml Gulasz z ciecierzycy z warzywami 80/50g Kasza gryczana 80g Surówka z czerwonej kapusty 150g Kompot 250ml | Zupa dyniowa 500ml Makaron z jogurtem naturalnym i truskawkami 80/50/150g Kompot 250ml | Zupa dyniowa 500ml Gulasz z ciecierzycy z warzywami 80/50g Kasza gryczana 80g Surówka z czerwonej kapusty 150g Kompot b/c 250ml | Zupa dyniowa 500ml Makaron z jogurtem naturalnym i truskawkami 80/50/150g Kompot 250ml | Zupa dyniowa 500ml Makaron b/glut. z jogurtem naturalnym i truskawkami 80/50/150g Kompot 250ml |
| | Podwieczorek | - | - | sok warzywny 300ml | - | - |
| | Kolacja | ser biały 60g miód 25g jabłko (1 szt.) 180g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml | ser biały 60g miód 25g jabłko (1 szt.) 180g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | ser biały 60g ogonówka 50g jabłko (1 szt.) 180g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml | ser biały 60g miód 25g jabłko (1 szt.) 180g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | ser biały 60g miód 25g jabłko (1 szt.) 180g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml |
| | Posiłek nocny | smoothie jabłko-truskawka 250ml | smoothie jabłko- truskawka 250ml | smoothie jabłko- truskawka 250ml | smoothie jabłko- truskawka 250ml | smoothie jabłko- truskawka 250ml |

Alergeny w posiłkach: chleb pszenny zwykły – 1; bułka pszenna – 1,7; chleb żytni razowy – 1; masło extra – 7; zupa ziemniaczana – 9; kasza manna gotowana na mleku – 1,7; ser biały – 7; kefir – 7; ogonówka – 1,6,7; zupa dyniowa – 7,9; gulasz z ciecierzycy z warzywami – 1,7,9; makaron z jogurtem naturalnym i truskawkami – 1,7; jajko gotowane – 3; kasza jaglana gotowana na mleku – 7; makaron b/glut. z jogurtem i truskawkami – 7.

Jadłospis 26.01.-1.02.2026 r. SP ZOZ Włodawa

| Dzień | Posilek | Dieta podstawowa | Dieta łatwostrawna | Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl. | Dieta łatwostrawna z ogranicz. tłuszczu | Dieta łatwostrawna bezglutenowa |
|------------------------------|--|---|---|---|---|---|
| 28.012026r. środa | Śniadanie | makaron gotowany na mleku 30g/250ml polędwica sopocka 50g sałatka z kalafiora i marchewki 150g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml | makaron gotowany na mleku 30g/250ml polędwica sopocka 50g sałatka z kalafiora i marchewki 150g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | zupa ziemniaczana 250ml polędwica sopocka 50g sałatka z kalafiora i marchewki 150g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml | makaron gotowany na mleku 30g/250ml polędwica sopocka 50g sałatka z kalafiora i marchewki 150g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | makaron b/glut. gotowany na mleku 30g/250ml jajko gotowane (1 szt.) 50g sałatka z kalafiora i marchewki 150g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml |
| | II śniadanie | - | - | kefir naturalny 200g | - | - |
| | Obiad | Zielona zupa krem 500ml Leczo z kurczaka i cukinii 80/100g Ryż 80g Kompot 250ml | Zielona zupa krem 500ml Leczo z kurczaka i cukinii 80/100g Ryż 80g Kompot 250ml | Zielona zupa krem 500ml Leczo z kurczaka i cukinii 80/100g Ryż brązowy 80g Kompot b/c 250ml | Zielona zupa krem 500ml Leczo z kurczaka i cukinii 80/100g Ryż 80g Kompot 250ml | Zielona zupa krem 500ml Leczo z kurczaka i cukinii 80/100g Ryż 80g Kompot 250ml |
| | Podwieczorek | - | - | kisiel z jabłka 150ml | - | - |
| | Kolacja | ser żółty 50g ogórek kiszony 80g dżem 50g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml | twarożek 60g pomidor 80g dżem 50g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | ser żółty 50g ogórek kiszony 80g pomarańcza (1/2 szt.) 120g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml | twarożek 60g pomidor 80g dżem 50g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | twarożek 60g pomidor 80g dżem 50g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml |
| | Posiłek nocny | herbatniki (2 szt.) 20g | herbatniki (2 szt.) 20g | jabłko (1 szt.) 180g | herbatniki (2 szt.) 20g | jabłko (1 szt.) 180g |
| | Alergeny w posiłkach: chleb pszenny zwykły – 1; bułka pszenna – 1,7; chleb żytni razowy – 1; masło extra – 7; zupa ziemniaczana – 9; makaron gotowany na mleku – 1,7; polędwica sopocka – 1,6,7; ser żółty – 7; twarożek – 7; ser biały – 7; zupa brokułowa – 7,9; zupa grochowa – 9; kefir naturalny – 7; herbatniki – 1,6,7; jajko gotowane – 3; makaron b/glut. gotowany na mleku – 7. | | | | | |

Jadłospis 26.01.-1.02.2026 r. SP ZOZ Włodawa

| Dzień | Posilek | Dieta podstawowa | Dieta łatwostrawna | Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl. | Dieta łatwostrawna z ogranicz. tłuszczu | Dieta łatwostrawna bezglutenowa |
|----------------------------------|---|---|--|---|--|---|
| 29.01.2026r. czwartek | Śniadanie | płatki jęczm. gotowane na mleku 30g/250ml pasta z ciecierzycy 80g bukiet warzyw z wody 80g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml | płatki jęczm. gotowane na mleku 30g/250ml pasta z jajka 75g bukiet warzyw z wody 80g masło extra 15g chleb psz. zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | zupa ziemniaczana 250ml pasta z ciecierzycy 80g bukiet warzyw z wody 80g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml | płatki jęczm. gotowane na mleku 30g/250ml pasta z białka jaja 75g bukiet warzyw z wody 80g margaryna b/ml. 10g chleb psz. zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | płatki kukurydziane na mleku 30g/250ml jajko gotow. (2 szt.) 100g bukiet warzyw z wody 80g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml |
| | II śniadanie | - | - | jabłko (1 szt.) 180g | - | - |
| | Obiad | Barszcz czerwony 500ml Kotlet schabowy smażony 120g Ziemniaki 400g Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot 250ml | Barszcz czerwony 500ml Schab gotowany w sosie pomidorowym 120/100g Ziemniaki 400g Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot 250ml | Barszcz czerwony 500ml Schab gotowany 120g Ziemniaki 400g Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot b/c 250ml | Barszcz czerwony 500ml Schab gotowany w sosie pomidorowym 120/100g Ziemniaki 400g Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot 250ml | Barszcz czerwony 500ml Schab gotowany 120g Ziemniaki 400g Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot 250ml |
| | Podwieczorek | - | - | chleb razowy, 30g, masło 10g, jajko got. (1 szt.) 50g, pomidor 80g | - | - |
| | Kolacja | kiełbasa tyrolska 50g sałatka z brokuła i pomidora 150g ser biały 60g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml | kiełbasa tyrolska 50g sałatka z brokuła i pomidora 150g ser biały 60g masło extra 15g chleb psz. zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | kiełbasa krakowska 50g sałatka z brokuła i pomidora 150g ser biały 60g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml | kiełbasa krakowska 50g sałatka z brokuła i pomidora 150g ser biały 60g margaryna b/ml. 10g chleb psz. zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | kurczak gotowany 50g sałatka z brokuła i pomidora 150g ser biały 60g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml |
| | Posiłek nocny | sok owocowy 300ml | sok owocowy 300ml | sok warzywny 300ml | sok owocowy 300ml | sok owocowy 300ml |
| | Alergeny w posiłkach: chleb pszenny zwykły – 1; bułka pszenna – 1,7; chleb żytni razowy – 1; masło extra – 7; zupa ziemniaczana – 9; płatki jęczmienne gotowane na mleku – 1,7; pasta z jajka – 1,3,7; kiełbasa tyrolska – 1,6,7; barszcz czerwony – 7,9; sos pomidorowy – 1,7,9; ser biały – 7; kiełbasa krakowska – 1,6; jajko gotowane – 3; płatki kukurydziane na mleku – 7. | | | | | |

Jadłospis 26.01.-1.02.2026 r. SP ZOZ Włodawa

| Dzień | Posilek | Dieta podstawowa | Dieta łatwostrawna | Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl. | Dieta łatwostrawna z ogranicz. tłuszczu | Dieta łatwostrawna bezglutenowa |
|---|----------------|--|--|--|--|--|
| 30.01.2026r. piątek | Śniadanie | płatki ryżowe gotowane na mleku 40g/250ml sałatka z jajka, fasolki szparagowej i pomidora 200g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml | płatki ryżowe gotowane na mleku 40g/250ml sałatka z jajka, fasolki szparagowej i pomidora 200g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | zupa ziemniaczana 250ml sałatka z jajka, fasolki szparagowej i pomidora 200g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml | płatki ryżowe gotowane na mleku 40g/250ml sałatka z białka jaja, fasolki szparagowej i pomidora 200g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | płatki ryżowe gotowane na mleku 40g/250ml sałatka z jajka, fasolki szparagowej i pomidora 200g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml |
| | II śniadanie | - | - | koktajl truskawkowy 250ml | - | - |
| | Obiad | Zupa krem cebulowa z serem typu Feta 500ml Makaron z serem białym i szpinakiem 80/80/50g Kompot 250ml | Zupa jarzynowa 500ml Makaron z serem białym i szpinakiem 80/80/50g Kompot 250ml | Zupa krem cebulowa z serem typu Feta 500ml Makaron pełn. z serem białym i szpinakiem 80/80/50g Kompot b/c 250ml | Zupa jarzynowa 500ml Makaron z serem białym i szpinakiem 80/80/50g Kompot 250ml | Zupa jarzynowa 500ml Makaron b/glut. z serem białym i szpinakiem 80/80/50g Kompot 250ml |
| | Podwieczorek | - | - | chleb raz. 30g, twarożek 80g, rzodk. (4 szt.) 80g | - | - |
| | Kolacja | serek naturalny 150g dżem 50g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml | serek naturalny 150g dżem 50g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | serek naturalny 150g wędlina z kurczaka 50g kalafior z wody 80g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml | twarożek 60g dżem 50g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | serek naturalny 150g dżem 50g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml |
| | Posiłek nocny | pomarańcza (1 szt.) 240g | pomarańcza (1 szt.) 240g | pomarańcza (1 szt.) 240g | pomarańcza (1 szt.) 240g | pomarańcza (1 szt.) 240g |
| Alergeny w posiłkach: chleb pszenny zwykły – 1; bułka pszenna – 1,7; chleb żytni razowy – 1; masło extra – 7; zupa ziemniaczana – 9; płatki ryżowe gotowane na mleku – 7; serek naturalny – 7; dorsz gotowany w jarzynach – 4,9; zupa jarzynowa – 7,9; zupa krem cebulowa z serem typu Feta – 7,9; makaron (pełn.) z serem białym i szpinakiem – 1,7; twarożek – 7; sałatka z jajka, fasolki szparagowej i pomidora – 3; koktajl truskawkowy – 7; makaron b/glut. z serem białym i szpinakiem – 7. | | | | | | |

Jadłospis 26.01.-1.02.2026 r. SP ZOZ Włodawa

| Dzień | Posilek | Dieta podstawowa | Dieta łatwostrawna | Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl. | Dieta łatwostrawna z ogranicz. tłuszczu | Dieta łatwostrawna bezglutenowa |
|--------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 31.01.2026r. sobota | Śniadanie | płatki owsiane gotowane na mleku 30g/250ml pasztet drobiowy 50g chrzan 30g papryka 80g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml | płatki owsiane gotowane na mleku 30g/250ml pasztet drobiowy 50g pomidor 80g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | zupa ziemniaczana 250ml kiełbasa krakowska 50g chrzan 30g papryka 80g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml | płatki owsiane gotowane na mleku 30g/250ml kiełbasa krakowska 50g pomidor 80g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | płatki kukurydziane na mleku 30g/250ml kurczak gotowany 50g pomidor 80g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml |
| | II śniadanie | - | - | kefir naturalny 200g | - | - |
| | Obiad | Krupnik jęczmienny 500ml Zraz wieprzowy gotowany w sosie musztardowym 100/100g Ziemniaki 400g Sałatka z buraczków i jabłka 150g Kompot 250ml | Krupnik jęczmienny 500ml Zraz wieprzowy gotowany w sosie musztardowym 100/100g Ziemniaki 400g Sałatka z buraczków i jabłka 150g Kompot 250ml | Krupnik jęczmienny 500ml Zraz wieprzowy gotowany 100g Ziemniaki 400g Brokuł z wody 150g Kompot b/c 250ml | Krupnik jęczmienny 500ml Zraz wieprzowy gotowany w sosie musztardowym 100/100g Ziemniaki 400g Sałatka z buraczków i jabłka 150g Kompot 250ml | Krupnik gryczany 500ml Szynka wieprzowa gotowana 100g Ziemniaki 400g Sałatka z buraczków i jabłka 150g Kompot 250ml |
| | Podwieczorek | - | - | jabłko (1 szt.) 180g | - | - |
| | Kolacja | sałatka śledziowa 150g jogurt owocowy 150g brokuł z wody 80g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml | dorsz w galarecie 120g jogurt owocowy 150g brokuł z wody 80g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | sałatka śledziowa 150g wędlina z kurczaka 50g brokuł z wody 80g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml | dorsz w galarecie 120g jogurt owocowy 150g brokuł z wody 80g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | dorsz w galarecie 120g jogurt owocowy 150g brokuł z wody 80g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml |
| | Posiłek nocny | smoothie jabłko-truskawka 250ml | smoothie jabłko- truskawka 250ml | smoothie jabłko- truskawka 250ml | smoothie jabłko- truskawka 250ml | smoothie jabłko- truskawka 250ml |
| | <p>Alergeny w posiłkach: chleb pszenny zwykły – 1; bułka pszenna – 1,7; chleb żytni razowy – 1; masło extra – 7; zupa ziemniaczana – 9; płatki owsiane gotowane na mleku – 1,7; jajko gotowane – 3; pasztet drobiowy – 1,3,6,7,9; chrzan – 12; kefir – 7; kiełbasa krakowska – 1,6; krupnik jęczmienny – 1,9; zraz wieprzowy gotowany – 1,3,7; sos musztardowy – 1,7,10; pasta z jajka – 1,3,7; sałatka śledziowa – 4,7; jogurt owocowy – 7; dorsz w galarecie – 4,9.</p> | | | | | |

Jadłospis 26.01.-1.02.2026 r. SP ZOZ Włodawa

| Dzień | Posilek | Dieta podstawowa | Dieta łatwostrawna | Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl. | Dieta łatwostrawna z ogranicz. tłuszczu | Dieta łatwostrawna bezglutenowa |
|--|----------------|--|---|--|---|--|
| 1.02.2026r. niedziela | Śniadanie | kasza manna gotowana na mleku 40g/250ml ser biały 60g dżem 50g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml | kasza manna gotowana na mleku 40g/250ml ser biały 60g dżem 50g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | zupa ziemniaczana 250ml ser biały 60g schab pieczony 50g rzodkiewki (4 szt.) 80g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml | kasza manna gotowana na mleku 40g/250ml ser biały 60g dżem 50g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | kasza jaglana gotowana na mleku 30g/250ml ser biały 60g dżem 50g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml |
| | II śniadanie | - | - | mandarynka z jogurtem naturalnym 150g | - | - |
| | Obiad | Rosół z makaronem 500ml Udko z kurczaka pieczone 200g Ziemniaki 400g Marchewka z groszkiem duszona 150g Kompot 250ml | Rosół z makaronem 500ml Udko z kurczaka gotowane 200g Ziemniaki 400g Marchewka z groszkiem duszona 150g Kompot 250ml | Rosół z makaronem pełn. 500ml Udko z kurczaka pieczone 200g Ziemniaki 400g Surówka z kiszanej kapusty 150g Kompot b/c 250ml | Rosół z makaronem 500ml Udko z kurczaka gotowane 200g Ziemniaki 400g Marchewka z groszkiem duszona b/masła 150g Kompot 250ml | Rosół z makaronem b/glut. 500ml Udko z kurczaka gotowane 200g Ziemniaki 400g Marchewka z groszkiem duszona b/mąki 150g Kompot 250ml |
| | Podwieczorek | - | - | sok pomidorowy 300ml | - | - |
| | Kolacja | wędlina z kurczaka 50g jajko gotowane (1 szt.) 50g bukiet warzyw z wody 80g kefir naturalny 200g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml | wędlina z kurczaka 50g jajko gotowane (1 szt.) 50g bukiet warzyw z wody 80g kefir naturalny 200g masło extra 15g chleb psz. zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | wędlina z kurczaka 50g jajko gotowane (1 szt.) 50g bukiet warzyw z wody 80g kefir naturalny 200g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml | wędlina z kurczaka 50g jajko gotowane (1 szt.) 50g bukiet warzyw z wody 80g kefir naturalny 200g margaryna b/ml. 10g chleb psz. zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml | wędlina z kurczaka 50g jajko gotowane (1 szt.) 50g bukiet warzyw z wody 80g kefir naturalny 200g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml |
| | Posiłek nocny | jabłko (1 szt.) 180g | jabłko (1 szt.) 180g | jabłko (1 szt.) 180g | jabłko (1 szt.) 180g | jabłko (1 szt.) 180g |
| Alergeny w posiłkach: chleb pszenny zwykły – 1; bułka pszenna – 1,7; chleb żytni razowy – 1; masło extra – 7; zupa ziemniaczana – 9; płatki ryżowe gotowane na mleku – 7; ser biały – 7; jajko gotowane – 3; mandarynka z jogurtem naturalnym – 7; kefir – 7; rosół z makaronem (pełn.) – 9; marchewka z groszkiem duszona – 1,7. | | | | | | |