

23.11.2023 środa	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniadanie	Zupa ml/płatki owsiane 350ml Chleb mieszany 150g Masło roślinne 10g Kielbasa szynkowa 50g Ogórek świeży 50g Herbata 200ml alergeny 1,4,5	Zupa ml/płatki owsiane 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Kielbasa szynkowa 50g Pomidor 50g Herbata 200ml alergeny 1,4,5	Zupa ml/płatki owsiane 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Kielbasa szynkowa 50g Ogórek świeży 50g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,4,5
Obiad	Krupnik 350 ml Pulpety w sosie własnym 120g Kasza jęczmienna 200g Surówka z kapusty pekińskiej 100g Kompot 200ml alergeny 1,2,5,6	Krupnik 350 ml Pulpety w sosie własnym 120g Kasza jęczmienna 200g Marchewka gotowana 100g Kompot 200ml alergeny 1,2,5,6	Krupnik 350 ml Pulpety w sosie własnym 120g Kasza jęczmienna 200g Surówka z kapusty pekińskiej 100g Kompot bez cukru 200ml alergeny 1,2,5,6
Kolacja	Chleb mieszany 150g Masło roślinne 10g Pasta twarogowa z zieleciną 80g Pomidor 50g Herbata 250ml alergeny 1,5	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Pasta twarogowa z zieleciną 80g Pomidor 50g Herbata 250ml alergeny 1,5	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Pasta twarogowa z zieleciną 80g Pomidor 50g Herbata bez cukru 250ml alergeny 1,5

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soję, 5-mleko, 6-seler, 7-gorczycę, 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

-Pasta twarogowa z zieleciną (składniki: **twaróg półtłusty**, natka pietruszki, sól, pieprz, śmietana 12%)

-Krupnik (składniki: ziemniaki, marchew, **seler**, pietruszka, por, **ryż**, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz)

-Pulpety w sosie własnym (składniki: mięso mielone z łopatki wieprzowej, **jaja**, **bulka pszenna**, marchew, **seler**, pietruszka, sól, pieprz, **mąka pszenna**)

-Surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, papryka czerwona, marchew, jabłko, sól, olej rzepakowy)

-Marchewka gotowana (składniki: marchew, sól)

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

-Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier)

-Kompot truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

24.11.2023 piątek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
śniadanie	Zupa ml/kasza jęczmienna 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Ser żółty 50 g Rzodkiewka 20 g Herbata 200 ml Alergeny 1,3,5	Zupa ml/kasza jęczmienna 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Ser żółty 50 g Sałata 20 g Herbata 200 ml Alergeny 1,4,5	Zupa ml/kasza jęczmienna 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Wędlina drobiowa 50 g Rzodkiewka 20 g Herbata bez cukru 200 ml Alergeny 1,4,5
obiad	Zupa ogórkowa 350 ml Makaron z twarogiem 400g Kompot 200 ml Alergeny 1,5,6	Zupa ryżowa 350 ml Makaron z twarogiem 400g Kompot 200 ml Alergeny 1,5,6	Zupa ogórkowa 350 ml Makaron z twarogiem 400g Kompot bez cukru 200 ml Alergeny 1,5,6
kolacja	Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Pasta jajeczna 70g Pomidor 30g Kawa zbożowa 250 ml Alergeny 1,2,5	Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Pasta jajeczna 70g Pomidor 30g Kawa zbożowa 250 ml Alergeny 1,2,5	Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Pasta jajeczna 70g Pomidor 30g Kawa zbożowa bez cukru 250 ml Alergeny 1,2,5

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soja, 5-mleko, 6-seler, 7-gorczyca, 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 23.12.2014 r.)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz. U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

-Zupa ogórkowa (składniki: ogórki kiszane, marchew, **seler**, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz, pietruszka natka, **śmietana 12%/brak w diecie cukrzycowej**/)

-Makaron z twarogiem (składniki: makaron, twaróg półtłusty, **śmietana 12%**, cukier/jogurt naturalny w diecie **cukrzycowej**)

-Pasta jajeczna z zieleciną (składniki: jaja gotowane, natka pietruszki, sól, pieprz, majonez)

-Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, cukier, woda)

-Kompot truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda)

-Herbata (składniki: woda, herbata czarna, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata czarna)

-Kawa zbożowa (składniki: kawa zbożowa, woda, cukier)

-Kawa zbożowa bez cukru (składniki: kawa zbożowa, woda)

Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta

25.11.2023 sobota	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniadanie	Zupa ml/płatki jęczmienne 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Szynka drobiowa 50 g Sałata 10 g Herbata 200 ml Alergeny 1,4,5	Zupa ml/ płatki jęczmienne 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Szynka drobiowa 50 g Sałata 10 g Herbata 200 ml Alergeny 1,4,5	Zupa ml/ płatki jęczmienne 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Szynka drobiowa 50 g Sałata 10 g Herbata bez cukru 200 ml Alergeny 1,4,5
Obiad	Zupa ziemniaczana 350 ml Pulpety w sosie koperkowym 100g Kasza jęczmienna 200g Surówka z kapusty czerwonej 120g Kompot 200 ml Alergeny 1,2,5,6	Zupa ziemniaczana 350 ml Pulpety w sosie koperkowym 100g Kasza jęczmienna 200g Surówka z mizerii 120g Kompot 200 ml Alergeny 1,2,5,6	Zupa ziemniaczana 350 ml Pulpety w sosie koperkowym 100g Kasza jęczmienna 200g Surówka z kapusty czerwonej 120g Kompot bez cukru 200 ml Alergeny 1,2,5,6
Kolacja	Chleb mieszany 150 g Parówka drobiowa na ciepło 70 g Pomidor 50 g Kawa zbożowa 250 ml Alergeny 1,4,5	Chleb Pszenny 150 g Parówka drobiowa na ciepło 70 g Pomidor 50 g Kawa zbożowa 250 ml Alergeny 1,4,5	Chleb razowy 150 g Parówka drobiowa na ciepło 70 g Pomidor 50 g Kawa zbożowa bez cukru 250 ml Alergeny 1,4,5

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soja, 5-mleko, 6-seler, 7-gorzycza , 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz. U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

- Zupa ziemniaczana (składniki: ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, cebula, por, wywar mięsny drobiowy, majeranek, sól, pieprz, śmietana 12%, mąka pszenna /brak w diecie cukrzycowej/)
- pulpety w sosie koperkowym (składniki: mięso mielone z łopatki wieprzowej, jajo, bulka pszenna, sól, pieprz, koperek natka, mąka pszenna, śmietana 12%/brak w diecie cukrzycowej)
- Surowka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, sol, cukier, olej)
- Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier)
- Kompot truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda)
- Herbata (składniki: woda, herbata czarna, cukier)
- Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata czarna)
- Kawa zbożowa (składniki: kawa zbożowa, woda, cukier)
- Kawa zbożowa bez cukru (składniki: kawa zbożowa, woda)

Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta

26.11.2023 niedziela	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
śniadanie	Zupa ml/makarony 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Paszтет 50g Ogórek 30g Herbata 200 ml Alergeny 1,5	Zupa ml/makarony 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Paszтет 50 g Pomidor 30g Herbata 200 ml Alergeny 1,5	Zupa ml/makarony 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Paszтет 50 g Pomidor 30g Herbata bez cukru 200 ml Alergeny 1,5
obiad	Zupa krupnik z ryżem 350 ml Udka z kurczaka duszone 120g Ziemniaki 200 g Marchewka z jabłkiem 100g Kompot 200 ml Alergeny 1,5,6	Zupa krupnik z ryżem 350 ml Udka z kurczaka gotowane 120g Ziemniaki 200 g Marchewka z jabłkiem 100g Kompot 200 ml Alergeny 1,5,6	Zupa krupnik z ryżem 350 ml Udka z kurczaka gotowane 120g Ziemniaki 200 g Marchewka z jabłkiem 100g Kompot bez cukru 200 ml Alergeny 1,5,6
kolacja	Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Kiełbasa krakowska 30 g Sałata 10 g Herbata 250 ml Alergeny 1,4,5	Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Kiełbasa krakowska 30 g Sałata 10 g Herbata 250 ml Alergeny 1,4,5	Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Kiełbasa krakowska 30 g Sałata 10 g Herbata bez cukru 250 ml Alergeny 1,4,5

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soja, 5-mleko, 6-seler, 7-gorczyca, 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

-Zupa krupnik z ryżem (składniki: ryż biały, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz)

-Marchewka z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, sól, pieprz, jogurt naturalny)

-Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier)

-Kompot truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda)

-Herbata (składniki: woda, herbata czarna, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata czarna)

Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta

27.11.2023 poniedziałek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
śniadanie	Zupa ml/ryż 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Szynka wieprzowa 50 g Pomidor 30 g Herbata 200 ml Alergeny 1,5	Zupa ml/ryż 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Szynka wieprzowa 50 g Pomidor 30 g Herbata 200 ml Alergeny 1,5	Zupa ml/ryż brązowy 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Szynka drobiowa 50 g Pomidor 30 g Herbata bez cukru 200 ml Alergeny 1,5
obiad	Zupa buraczkowa 350 ml Gulasz wieprzowy 150g Kasza jęczmienna 200 g Surowka z kapusty pekińskiej 100g Kompot 200 ml Alergeny 1,5	Zupa buraczkowa 350 ml Gulasz wieprzowy 150g Kasza jęczmienna 200 g Surowka z warzyw gotowanych 100g Kompot 200 ml Alergen 1,5	Zupa buraczkowa 350 ml Gulasz wieprzowy 150g Kasza jęczmienna 200 g Surowka z kapusty pekińskiej 100g Kompot bez cukru 200 ml Alergen 1,5
kolacja	Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Paszтет drobiowy 50 g Pomidor 50 g Herbata 250 ml Alergeny 1,3	Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Paszтет drobiowy 50 g Pomidor 50 g Herbata 250 ml Alergeny 1,3	Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Paszтет drobiowy 50 g Pomidor 50 g Herbata bez cukru 250 ml Alergeny 1,3

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soja, 5-mleko, 6-seler, 7-gorzycza, 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

-Zupa buraczkowa (składniki: buraki czerwone, marchew, **seler**, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz, **śmietana 12%/brak w diecie cukrzycowej/**)

-Gulasz wieprzowy (składniki: łopata wieprzowa, cebula, **mąka pszenna**, olej, sól, pieprz)

-Surowka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, olej rzepakowy, sol, pieprz)

-Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier)

-Kompot truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda)

-Herbata (składniki: woda, herbata czarna, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata czarna)

Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta

28.11.2023 wtorek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
śniadanie	Zupa ml/kasza jęczmienna 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 50 g Pomidor 30 g Herbata 200 ml Alergeny 1,4,5	Zupa ml/kasza jęczmienna 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 50 g Pomidor 30 g Herbata 200 ml Alergeny 1,4,5	Zupa ml/kasza jęczmienna 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 50 g Pomidor 30 g Herbata bez cukru 200 ml Alergeny 1,4,5
obiad	Zupa z Pomidorowa ^{brokułowa} 350 ml Pulpety w sosie pomidorowym 100 g Ziemniaki 150 g Surówka z kapusty białej 100g Kompot 200 ml Alergeny 1,5,6	Zupa z pomidorowa ^{brokułowa} 350 ml Pulpety w sosie pomidorowym 100 g Ziemniaki 150 g Surówka z sałaty 100g Kompot 200 ml Alergeny 1,5,6	Zupa z pomidorowa ^{brokułowa} 350 ml Pulpety w sosie pomidorowym 100 g Ziemniaki 150 g Surówka z kapusty białej 100g , kompot bez cukru 200 ml Alergeny 1,5,6
kolacja	Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Paprykarz 50 g Ogórek kiszony 50 g Herbata 250 ml Alergeny 1,4	Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Paprykarz 50 g Pomidor 50 g Herbata 250 ml Alergeny 1,4	Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Paprykarz 50 g Ogórek kiszony 50 g Herbata bez cukru 250 ml Alergeny 1,4

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soja, 5-mleko, 6-seler, 7-gorczyca , 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

-Zupa z fasolki szparagowej (składniki: fasolka szparagowa zielona, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz, **śmietana 12%**, **mąka pszenna**)

-pulpety w sosie pomidorowym (składniki: mięso mielone z łopatki wieprzowej, **jajo**, **bulka pszenna**, sól, pieprz, koncentrat pomidorowy, **mąka pszenna**, **śmietana 12%**/brak w diecie cukrzycowej)

-Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier)

-Kompot truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda)

-Herbata (składniki: woda, herbata czarna, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata czarna)

Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta

29.11.2023 środa	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniadanie	Zupa ml/kasza manna 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Kielbasa szynkowa 50g Rzodkiewka 20g Herbata 200 ml alergeny 1,4,5	Zupa ml/ kasza manna 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Kielbasa szynkowa 50g Pomidor 20g Herbata 200ml alergeny 1,4,5	Zupa ml/płatki jęczmienne 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Kielbasa szynkowa 50g Rzodkiewka 20g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,4,5
Obiad	Zupa jarzynowa 350 ml Kotlet mielony 100g Ziemniaki 200g Surówka z czerwonej kapusty 100g Kompot owocowy 250ml alergeny 1,2,5,6	Zupa jarzynowa 350 ml Pulpet mielony 100g Ziemniaki 200g Surówka z warzyw 100 g Kompot owocowy 250ml alergeny 1,2,5,6	Zupa jarzynowa 350 ml Pulpet mielony 100g Ziemniaki 200g Surówka z czerwonej kapusty 100g Kompot owocowy bez cukru 250ml alergeny 1,2,5,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Parówka na ciepło 70 g Ogórek świeży 30g Herbata 250ml alergeny 1,4	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Parówka na ciepło 70 g Sałata 10g Herbata 250ml alergeny 1,4	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Parówka na ciepło 70 g Ogórek świeży 30g Herbata bez cukru 250ml alergeny 1,4

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soja, 5-mleko, 6-seler, 7-gorczyca , 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

-Zupa pomidorowa (składniki: marchew, seler, pietruszka, koperek, wywar mięsny drobiowy, koncentrat pomidorowy, ryż, śmietana 12%, mąka pszenna/brak w diecie cukrzycowej, sól, pieprz)

-Kotlet mielony (składniki: mięso mielone z łopatki wieprzowej, jaja, bułka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz)

-Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, sól, pieprz, olej)

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

-Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier)

-Kompot truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda,)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

30.11.2023 czwartek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
śniadanie	Zupa ml/płatki owsiane 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Szynka prasowana 50 g Sałata 10g Herbata 200 ml Alergeny 1,2,5	Zupa ml/płatki owsiane 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Szynka prasowana 50 g Sałata 10g Herbata 200 ml Alergeny 1,2,5	Zupa ml/płatki owsiane 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Szynka prasowana 50 g Sałata 10g Herbata bez cukru 200 ml Alergeny 1,2,5
obiad	<i>ziemniaczana</i> Zupa jarzynowa 350 ml Makaron z mięsem i warzywami 400g Kompot 200 ml Alergeny 1,2,5,6	<i>ziemniaczana</i> Zupa jarzynowa 350 ml Makaron z mięsem i warzywami 400g Kompot 200 ml Alergeny 1,2,5,6	<i>ziemniaczana</i> Zupa jarzynowa 350 ml Makaron z mięsem i warzywami 400g Kompot bez cukru 200 ml Alergeny 1,2,5,6
kolacja	Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Paszтет drobiowy 50g Pomidor 30 g Kawa zbożowa 250 ml Alergeny 1,4	Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Paszтет drobiowy 50g Pomidor 30 g Kawa zbożowa 250 ml Alergeny 1,4	Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Paszтет drobiowy 50g Pomidor 30 g Kawa zbożowa bez cukru 250 ml Alergeny 1,4

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soja, 5-mleko, 6-seler, 7-gorzyczka, 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

-Zupa jarzynowa (składniki: ziemniaki, marchew, **seler**, pietruszka, por, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz, **śmietana 12%**, **mąka pszenna**/brak w diecie cukrzycowej/)

-Makaron z mięsem (składniki: **makaron**, **mięso z szynki wieprzowej**, sól, pieprz, marchew, pietruszka)

-Surówka z kapusty pekińskiej z olejem (składniki: kapusta pekińska, marchew, olej, sól pieprz)

-Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier)

-Kompot truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda)

-Herbata (składniki: woda, herbata czarna, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata czarna)

-Kawa zbożowa (składniki: kawa zbożowa, woda, cukier)

-Kawa zbożowa bez cukru (składniki: kawa zbożowa, woda)

Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta