MENU DLA PACJENTÓW

8 - 17.10.2025

ŚRODA 08/10

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Jajecznica ze szczypiorem 100 g(3,7) Ser Gouda 40 g(7) Pomidor 50 g Kawa zbożowa (7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Jajecznica ze szczypiorem 100 g(3,7) Ser Gouda 40 g(7) Pomidor 50 g Kawa zbożowa (7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Jajecznica ze szczypiorem 100 g(3,7) Ser Gouda 40 g(7) Pomidor 50 g Kawa zbożowa (7)
Obiad	Żurek z białą kiełbasą 450 ml(1a,7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Udko pieczone 150 g Surówka z białej kapusty 150 g Kompot wiśniowy 200 ml	Żurek z białą kiełbasą 450 ml(1a,7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Udko pieczone 150 g Surówka z białej kapusty 150 g Kompot wiśniowy 200 ml	Zupa ryżowa z koprem 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Udko duszone 150 g Marchew gotowana na parze 150g Kompot 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Szynka wieprzowa gotowana 80 g(3,7,9) Ogórek 50 g Serek topiony 20 g(3,7,9) Herbata czarna z cytryną	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Szynka wieprzowa gotowana 80 g(3,7,9) Ogórek 50 g Serek topiony 20 g(3,7,9) Herbata czarna z cytryną	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Szynka wieprzowa gotowana 80 g(3,7,9) Ogórek 50 g Serek topiony 20 g(3,7,9) Herbata czarna z cytryną
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 2097 kcal / Białko ogółem: 63 g / Tłuszcz: 91 g / Węglowodany ogółem: 256 g	Wartość energetyczna: 2097 kcal / Białko ogółem: 63 g / Tłuszcz: 91 g / Węglowodany ogółem: 256 g	Wartość energetyczna: 1813 kcal / Białko ogółem: 68 g / Tłuszcz: 78 g / Węglowodany ogółem: 209 g

MENU DLA PACJENTÓW

8 - 17.10.2025

CZWARTEK 09/10

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 200 ml (1),(7), Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Ser Edam 40g(7) Pomidor 50 g Herbata czarna	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 200 ml (1),(7), Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Ser Edam 40g(7) Pomidor 50 g Herbata czarna	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 200 ml (1),(7), Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Ser Edam 40g(7) Pomidor 50 g Herbata czarna
Obiad	Zupa gulaszowa 450 ml(1a,7,9) Ziemniaki puree 150 g(7) Kotlet mielony w sosie chrzanowym 150 g(1a3,7,9) Buraczki zasmażane 150 (1a,7) Kompot malinowy 200 ml	Zupa gulaszowa 450 ml(1a,7,9) Ziemniaki puree 150 g(7) Kotlet mielony w sosie chrzanowym 150 g(1a3,7,9) Buraczki zasmażane 150 (1a,7) Kompot malinowy 200 ml	Zupa dyniowa 450 ml(7,9) Kasza gryczana 150 g Kotlet mielony drobiowy w sosie koperkowym 150 g(1a3,7,9) Buraczki zasmażane 150 g(1a,7) Kompot malinowy 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Ryba po grecku 140 g(4,7,9) Ogórek 50 g Masło 20g(7) Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Ryba po grecku 140 g(4,7,9) Ogórek 50 g Masło 20g(7) Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Ryba po grecku 140 g(4,7,9) Ogórek 50 g Masło 20g(7) Herbata owocowa
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1812 kcal / Białko ogółem: 67 g / Tłuszcz: 89 g / Węglowodany ogółem: 187 g	Wartość energetyczna: 1812 kcal / Białko ogółem: 67 g / Tłuszcz: 89 g / Węglowodany ogółem: 187 g	Wartość energetyczna: 1760 kcal / Białko ogółem: 69 g / Tłuszcz: 72 g / Węglowodany ogółem: 209 g

MENU DLA PACJENTÓW

8 - 17.10.2025

PIĄTEK 10/10

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Twarożek ziołowy z suszonymi pomidorami 100 g(7) Ogórek 50 g Kawa zbożowa (7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Twarożek ziołowy z suszonymi pomidorami 100 g(7) Ogórek 50 g Kawa zbożowa (7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Twarożek ziołowy z suszonymi pomidorami 100 g(7) Ogórek 50 g Kawa zbożowa (7)
Obiad	Zupa ziemniaczana z boczkiem 450 ml(1a,7,9) Naleśniki z twarożkiem waniliowym i sosem truskawkowym 350 g(1a3,7) Kompot z owoców leśnych 200 ml	Zupa ziemniaczana z boczkiem 450 ml(1a,7,9) Naleśniki z twarożkiem waniliowym i sosem truskawkowym 350 g(1a3,7) Kompot z owoców leśnych 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 450 ml(1a,7,9) Naleśniki z twarożkiem waniliowym i sosem truskawkowym 350 g(1a3,7) Kompot z owoców leśnych 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Polędwica drobiowa z majerankiem 80 g(6,9,10) Pomidor 50 g Herbata czarna	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Polędwica drobiowa z majerankiem 80 g(6,9,10) Pomidor 50 g Herbata czarna	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Polędwica drobiowa z majerankiem 80 g(6,9,10) Pomidor 50 g Herbata czarna
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1880 kcal / Białko ogółem: 83 g / Tłuszcz: 80 g / Węglowodany ogółem: 206 g	Wartość energetyczna: 1880 kcal / Białko ogółem: 83 g / Tłuszcz: 80 g / Węglowodany ogółem: 206 g	Wartość energetyczna: 1813 kcal / Białko ogółem: 72 g / Tłuszcz: 77 g / Węglowodany ogółem: 208 g

MENU DLA PACJENTÓW

8 - 17.10.2025

SOBOTA 11/10

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Parówki wieprzowe 120 g Ketchup 40 g Ogórek 50g Herbata z pomarańczą	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Parówki wieprzowe 120 g Ketchup 40 g Ogórek 50g Herbata z pomarańczą	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Parówki wieprzowe 120 g Ketchup 40 g Ogórek 50g Herbata z pomarańczą
Obiad	Zupa kalafiorowa 450 ml(7,9) Ziemniaki puree 150 g Gulasz drobiowy 150 g(7,9) Surówka z ogórka i rzodkiewki 150 g(7) Kompot z owoców leśnych 200 ml	Zupa kalafiorowa 450 ml(7,9) Ziemniaki puree 150 g Gulasz drobiowy 150 g(7,9) Surówka z ogórka i rzodkiewki 150 g(7) Kompot z owoców leśnych 200 ml	Zupa selerowa 450 ml(1a,9) Ziemniaki puree 150 g Gulasz drobiowy 150 g(7,9) Surówka z pomidorów i rzodkiewki 150 g(7) Kompot 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pasta z tuńczyka 120 g(3,4,9) Pomidor 50 g Herbata czarna	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pasta z tuńczyka 120 g(3,4,9) Pomidor 50 g Herbata czarna	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pasta z tuńczyka 120 g(3,4,9) Pomidor 50 g Herbata czarna
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1937 kcal / Białko ogółem: 93 g / Tłuszcz: 91 g / Węglowodany ogółem: 187 g	Wartość energetyczna: 1937 kcal / Białko ogółem: 93 g / Tłuszcz: 91 g / Węglowodany ogółem: 187 g	Wartość energetyczna: 1933 kcal / Białko ogółem: 93 g / Tłuszcz: 89 g / Węglowodany ogółem: 189 g

MENU DLA PACJENTÓW

8 - 17.10.2025

NIEDZIELA 12/10

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Ser Gouda 50 g(7) Szynka wieprzowa gotowana 30 g(6,9,10) Pomidor 50 g Herbata z hibiskusem	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Ser Gouda 50 g(7) Szynka wieprzowa gotowana 30 g(6,9,10) Pomidor 50 g Herbata z hibiskusem	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Ser Gouda 50 g(7) Szynka wieprzowa gotowana 30 g(6,9,10) Pomidor 50 g Herbata z hibiskusem
Obiad	Rosół wołowo-drobiowy z makaronem 450 ml(1a,9) Ziemniaki gotowane 150g Sos myśliwski z wieprzowiną 150 g(1a,7,9) Surówka z marchewki 150 g(7) Kompot truskawkowy 200 ml	Rosół wołowo-drobiowy z makaronem 450 ml(1a,9) Ziemniaki gotowane 150g Sos myśliwski z wieprzowiną 150 g(1a,7,9) Surówka z marchewki 150 g(7) Kompot truskawkowy 200 ml	Rosół wołowo-drobiowy z makaronem 450 ml(1a,9) Kasza jęczmienna 150 g(1a,) Sos myśliwski z udkiem z kurczaka 150 g(1a,7,9) Surówka z selera 150 g(9) Kompot truskawkowy 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Jajka w sosie tatarskim 120 g(3,7) Ogórek 50 g Herbata czarna	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Jajka w sosie tatarskim 120 g(3,7) Ogórek 50 g Herbata czarna	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Jajka w sosie tatarskim 120 g(3,7) Ogórek 50 g Herbata czarna
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1838 kcal / Białko ogółem: 74 g / Tłuszcz: 94 g / Węglowodany ogółem: 174 g	Wartość energetyczna: 1838 kcal / Białko ogółem: 74 g / Tłuszcz: 94 g / Węglowodany ogółem: 174 g	Wartość energetyczna: 1767 kcal / Białko ogółem: 76 g / Tłuszcz: 87 g / Węglowodany ogółem: 170 g

MENU DLA PACJENTÓW

8 - 17.10.2025

PONIEDZIAŁEK 13/10

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pasztet pieczony 60 g(1a,3,7,9) Ser Aldamer 40 g(7) Pomidor 50 g Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pasztet pieczony 60 g(1a,3,7,9) Ser Aldamer 40 g(7) Pomidor 50 g Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pasztet pieczony 60 g(1a,3,7,9) Ser Aldamer 40 g(7) Pomidor 50 g Herbata owocowa
Obiad	Zupa szpinakowa 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Gołąbki w sosie pomidorowym 300 g(1a,3,7,9) Kompot jabłkowy 200 ml	Zupa szpinakowa 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Gołąbki w sosie pomidorowym 300 g(1a,3,7,9) Kompot jabłkowy 200 ml	Zupa jarzynowa 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Gołąbki leniwe w sosie pomidorowym 300 g(1a,3,7,9) Kompot jabłkowy 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Sałatka makaronowa z kurczakiem,cukinią i kukurydzą 120 g(1a,3,7) Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Sałatka makaronowa z kurczakiem,cukinią i kukurydzą 120 g(1a,3,7) Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Sałatka makaronowa z kurczakiem,cukinią i kukurydzą 120 g(1a,3,7) Herbata owocowa
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1628 kcal / Białko ogółem: 62 g / Tłuszcz: 75 g / Węglowodany ogółem: 177 g	Wartość energetyczna: 1628 kcal / Białko ogółem: 62 g / Tłuszcz: 75 g / Węglowodany ogółem: 177 g	Wartość energetyczna: 1787 kcal / Białko ogółem: 94 g / Tłuszcz: 81 g / Węglowodany ogółem: 171 g

MENU DLA PACJENTÓW

8 - 17.10.2025

WTOREK 14/10

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Ser Szwajcarski 50 g(7) Szynka drobiowa 80 g(1a,3,7,9) Rzodkiewka tarta 50g Kawa zbożowa (7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Ser Szwajcarski 50 g(7) Szynka drobiowa 80 g(1a,3,7,9) Rzodkiewka tarta 50g Kawa zbożowa (7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Ser Szwajcarski 50 g(7) Szynka drobiowa 80 g(1a,3,7,9) Rzodkiewka tarta 50g Kawa zbożowa (7)
Obiad	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Kotlet drobiowy z pieca150 g(1a,3,7) Surówka z ogórka kiszonego 150 g Kompot malinowy 200 ml	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Kotlet drobiowy z pieca150 g(1a,3,7) Surówka z ogórka kiszonego 150 g Kompot malinowy 200 ml	Zupa ziemniaczana 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Kotlet drobiowy z pieca150 g(1a,3,7) Duszona marchew 150g Kompot malinowy 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a) Masło 20 g(7) Galaretka drobiowa z warzywami 100g(9) Ogórek konserwowy 50 g Herbata czarna z cytryną	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a) Masło 20 g(7) Galaretka drobiowa z warzywami 100g(9) Ogórek konserwowy 50 g Herbata czarna z cytryną	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a) Masło 20 g(7) Galaretka drobiowa z warzywami 100g(9) Ogórek konserwowy 50 g Herbata czarna z cytryną
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1805 kcal / Białko ogółem: 82 g / Tłuszcz: 81 g / Węglowodany ogółem: 186 g	Wartość energetyczna: 1805 kcal / Białko ogółem: 82 g / Tłuszcz: 81 g / Węglowodany ogółem: 186 g	Wartość energetyczna: 1739 kcal / Białko ogółem: 86 g / Tłuszcz: 78 g / Węglowodany ogółem: 174 g

MENU DLA PACJENTÓW

8 - 17.10.2025

ŚRODA 15/10

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Kiełbasa biała 100 g(1,6,9) Ćwikła z chrzanem 40 g(7) Pomidor 50g Kakao(7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Kiełbasa biała 100 g(1,6,9) Ćwikła z chrzanem 40 g(7) Pomidor 50g Kakao(7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Kiełbasa biała 100 g(1,6,9) Ćwikła z chrzanem 40 g(7) Pomidor 50g Kakao(7)
Obiad	Zupa szczawiowa 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Klopsiki drobiowe w sosie maślanym 150 g(1a,3,7,9) Fasolka szparagowa z bułką tartą 150 g(1a,7) Kompot truskawkowy 200 ml	Zupa szczawiowa 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Klopsiki drobiowe w sosie maślanym 150 g(1a,3,7,9) Fasolka szparagowa z bułką tartą 150 g(1a,7) Kompot truskawkowy 200 ml	Zupa szczawiowa 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Klopsiki drobiowe w sosie maślanym 150 g(1a,3,7,9) Surówka z marchewki 150 g Kompot truskawkowy 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a) Masło 20 g(7) Ser Aldamer 60g(7) Ogórek 50 g Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a) Masło 20 g(7) Ser Aldamer 60g(7) Ogórek 50 g Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a) Masło 20 g(7) Ser Aldamer 60g(7) Ogórek 50 g Herbata owocowa
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1866 kcal Białko ogółem: 90 g Tłuszcz: 50 g Węglowodany ogółem: 264 g	Wartość energetyczna: 1866 kcal Białko ogółem: 90 g Tłuszcz: 50 g Węglowodany ogółem: 264 g	Wartość energetyczna: 1836 kcal Białko ogółem: 75 g Tłuszcz: 40g Węglowodany ogółem: 294 g

MENU DLA PACJENTÓW

8 - 17.10.2025

CZWARTEK 16/10

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a) Masło 20 g(7) Twarożek wiejski ze szczypiorem 100 g (7) Rzodkiewka tarta 30 g Ogórek 50 g Kawa zbożowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a) Masło 20 g(7) Twarożek wiejski ze szczypiorem 100 g (7) Rzodkiewka tarta 30 g Ogórek 50 g Kawa zbożowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a) Masło 20 g(7) Twarożek wiejski ze szczypiorem 100 g (7) Rzodkiewka tarta 30 g Ogórek 50 g Kawa zbożowa
Obiad	Barszcz ukraiński 450 ml(7,9) Makaron świderki z sosem bolońskim 350 g(1a,9) Kompot z owoców leśnych 200 ml	Barszcz ukraiński 450 ml(7,9) Makaron świderki z sosem bolońskim 350 g(1a,9) Kompot z owoców leśnych 200 ml	Barszcz ukraiński 450 ml(7,9) Makaron świderki z sosem bolońskim 350 g(1a,9) Kompot z owoców leśnych 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pieczeń drobiowa z warzywami 80 g(1a,7,9) Serek topiony 20 g(1a,7) Ogórek kiszony 50 g	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pieczeń drobiowa z warzywami 80 g(1a,7,9) Serek topiony 20 g(1a,7) Ogórek kiszony 50 g	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pieczeń drobiowa z warzywami 80 g(1a,7,9) Serek topiony 20 g(1a,7) Ogórek kiszony 50 g
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1739 kcal Białko ogółem: 114.22 g Tłuszcz: 52 g Węglowodany ogółem: 218 g	Wartość energetyczna: 1739 kcal Białko ogółem: 114.22 g Tłuszcz: 52 g Węglowodany ogółem: 218 g	Wartość energetyczna: 1739 kcal Białko ogółem: 114.22 g Tłuszcz: 52 g Węglowodany ogółem: 218 g

MENU DLA PACJENTÓW

8 - 17.10.2025

PIĄTEK 17/10

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Kiełbaski śląskie 100 g(7,9) Ketchup 40 g Ogórek 50g Kakao(7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Kiełbaski śląskie 100 g(7,9) Ketchup 40 g Ogórek 50g Kakao(7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Kiełbaski śląskie 100 g(7,9) Ketchup 40 g Ogórek 50g Kakao(7)
Obiad	Krupnik 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Kotlety rybne w sosie koperkowym 150 g(1a,3,4,7,9) Warzywa na parze 150 g Kompot malinowy 200 ml	Krupnik 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Kotlety rybne w sosie koperkowym 150 g(1a,3,4,7,9) Warzywa na parze 150 g Kompot malinowy 200 ml	Krupnik 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Pulpety rybne w sosie koperkowym 150 g(1a,3,4,7,9) Duszona cukinia 150 g Kompot malinowy 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Sałatka jajeczna z ogórkiem kiszonym 120g(3,7) Pomidor 50 g Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Sałatka jajeczna z ogórkiem kiszonym 120g(3,7) Pomidor 50 g Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Sałatka jajeczna z ogórkiem kiszonym 120g(3,7) Pomidor 50 g Herbata owocowa
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1937 kcal / Białko ogółem: 93 g / Tłuszcz: 91 g / Węglowodany ogółem: 187 g	Wartość energetyczna: 1937 kcal / Białko ogółem: 93 g / Tłuszcz: 91 g / Węglowodany ogółem: 187 g	Wartość energetyczna: 1933 kcal / Białko ogółem: 93 g / Tłuszcz: 89 g / Węglowodany ogółem: 189 g