MENU DLA PACJENTÓW

27.11. - 6.12.2025

CZWARTEK 27.11

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Szynka wieprzowa 80 g(1a,7,9) Pomidor 50 g Kawa zbożowa (7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Szynka wieprzowa 80 g(1a,7,9) Pomidor 50 g Kawa zbożowa (7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Szynka wieprzowa 80 g(1a,7,9) Pomidor 50 g Kawa zbożowa (7)
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Bitki wieprzowe w sosie chrzanowym 150 g(1a,7,9) Surówka z białej kapusty 150 g Kompot wiśniowy 200 ml	Zupa pomidorowa z ryżem 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Bitki wieprzowe w sosie chrzanowym 150 g(1a,7,9) Surówka z białej kapusty 150 g Kompot wiśniowy 200 ml	Zupa ryżowa z koprem 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Pałki z kurczaka duszona 150 g Pomidory ze śmietaną i koprem 150 g(7) Kompot wiśniowy 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Sałatka makaronowa z makrelą,kukurydzą i cukinią 100 g(1a,3,4,7) Ogórek 50 g Herbata czarna z cytryną	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Sałatka makaronowa z makrelą,kukurydzą i cukinią 100 g(1a,3,4,7) Ogórek 50 g Herbata czarna z cytryną	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Sałatka makaronowa z makrelą,kukurydzą i cukinią 100 g(1a,3,4,7) Ogórek 50 g Herbata czarna z cytryną
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1899 kcal Białko ogółem: 86 g Tłuszcz: 63 g Węglowodany ogółem: 247 g	Wartość energetyczna: 1899 kcal Białko ogółem: 86 g Tłuszcz: 63 g Węglowodany ogółem: 247 g	Wartość energetyczna: 1847 kcal Białko ogółem: 74 g Tłuszcz: 51 g Węglowodany ogółem: 273 g

MENU DLA PACJENTÓW

27.11. - 6.12.2025

PIĄTEK 28.11

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Płatki owsiane z jogurtem i chutneyem wiśniowym 100 g (1c),(7), Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Ser Gouda 40g(7) Pomidor 50 g Herbata czarna	Płatki owsiane z jogurtem i chutneyem wiśniowym 100 g (1c),(7), Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Ser Gouda 40g(7) Pomidor 50 g Herbata czarna	Płatki owsiane z jogurtem i chutneyem wiśniowym 100 g (1c),(7), Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Ser Gouda 40g(7) Pomidor 50 g Herbata czarna
Obiad	Zupa kalafiorowa 450 ml(7,9) Naleśniki z twarożkiem waniliowym i sosem borówkowym 350 g(1a,3,7) Kompot malinowy 200 ml	Zupa kalafiorowa 450 ml(7,9) Naleśniki z twarożkiem waniliowym i sosem borówkowym 350 g(1a,3,7) Kompot malinowy 200 ml	Zupa jarzynowa 450 ml(7,9) Naleśniki z twarożkiem waniliowym i sosem borówkowym 350 g(1a,3,7) Kompot 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Sałatka ziemniaczana z kiełbasą podwawelską 100 g (3,7,9) Ogórek 50 g Masło 20g(7) Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Sałatka ziemniaczana z kiełbasą podwawelską 100 g (3,7,9) Ogórek 50 g Masło 20g(7) Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Sałatka ziemniaczana z kiełbasą podwawelską 100 g (3,7,9) Ogórek 50 g Masło 20g(7) Herbata owocowa
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1952 kcal Białko ogółem: 98 g Tłuszcz: 76 g Węglowodany ogółem: 219 g	Wartość energetyczna: 1952 kcal Białko ogółem: 98 g Tłuszcz: 76 g Węglowodany ogółem: 219 g	Wartość energetyczna: 1847 kcal Białko ogółem: 74 g Tłuszcz: 51 g Węglowodany ogółem: 273 g

MENU DLA PACJENTÓW

27.11. - 6.12.2025

SOBOTA 29.11

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Twarożek waniliowy 100 g(7) Marmolada wieloowocowa 30 g(11) Kawa zbożowa (7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Twarożek waniliowy 100 g(7) Marmolada wieloowocowa 30 g(11) Kawa zbożowa (7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Twarożek waniliowy 100 g(7) Marmolada wieloowocowa 30 g(11) Kawa zbożowa (7)
Obiad	Zupa dyniowa 450 ml(7,9) Pyzy ziemniaczane z mięsem w sosie pieczeniowym 350 g(1a,3,7,9) Kompot truskawkowy 200 ml	Zupa dyniowa 450 ml(7,9) Pyzy ziemniaczane z mięsem w sosie pieczeniowym 350 g(1a,3,7,9) Kompot truskawkowy 200 ml	Zupa dyniowa 450 ml(7,9) Ziemniaki puree 150 g Kotlet mielony z pieca 120 g(1a,3,7) Marchew w beszamelu 150 g(7,9) Kompot 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: 1798 kcal Białko ogółem: 80 g Tłuszcz: 62 g Węglowodany ogółem: 230 g	Wartość energetyczna: 1798 kcal Białko ogółem: 80 g Tłuszcz: 62 g Węglowodany ogółem: 230 g	Wartość energetyczna: 1780 kcal Białko ogółem: 76 g Tłuszcz: 64 g Węglowodany ogółem: 225 g

MENU DLA PACJENTÓW

27.11. - 6.12.2025

NIEDZIELA 30.11

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Jogurt naturalny z prażonymi jabłkami 100 g(7) Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Kiełbaski śląskie 100 g Ketchup 40 g Ogórek 50g Herbata z pomarańczą	Jogurt naturalny z prażonymi jabłkami 100 g(7) Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Kiełbaski śląskie 100 g Ketchup 40 g Ogórek 50g Herbata z pomarańczą	Jogurt naturalny z prażonymi jabłkami 100 g(7) Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Kiełbaski śląskie 100 g Ketchup 40 g Ogórek 50g Herbata z pomarańczą
Obiad	Rosół wołowo drobiowy z makaronem 450 ml(1a,7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Kotlet schabowy z pieca 120 g(1a,3,7) Surówka z buraczków 150 g(7) Kompot z owoców leśnych 200 ml	Rosół wołowo drobiowy z makaronem 450 ml(1a,7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Kotlet schabowy z pieca 120 g(1a,3,7) Surówka z buraczków 150 g(7) Kompot z owoców leśnych 200 ml	Rosół wołowo drobiowy z makaronem 450 ml(1a,7,9) Kluski leniwe z bułką tartą i truskawakmi 350 g(1a,3,7) Kompot 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pieczeń rzymska 60 g(7,9) Pomidor 50 g Marmolada wieloowocowa 20 g(11) Herbata czarna	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pieczeń rzymska 60 g(7,9) Pomidor 50 g Marmolada wieloowocowa 20 g(11) Herbata czarna	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pieczeń rzymska 60 g(7,9) Pomidor 50 g Marmolada wieloowocowa 20 g(11) Herbata czarna
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1799 kcal Białko ogółem: 82 g Tłuszcz: 59 g Węglowodany ogółem: 235 g	Wartość energetyczna: 1799 kcal Białko ogółem: 82 g Tłuszcz: 59 g Węglowodany ogółem: 235 g	Wartość energetyczna: 1780 kcal Białko ogółem: 82 g Tłuszcz: 68 g Węglowodany ogółem: 210 g

MENU DLA PACJENTÓW

27.11. - 6.12.2025

PONIEDZIAŁEK 01.12

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) Sałatka jajeczna z ogórkiem kiszonym 80 g(3,7) Pomidor 50 g Herbata z hibiskusem	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Ser Gouda 50 g(7) Sałatka jajeczna z ogórkiem kiszonym 80 g(3,7) Pomidor 50 g Herbata z hibiskusem	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Ser Gouda 50 g(7) Sałatka jajeczna z ogórkiem kiszonym 80 g(3,7) Pomidor 50 g Herbata z hibiskusem
Obiad	Zupa gulaszowa z łopatką 450 ml(7,9) Ryż zapiekany z jabłkami 350 g(7) Kompot jabłkowy 200 ml	Zupa gulaszowa z łopatką 450 ml(7,9) Ryż zapiekany z jabłkami 350 g(7) Kompot jabłkowy 200 ml	Zupa ziemniaczana z kurczakiem 450 ml(7,9) Ryż zapiekany z jabłkami 350 g(7) Kompot 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Szynka wieprzowa gotowana 80 g(6,9,10) Ogórek 50 g Herbata czarna	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Szynka wieprzowa gotowana 80 g(6,9,10) Ogórek 50 g Herbata czarna	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Szynka wieprzowa gotowana 80 g(6,9,10) Ogórek 50 g Herbata czarna
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1824 kcal Białko ogółem: 84 g Tłuszcz: 72 g Węglowodany ogółem: 210 g	Wartość energetyczna: 1824 kcal Białko ogółem: 84 g Tłuszcz: 72 g Węglowodany ogółem: 210 g	Wartość energetyczna: 1778 kcal Białko ogółem: 75 g Tłuszcz: 62 g Węglowodany ogółem: 230 g

MENU DLA PACJENTÓW

27.11. - 6.12.2025

WTOREK 02.12

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Parówki drobiowe 100 g(1,6,9) Pomidor 50g Kakao(7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Parówki drobiowe 100 g(1,6,9) Pomidor 50g Kakao(7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Parówki drobiowe 100 g(1,6,9) Pomidor 50g Kakao(7)
Obiad	Barszcz ukraiński 450 ml(9) Kasza jęczmienna 150 g(1a) Sos myśliwski z wieprzowiną 150 g(1a,7,9) Ogórek kiszony 150 g Kompot truskawkowy 200 m	Barszcz ukraiński 450 ml(9) Kasza jęczmienna 150 g(1a) Sos myśliwski z wieprzowiną 150 g(1a,7,9) Ogórek kiszony 150 g Kompot truskawkowy 200 m	Zupa zacierkowa z lubczykiem 450 ml(7,9) Pierogi ruskie z kwaśną śmietaną 350 g(1a,3,7) Sałatka z pomidorów 150g Kompot 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Paprykarz szczeciński 80 g(3,4,7) Serek topiony 20 g(7,9) Sałata lodowa Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Paprykarz szczeciński 80 g(3,4,7) Serek topiony 20 g(7,9) Sałata lodowa Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Paprykarz szczeciński 80 g(3,4,7) Serek topiony 20 g(7,9) Sałata lodowa Herbata owocowa
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1794 kcal Białko ogółem: 78 g Tłuszcz: 58 g Węglowodany ogółem: 240 g	Wartość energetyczna: 1794 kcal Białko ogółem: 78 g Tłuszcz: 58 g Węglowodany ogółem: 240 g	Wartość energetyczna: 1785 kcal Białko ogółem: 78 g Tłuszcz: 65 g Węglowodany ogółem: 222 g

MENU DLA PACJENTÓW

27.11. - 6.12.2025

ŚRODA 03.12

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) Pasta jajeczna z koprem 80 g(3,7) Rzodkiewka tarta 50g Kawa zbożowa (7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Ser Gouda 50 g(7) Pasta jajeczna z koprem 80 g(3,7) Rzodkiewka tarta 50g Kawa zbożowa (7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a,1d) Masło 20 g(7) Ser Gouda 50 g(7) Pasta jajeczna z koprem 80 g(3,7) Rzodkiewka tarta 50g Kawa zbożowa (7)
Obiad	Zupa jarzynowa 450 ml(3,9) Ziemniaki gotowane 150 g Filet z kurczaka z pieca w sosie cukiniowym(1a,7,9) Sałata lodowa z vinaigrette 150 g(7) Kompot malinowy 200 ml	Zupa jarzynowa 450 ml(3,9) Ziemniaki gotowane 150 g Filet z kurczaka z pieca w sosie cukiniowym(1a,7,9) Sałata lodowa z vinaigrette 150 g(7) Kompot malinowy 200 ml	Krem z selera 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Filet drobiowy w sosie cukiniowym 150 g(1a,7,9) Sałata lodowa z vinaigrette 150 g(10) Kompot 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: 1835 kcal Białko ogółem: 90 g Tłuszcz: 75 g Węglowodany ogółem: 200 g	Wartość energetyczna: 1835 kcal Białko ogółem: 90 g Tłuszcz: 75 g Węglowodany ogółem: 200 g	Wartość energetyczna: 1800 kcal Białko ogółem: 102 g Tłuszcz: 88 g Węglowodany ogółem: 150 g

MENU DLA PACJENTÓW

27.11. - 6.12.2025

CZWARTEK 04.12

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a) Masło 20 g(7) Ser Aldamer 50g(7) Pasztet pieczony 60 g(1a,3,7,9) Ogórek 50 g Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a) Masło 20 g(7) Ser Aldamer 50g(7) Pasztet pieczony 60 g(1a,3,7,9) Ogórek 50 g Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a) Masło 20 g(7) Ser Aldamer 50g(7) Pasztet pieczony 60 g(1a,3,7,9) Ogórek 50 g Herbata owocowa
Obiad	Kapuśniak 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 150 g(1a,3,7,9) Surówka z selera 150 g(7,9) Kompot z owoców leśnych 200 ml	Kapuśniak 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Pulpety wieprzowe w sosie pomidorowym 150 g(1a,3,7,9) Surówka z selera 150 g(7,9) Kompot z owoców leśnych 200 ml	Zupa pomidorowa 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym 150 g(1a,3,7,9) Surówka z selera 150 g(7,9) Kompot 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a) Masło 20 g(7) Szynka konserwowa 80 g(1a,7,9) Pomidor 50 g Kawa zbożowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a) Masło 20 g(7) Szynka konserwowa 80 g(1a,7,9) Pomidor 50 g Kawa zbożowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a) Masło 20 g(7) Szynka konserwowa 80 g(1a,7,9) Pomidor 50 g Kawa zbożowa
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1797 kcal Białko ogółem: 76 g Tłuszcz: 57 g Węglowodany ogółem: 245 g	Wartość energetyczna: 1797 kcal Białko ogółem: 76 g Tłuszcz: 57 g Węglowodany ogółem: 245 g	Wartość energetyczna: 1784 kcal Białko ogółem: 77 g Tłuszcz: 64 g Węglowodany ogółem: 225 g

MENU DLA PACJENTÓW

27.11. - 6.12.2025

PIĄTEK 05.12

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Twarożek wiejski ze szczypiorem 100 g (7) Pomidor 50 g Kakao(7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Twarożek wiejski ze szczypiorem 100 g (7) Pomidor 50 g Kakao(7)	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Twarożek wiejski ze szczypiorem 100 g (7) Pomidor 50 g Kakao(7)
Obiad	Zupa szpinakowa 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Pulpety z dorsza w sosie maślanym 150 g(1a,3,4,7,9) Surówka z kapusty kiszonej 150 g Kompot z owoców leśnych 200 ml	Zupa szpinakowa 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Pulpety z dorsza w sosie maślanym 150 g(1a,3,4,7,9) Surówka z kapusty kiszonej 150 g Kompot z owoców leśnych 200 ml	Barszcz 450 ml(7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Pulpety z dorsza w sosie maślanym 150 g(1a,3,4,7,9) Surówka z buraczków 150 g Kompot 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pieczeń z indyka z suszonymi pomidorami 80 g(1a,7,9) Ogórek 50 g	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pieczeń z indyka z suszonymi pomidorami 80 g(1a,7,9) Ogórek 50 g	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pieczeń z indyka z suszonymi pomidorami 80 g(1a,7,9) Ogórek 50 g
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1811 kcal Białko ogółem: 88 g Tłuszcz: 71 g Węglowodany ogółem: 205 g	Wartość energetyczna: 1811 kcal Białko ogółem: 88 g Tłuszcz: 71 g Węglowodany ogółem: 205 g	Wartość energetyczna: 1783 kcal Białko ogółem: 99 g Tłuszcz: 83 g Węglowodany ogółem: 160 g

MENU DLA PACJENTÓW

27.11. - 6.12.2025

SOBOTA 06.12

POSIŁKI	Dieta podstawowa	Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwoprzyswajalnych	Dieta lekkostrawna
Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Pasztetowa 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) Pasztetowa 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) Pasztetowa 60 g(1a,3,7,9) Ser Aldamer 40 g(7) Pomidor 50 g Herbata owocowa
Obiad	Bulion drobiowy marchewką i makaronem 450 ml(1a,7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Schab duszony w sosie koperkowym 150 g(1a,7,9) Marchew z groszkiem w beszamelu 150 g(1a,7) Kompot wiśniowy 200 ml	Bulion drobiowy marchewką i makaronem 450 ml(1a,7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Schab duszony w sosie koperkowym 150 g(1a,7,9) Marchew z groszkiem w beszamelu 150 g(1a,7) Kompot wiśniowy 200 ml	Bulion drobiowy marchewką i makaronem 450 ml(1a,7,9) Ziemniaki gotowane 150 g Gulasz warzywny z cukinią 150 g(1a,9) Marchew duszona 150 g Kompot 200 ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Sałatka Śledziowa z burakami 120 g(1a,3,4,7,9) Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Sałatka Śledziowa z burakami 120 g(1a,3,4,7,9) Herbata owocowa	Chleb pszenno-żytni 100 g(1a, 1d) Masło 20 g(7) Sałatka Śledziowa z burakami 120 g(1a,3,4,7,9) Herbata owocowa
Podsumowanie wartości odżywczych	Wartość energetyczna: 1796 kcal Białko ogółem: 80 g Tłuszcz: 64 g Węglowodany ogółem: 225 g	Wartość energetyczna: 1796 kcal Białko ogółem: 80 g Tłuszcz: 64 g Węglowodany ogółem: 225 g	Wartość energetyczna: 1780 kcal Białko ogółem: 81 g Tłuszcz: 64 g Węglowodany ogółem: 220 g