

Jadłospis za okres od dnia 2026-03-18 do dnia 24-03-2026 obejmujący wszystkie diety Wojewódzkiego Zakładu Opieki Psychiatrycznej Sp. z o. o. w Sokolówce

		Dieta podstawowa	Dieta cukrzycowa	Dieta wątrobowa	Dieta wegetariańska	Dieta bezmleczna	Dieta wysokokaloryczna	Dieta wegańska	Dieta lekkostrawna
2026-03-18 środa	Śniadanie	Twaróg80g(MLE) Powidła25g Chleb pszenno-żytni(GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250ml Kakao 250ml	Twaróg120g (MLE) Chleb graham150g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata250ml Kakao 250ml	Twaróg80g(MLE) Powidła25g Chleb pszenno-żytni150g(GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata250ml Kakao250ml	Twaróg80g(MLE) Powidła25g Chleb pszenno-żytni150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata250ml Kakao250ml	Powidła 100g, Chleb pszenno-żytni150 g (GLU,PSZ) Herbata250ml	Twaróg 80(MLE) Powidła80g Chleb pszenno-żytni150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata250ml Kakao250ml	Powidła80g Chleb pszenno-żytni150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata250ml Kakao250ml	Twaróg80ml(MLE) Powidła25g Chleb pszenno-żytni150g(GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata250ml Kakao250ml
	II śniadanie						Konserwa mięsna 80g Chleb pszenno-żytni150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250 ml		
	obiad	Sos pieczarkowy150g(MLE) Makaron 300g(GLU,PSZ) Napój250ml	Sos pieczarkowy150g(MLE) Makaron 300g(GLU,PSZ) Napój250ml	Sos pieczarkowy150g(MLE) Makaron300g(GLU,PSZ) Napój250ml	Sos pieczarkowy150g(MLE) Makaron 300g(GLU,PSZ) Napój 250 ml	Sos pieczarkowy150gbez mleka Makaron300g(GLU,PSZ) Napój250ml	Sos pieczarkowy150g(MLE) Makaron 300g(GLU,PSZ) Napój250ml	Sos pieczarkowy150g(MLE) Makaron 300g(GLU,PSZ) Napój250ml	Sos pieczarkowy150g(MLE) Makaron 300g(GLU,PSZ) Napój250ml
	podwieczorek								
	kolacja	Kielbasa ślaska100g(GLU) Chleb pszenno-żytni150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250 ml Ogórek zielony50g	Kielbasa ślaska100g(GLU) Chleb graham 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250 ml Ogórek zielony50g	Kielbasa ślaska100g(GLU) Chleb pszenno-żytni150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250 ml Ogórek zielony50g	Tofu50g Ogórek zielony50g Chleb pszenno-żytni150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250 ml	Chleb pszenno-żytni150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne250g Herbata 250 ml Kielbasa ślaska100g(GLU) Ogórek zielony50g	Kielbasa ślaska 100g(GLU) Masło roślinne25g Chleb pszenno-żytni150g Herbata250ml Ogórek zielony50g	Tofu50g Ogórek zielony50g Chleb pszenno-żytni150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250 ml	Kielbasa ślaska100g(GLU) Chleb pszenno-żytni150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250 ml Ogórek zielony50g
	Rogal z nadzieniem1szt	Bułki maślane 2 szt	Rogal z nadzieniem1szt	Rogal z nadzieniem1 szt	Rogal z nadzieniem1 szt	Rogal z nadzieniem1 szt	Rogal z nadzieniem1 szt	Rogal z nadzieniem1 szt	Bułki maślane2szt

Kcal 2545kcal Białko ogółem 79,45g Tłuszcz 70,2 g Węglowodany 352,6 g Sól 1,2 g Cukier 21,6g, Kw. Tl..Nas 27,4g

Opracowała: Karolina Wardęga- dietetyk

		Dieta podstawowa	Dieta cukrzycowa	Dieta wątrobowa	Dieta wegetariańska	Dieta bezmleczna	Dieta wysokokaloryczna	Dieta wegańska	Dieta lekkostrawna
2026-03 19 czwartek	Śniadanie	Mielonka konserwowa 80g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Pomidor50g Kawa250ml	Mielonka konserwowa80gg(GLU) Chleb graham 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Pomidor50g Kawa250ml	Mielonka konserwowa 80gg(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Pomidor50g Kawa250ml	Humus 80g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Pomidor50g Kawa250ml	Mielonka konserwowa80gg(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Herbata 250 ml Pomidor50g Herbata250ml	Mielonka konserwowa 80gg(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Pomidor50g Kawa250ml	Hummus 80g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250ml Pomidor50g Kawa250ml	Mielonka konserwowa 80gg(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Pomidor50g Kawa250ml
	II śniadanie						Ser żółty 50 g (MLE) Chleb pszenno-żytni 150g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE)		
	obiad	Kotlet mielony smażony150(GLU) Ziemniaki 300g Surówka z kapusty czerwonej 120g	Kotlet mielony gotowany150g(GLU) Ziemniaki 300g Surówka z kapusty czerwonej 120g	Kotlet mielony gotowany150g(GLU) Ziemniaki300g Surówka z czerwonej kapusty120g	Kotlet sojowy smażony(SOJ) 150g Ziemniaki 300g Surówka z czerwonej kapusty 120g	Kotlet mielony smażony150g(GLU) Ziemniaki 300g Surówka z czerwonej kapusty120g	Kotlet mielony smażony150g(GLU) Ziemniaki300g Surówka z czerwonej kapusty120g	Kotlet sojowy smażony (SOJ) 150g Ziemniaki 300g Surówka z czerwonej kapusty120g	Kotlet mielony smażony150g(GLU) Ziemniaki 300g Surówka z czerwonej kapusty120g
	podwieczorek						Baleron 50g(GLU) MasłoRoślinne25g(MLE)) Chleb żytnio -pszenno 150g(GLU,PSZ) Herbata250ml)		
	kolacja	Ser topiony100g(LAK) Dzem25g Kajzjerka(GLU,PSZ) Chleb pszenno-żytni 150g(GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250ml	Ser topiony100g(LAK) Grahamka(GLU,PSZ) Chleb graham 150g(GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250ml	Ser topiony100g(LAK) Dzem25g Kajzjerka(GLU,PSZ) Chleb pszenno-żytni 150g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250ml	Pasta warzywna 90g Chleb pszenno-żytni 150g(GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250ml Kajzjerka(GLU,PSZ)	Pasta warzywna 90 g Chleb pszenno-żytni 150g(GLU,PSZ) Herbata 250ml Kajzjerka(GLU,PSZ)	Ser topiony100g(LAK) Dzem25g Chleb pszenno-żytni 150g(GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250ml Kajzjerka(GLU,PSZ)	Pasta warzywna 90 g Chleb pszenno-żytni 150g(GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250ml Kajzjerka(GLU,PSZ)	Ser topiony100g(LAK) Dzem25g Chleb pszenno-żytni 150g(GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250ml Kajzjerka(GLU,PSZ)
P.W	Jogurt owocowy 1 szt (LAK)	Jogurt naturalny(LAK)1 szt	Jogurt owocowy(LAK)1 szt	Jogurt owocowy(LAK)1 szt	Suchary 3szt	Jogurt owocowy(LAK)1 szt	Suchary 3szt	Jogurt owocowy1 szt(LAK)	

Kcal 2225 Białko ogółem 75,33 g Tłuszcz 78,91g Węglowodany 296,29 g Sól 1,5g Cukier 21,5g Kw..Tl..Nas 24,16g

Opracowała: Karolina Wardęga- dietetyk

		Dieta podstawowa	Dieta cukrzycowa	Dieta wątrobowa	Dieta wegetariańska	Dieta bezmleczna	Dieta wysokokaloryczna	Dieta wegańska	Dieta lekkostrawna
2026-03-20 piątek	Śniadanie	Chleb pszenno-żytni 150g(GLU,PSZ) Masło roślinne 250g(MLE) Herbata 250ml Serek wiejski 1 szt(LAK) Szczypiorek 20g	Chleb graham 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250 ml Serek wiejski 1 szt(LAK) Szczypiorek 20g	Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250 ml Serek wiejski 1 szt(LAK) Szczypiorek 20g	Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250ml Serek wiejski 1 szt(LAK) Szczypiorek 20g	Dżem 100g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Herbata 250 ml	Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250 ml Serek wiejski 1 szt(LAK) Szczypiorek 20g	Dżem 100g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250 ml	Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250 ml Serek wiejski 1 szt(LAK) Szczypiorek 20g
	II śniadanie						Ser żółty 50g Chleb pszenno-żytni(GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250ml		
	obiad	Zupa jarzynowa 350ml(SEL) Ryż z mussem jabłkowym i cynamonem 350g(GLU, LAK) Napój 250ml	Zupa jarzynowa 350ml Ryż z mussem jabłkowym i cynamonem 350g(GLU, LAK) Napój 250ml	Zupa jarzynowa 350ml Ryż z mussem jabłkowym i cynamonem 350g(GLU, LAK) Napój 250ml	Zupa jarzynowa 350ml Ryż z mussem jabłkowym i cynamonem 350g(GLU, LAK) Napój 250ml	Zupa jarzynowa niezabielana 350ml Ryż gotowany na wodzie 350g(GLU, LAK) Napój 250ml	Zupa jarzynowa 350ml Ryż z mussem jabłkowym i cynamonem 350g(GLU, LAK) Napój 250ml	Zupa jarzynowa niezabielana 350ml Ryż gotowany na wodzie z mussem jabłkowym i cynamonem 350g(GLU, LAK) Napój 250ml	Zupa jarzynowa 350ml Ryż z mussem jabłkowym i cynamonem 350g(GLU, LAK) Napój 250ml
	podwieczorek						Pasztet drobiowy 80g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150g(GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250ml		
	Kolacja	Chleb pszenno-żytni 150g(GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250ml Wędlina drobiowa 80g Pomidor 70g	Chleb graham 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250ml Wędlina drobiowa 80g Pomidor 70g	Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250 ml Wędlina drobiowa 80g Pomidor 70g	Chleb no-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250 ml Pasta warzywna 90g	Pasta warzywna 90g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Herbata 250ml	Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250 ml Wędlina drobiowa 80g Pomidor 70g	Pasta warzywna 90 g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250 ml	Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250 ml Wędlina drobiowa 80g Pomidor 70g
	P.W	Wafelek bez czekolady 1 szt(GLU)	Suchary 3 szt(GLU)	Wafelek bez czekolady 1 szt(GLU)	Wafelek bez czekolady 1 szt(GLU)	Suchary 3 szt(GLU)	Wafelek bez czekolady 1 szt(GLU)	Suchary 3 szt(GLU)	Wafelek bez czekolady 1 szt(GLU)

Kcal 2961 Białko ogółem 58,7 g Tłuszcz 102,58 g Węglowodany 295,6g Sól 1,5g Cukier 23,3g Kw..Tl..Nas 21,6

		Dieta podstawowa	Dieta cukrzycowa	Dieta wątrobowa	Dieta wegetariańska	Dieta bezmleczna	Dieta wysokokaloryczna	Dieta wegańska	Dieta lekkostrawna
2025-03-21 sobota	Śniadanie	Konserwa mięsna 100g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g Herbata 250 ml Papryka 60 g	Konserwa mięsna 100g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g Herbata 250 ml Papryka 60 g	Konserwa mięsna 100g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g Herbata 250 ml Papryka 60g	Humus 80g(SOJ) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g Herbata 250 ml Papryka 60g	Humus 80g(SOJ) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PS) Herbata 250 ml Papryka 60g	Konserwa mięsna 100g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g Herbata 250 ml Papryka 60g	Humus 80g (SOJ) Herbata 250 ml Papryka 60 mg Pieczywo pszenno-żytnie 150g (GLU,PSZ)	Konserwa mięsna 100g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g Herbata 250 ml Papryka 60g
	II śniadanie						Konserwa mięsna 80g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250ml		
	obiad	Bigos 350g(GLU,SEL) Bułka 1 szt(GLU,PSZ) Napój 250ml	Mięso gotowane 120g(GLU,SEL) Ziemniaki 300g Surówka z marchwi i jabłka 120g Napój 250ml	Mięso gotowane 120g(GLU,PSZ) Ziemniaki 300g Surówka z marchwi i jabłka 120g Napój 250ml	Kapusta gotowana w sosie pomidorowym 350g(SE L, GLU) Napój 250ml Bułka 1 szt(GLU,PSZ)	Bigos 350g(GLU,SEL) Bułka 1 szt(GLU,PSZ) Napój 250ml	Bigos 350g(GLU,SEL) Bułka 1 szt(GLU,PSZ) Napój 250ml	Kapusta gotowana w sosie pomidorowym 350g(GLU,PSZ)	Mięso gotowane 120g(GLU,SEL) Surówka z marchwi i jabłka 120g Napój 250ml
	podwieczorek						Ser żółty 50g(MLE) Chleb pszenno-żytni 150g(GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250ml		
	kolacja	Ser żółty 50g(MLE) Krakowska 50g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g Herbata 250 ml	Ser żółty 50g(MLE) Krakowska 50g(GLU) Chleb graham 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g Herbata 250 ml	Ser żółty 50g(MLE) Krakowska 50g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g Herbata 250 ml	Powidła 100g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g Herbata 250 ml	Powidła 100g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Herbata 250 ml	Ser żółty 50g(MLE) Krakowska 50g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata 250 ml	Powidła 100g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g Herbata 250 ml	Ser żółty 50g(MLE) Krakowska 50g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g Herbata 250 m
	P.W	Jabłko 1 szt	Jabłko pieczone 1 szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt	Jabłko 1 szt

Kcal 2596 Białko ogółem 88,8g Tłuszcz 101,51g Węglowodany 334,18 Sól 1,2g Cukier 31,4g Kw .Tl .Nas 27,24 g

		Dieta podstawowa	Dieta cukrzycowa	Dieta wątrobowa	Dieta wegetariańska	Dieta bezmleczna	Dieta wysokokaloryczna	Dieta wegańska	Dieta lekkostrawna
2026-03-22 niedziela	Śniadanie	Kielbasa szynkowa100g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml	Kielbasa szynkowa100g(GLU) Chleb graham150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 (MLE) Herbata 250 ml	Kielbasa szynkowa100g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 (MLE) Herbata 250 ml	Mleko owsiane 250 ml Płatki owsiane(GLU,,PSZ) 100 g Banan 1 szt	Kielbasa szynkowa100g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Herbata 250 ml	Kielbasa szynkowa100g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250 ml	Mleko owsiane 250 ml Płatki owsiane(GLU,PSZ) 100 Banan 1 szt	Kielbasa szynkowa100g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g (MLE) Herbata 250ml
	II śniadanie						Krakowska kielbasa 80g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150g(GLU0,PSZ) Herbata 250ml Masło roślinne 25g		
	obiad	Pieczeń z karkówki smażona120g(GLU) Ziemniaki300g Kapusta gotowana 150g Napój 250ml	Karkówka gotowana120g(GLU) Ziemniaki300g Kapusta gotowana150g Napój250ml	Karkówka gotowana120g(GLU) Ziemniaki300g Kapusta gotowana 150g Napój250ml	Kotlet sojowy(SOJ) 120 g Ziemniaki 300 g Kapusta gotowana 150g napój 250 ml	Pieczeń z karkówki smażona120g(GLU) Ziemniaki300g Kapusta zasmażana150g Napój250ml	Pieczeń z karkówki smażona120g(GLU) Ziemniaki300g Kapusta zasmażana150g Napój250ml	Kotlet sojowy(SOJ)120g Ziemniaki 300 g kapusta zasmażana150g Napój 250 ml	Karkówka gotowana 120g(GLU) Ziemniaki300g Kapusta gotowana150g Napój250ml
	podwieczorek						Ser topiony 150g(MLE) Chleb pszenno-żytni 150g(GLU) Masło roślinne 25g(MLE) Herbata250ml		
	kolacja	Pasztet drobiowy100g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml\ Ogórek kwaszony50g	Pasztet drobiowy100g(GLU) Chleb graham 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml Ogórek kwaszony50g	Pasztet drobiowy100g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml Ogórek kwaszony50g	Pasta warzywna 90 g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml	Pasztet drobiowy100g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Herbata 250 ml Ogórek kwaszony50g	Pasztet drobiowy100g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml Ogórek kwaszony50g	Pasta warzywna 90 g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml Ogórek kwaszony50g	Pasztet drobiowy100g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml Ogórek kwaszony50g
	P. W	Herbatniki	Wafle ryżowe 3szt	Herbatniki	Herbatniki	Herbatniki	Herbatniki	Herbatniki	Herbatniki

Kcal 2948 Białko ogółem 80,94g Tłuszcz 130,54g Węglowodany 395,6g Sól 1,1g Cukry 28,7g KW .Tl. Nas 27,4g

		Dieta podstawowa	Dieta cukrzycowa	Dieta wątrobowa	Dieta wegetariańska	Dieta bezmleczna	Dieta wysokokaloryczna	Dieta wegańska	Dieta lekkostrawna
2026-03-23 poniedziałek	Śniadanie	Jajko gotowane 2 szt Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml Majonez 20g	Jajko gotowane 2zts Chleb graham 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml Majonez20g	Jajko gotowane 2 szt. Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml	Hummus 80g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml	Jajko gotowane 2 sz Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Herbata 250 ml Ciasto czardasz120g Majonez20g	Jajko gotowane 2szt Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 Majonez 20 g	Hummus 80g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml Ciasto czardasz120g	Jajko gotowane 2szt Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250 ml
	II śniadanie						Dżem 80g Chleb pszenno -żytni 150g (GLU.PSZ) Masło roślinne 25g Herbata 250ml		
	obiad	Potrawka z ryżem z kurczaka w sosie koperkowym450g Surówka z kapusty pekińskiej z oliwą120g Napój250ml	Potrawka z ryżem z kurczaka w sosie koperkowym450g Surówka z kapusty pekińskiej z oliwą120g Napój250ml	Potrawka z ryżem z kurczaka w sosie koperkowym m450g Surówka z kapusty pekińskiej z oliwą 120g Napój250ml	Potrawka warzywna z ryżem w sosie koperkowym450g Surówka z kapusty pekińskiej z oliwą 120g Napój250 ml	Potrawka z ryżem z kurczaka w sosie koperkowym/m450g Surówka z kapusty pekińskiej z oliwą 120g Napój 250ml	Potrawka z ryżem z kurczaka w sosie koperkowym450g Surówka z kapusty pekińskiej z oliwą 120g Napój250ml	Potrawka z ryżem z kurczaka w sosie koperkowym450g Surówka z kapusty pekińskiej z oliwą 120g Napój250ml	Potrawka z ryżem w sosie koperkowym450g Surówka z kapusty pekińskiej120g Napój250ml
	podwieczorek						Ser biały 80g (MLE) Pieczywo pszenno-żytnie 150g (GLU,PSZ) Masło Roślinne25g(MLE) Herbata 250 ml		
	kolacja	Wędlina drobiowa80g Pomidor50g Chleb żytnio-pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml	Wędlina drobiowa80g Pomidor50g Chleb graham 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml	Wędlina drobiowa80g Pomidor50g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml	Dżem 100 g Chleb żytnio-pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml	Wędlina drobiowa80g Pomidor50g Chleb żytnio-pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Herbata 250 ml	Wędlina drobiowa80g Pomidor50g Chleb graham 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml	Dżem 100 g Masło roślinne 25 g(MLE) Chleb żytnio-pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Herbata 250 ml	Wędlina drobiowa80g Pomidor50g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250 ml
	P.W	Mandarynka 1 szt	Mandarynka 1 szt	Mandarynka1szt	Mandarynka 1 szt	Mandarynka 1 szt	Mandarynka 1 szt	Mandarynka 1 szt	Mandarynka1 szt

Kcal 1997 Białko ogółem 105,63g Tłuszcz 132,14 Węglowodany 316,83g, Sól 1,1g Cukier 31,5g Kw. Tł. Nas.28,4g

		Dieta podstawowa	Dieta cukrzycowa	Dieta wątrobowa	Dieta wegetariańska	Dieta bezmleczna	Dieta wysokokaloryczna	Dieta wegańska	Dieta lekkostrawna
2026-03 24 wtorek	Śniadanie	Parówka na gorąco2szt(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250ml Rukola Ketchup20g	Parówka z gorąco2szt(GLU) Chleb graham 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250ml Rukola Musztarda20g	Parówka na gorąco2szt(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250ml Rukola Ketchup20g	Pasta z czerwonej fasoli, ogórka i cebuli 150 g(SEL) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml Rukola	Parówka na gorąco2szt(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Herbata 250 ml Rukola Ketchup20g	Parówka na gorąco2szt(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml Rukola Ketchup20g	Pasta z czerwonej fasoli, ogórka i cebuli 150 g(SEL) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml Rukola	Parówka na gorąco2szt(GLU) Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml Rukola Ketchup20g
	II śniadanie						Pieczeń meksykańska 80g(GLU) Chleb pszenno-żytni 150g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250ml		
	obiad	Gołąbek w sosie pomidorowym150g Ziemnaki300g Napój250ml	Gołąbek w sosie pomidorowym150g Ziemnaki300g Napój 250ml	Gołąbek w sosie pomidorowym150g Ziemnaki300g Napój 250ml	Gołąbek w sosie pomidorowym150g Ziemnaki300g Napój 250ml	Gołąbek w sosie pomidorowym150g Ziemnaki300g Napój250ml	Gołąbek w sosie pomidorowym150g Ziemnaki300g Napój 250ml	Gołąbek w sosie pomidorowym150g Ziemnaki300g Napój250ml	Gołąbek w sosie pomidorowym150g Ziemnaki300g Napój 250ml
	podwieczorek						Ser żółty 80g(MLE) Chleb pszenno-żytni 150g (GLU,PSZ) Masło Roślinne25g(MLE) Herbata 250ml		
	kolacja	Ser żółty50g(MLE) Dżem50g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml	Ser żółty 50g(MLE) Chleb graham 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml	Ser żółty50g(MLE) Dżem50g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml	Ser żółty 50 g(MLE) Dżem 50 g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml	Dżem50g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Herbata 250 ml	Ser żółty 50g(MLE) Dżem50g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne 25 g(MLE) Herbata 250 ml	Dżem 100 g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250 ml	Ser żółty50g(MLE) Dżem50g Chleb pszenno-żytni 150 g (GLU,PSZ) Masło roślinne25g(MLE) Herbata 250 ml
	P: W	Banan 1 szt	Jabłko 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Banan 1 szt

Kcal 2495 Białko ogółem 76,79gTłuszcz 114,1g Węglowodany 301,27 g Sól 1,3g Cukier 22,1g Kw. Tł .Nas 26,5g