

11.06.2025 środa

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasztet pieczony 70 g Ogórek zielony 70 g Ser topiony 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (17) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (137) Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica z koperkiem 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (17) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) (1, 6, 9, 10) Pasztet pieczony 70 g Ogórek zielony 70 g ser topiony 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (17) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (137) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica z koperkiem 70 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Sałata 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (17) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica z koperkiem 50 g (16910) Pomidor b/z skórki 70 g Sałata 30 g

II śniadanie cukrzycowe – jabłko 1 szt.

Obiad

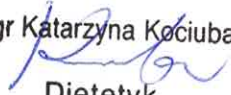
Zupa krupnik 300 ml (1, 7, 9) Pulpet wieprzowy 130 g (1, 3, 7) sos pomidorowy 100 g (1) Ziemniaki 250 g Surówka z białej kapusty 150 g Kompot 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (1, 7, 9) Pulpet wieprzowy 130 g (1, 3, 7) sos pomidorowy 100 g (1) Ziemniaki 250 g Marchew gotowana 200 g Kompot 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (1, 7, 9) Pulpet wieprzowy 130 g (1, 3, 7) sos pomidorowy 100 g (1) Ziemniaki 250 g Surówka z białej kapusty 150 g Pomarańcza 150 g Kompot b/cukru 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (1, 7, 9) Pulpet wieprzowy 130 g (1, 3, 7) sos pomidorowy 100 g (1) Ziemniaki 250 g Marchew gotowana 200 g Kompot 250 ml	Zupa krupnik 300 ml (1, 7, 9) Pulpet wieprzowy 130 g (1, 3, 7) sos pomidorowy 100 g (1) Ziemniaki 250 g Marchew gotowana 200 g Kompot 250 ml
---	---	---	---	---

Podwieczerek cukrzycowy – kisiel z owocami 100ml (1)

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola 20 g Pomidor z pestkami dyni 70 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola 20 g Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola 20 g Pomidor z pestkami dyni 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Ser topiony 20 g (7) Rukola 20, Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola 20 g Pomidor bez skórki 70 g
---	---	---	--	--

2 kolacja: Jogurt 100 ml (7)

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

12.06.2025 czwartek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 ml (1) Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt (3) Majonez 20 g Szynka 30 g (1, 6, 10, 9) Pomidor 50 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 ml (1) Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt (3) Szynka 30 g (1, 6, 10, 9) Pomidor 50 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt (3) Szynka 30 g (1, 6, 10, 9) Pomidor 50 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Zupa mleczna z ryżem 300 ml (1) Masło 15 g (7) Jajko 1 szt (3) Szynka 50 g (1, 6, 10, 9) Pomidor 50 g	Herbata 250 ml (1, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Zupa mleczna z ryżem 300 ml (1) Masło 15 g (7) Pasta z białka z jaja z koperkiem 70 g (3) Szynka 30 g (1, 6, 10, 9) Pomidor bez skórki 50 g

II śniadanie cukrzycowe- wafle ryżowe

Obiad

Zupa szpinakowa z ziemniakami (1,7,9) Risotto mięsno-jarzynowe 450 g,(9) (1) Kompot 250ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami (1, 7, 9) Risotto mięsno-jarzynowe 450 g (1, 9) Kompot 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Risotto mięsno-jarzynowe z brązowym ryżem 450 g (9) Pomarańcza 1 szt. Kompot bez cukru 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami (1, 7, 9) Risotto mięsno-jarzynowe 450 g (1, 9) Kompot 250 ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami (1, 7, 9) Risotto mięsno-jarzynowe 450 g (1, 9) Kompot 250 ml
---	---	---	---	---

Podwieczorek cukrzycowy – surówka z kapusty pekińskiej 150g

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 70 g Sałatka z pomidora i ogórka kiszzonego z siemieniem lnianym 70 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 70 g Sałata z pomidorem 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 70 g Sałatka z pomidora i ogórka kiszzonego z siemieniem lnianym 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 70 g Wędlina 30 g Sałata z pomidorem 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 70 g Sałata z pomidorem bez skórki 70 g
---	---	---	--	---

2 kolacja: sok warzywny 200 ml

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

13.06.2025 piątek**Śniadanie**

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Herbata 250 ml Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Paprykarz domowy z ryby gotowanej 70 g Ogórek zielony 70 g Rozszponka 20 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Paprykarz domowy z ryby gotowanej 70 g Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Paprykarz domowy z ryby gotowanej 70 g Ogórek zielony 70 g Rozszponka 20 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Paprykarz domowy z ryby gotowanej 70 g Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Paprykarz domowy z ryby gotowanej 70 g Pomidor bez skórki 70 g Rozszponka 20 g

II śniadanie cukrzycowe- Jogurt naturalny 150 g (7)

Obiad

Zupa dyniowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9) Gzik 150 (7) Ziemniaki 250 g Kiwi 1 szt Kompot 250 ml	Zupa dyniowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9) Gzik 150 (7) Ziemniaki 250 g Kiwi 1 szt Kompot 250 ml	Zupa dyniowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9) Gzik 150 (7) Ziemniaki 250 g Kiwi 1 szt Kompot 250 ml	Zupa dyniowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9) Gzik 150 (7) Ziemniaki 250 g Kiwi 1 szt Kompot 250 ml	Zupa dyniowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9) Gzik 150 (7) Ziemniaki 250 g Kiwi 1 szt Kompot 250 ml
--	--	--	--	--

Podwieczorek cukrzycowy – surówka wielowarzynna 150g

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor z ziarnami słonecznika 70 g Ser biały 30 g (7)	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Ser biały 30 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Ser biały 30 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 70 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Ser biały 30 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Ser biały 30 g (7)
---	--	--	--	---

2 kolacja: Budyń czekoladowy 150 g (1,7) Cukrzyca: budyń czekoladowy bez cukru

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

14.06.2025 sobota

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kakao na mleku 250 ml (7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa śląska na ciepło 70 g (1, 6, 9, 10) Musztarda 20 g (10) Papryka konserwowa 70 g Rukola 20 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Parówka drobiowa na ciepło 70 g (1, 6, 9, 10) Ketchup 20 g Pomidor 70 g Rukola 20 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa śląska na ciepło 70 g (1, 6, 9, 10) Musztarda 20 g (10) Papryka konserwowa 70 g Rukola 20 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Parówka drobiowa na ciepło 70 g (1, 6, 9, 10) Ketchup 20 g Pomidor 70 g Rukola 20 g	Kakao na mleku 250 ml (7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Rukola 20 g

II śniadanie cukrzycowe- jogurt naturalny 100 g (7)

Obiad

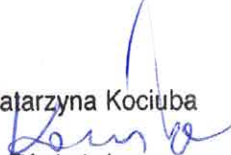
Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 ml (9, 1) Schab panierowany 130 g (1, 7) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 250 g (1) Buraki ze słonecznikiem 200 g Kompot 250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 ml (9, 1) Schab duszony 130 g Sos koperkowy 100 ml (1, 7) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 250 g (1) Buraki 200 g Kompot 250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 ml (9, 1) Schab duszony 130 g (1, 7) Sos koperkowy 100 ml (1, 7) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 250 g (1) Buraki 200 g sałatka z ogórka kiszzonego 150 g Kompot b/z cukru 250 ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 300 ml (9, 1) Schab duszony 130 g Sos koperkowy 100 ml (1,7) Kasza jęczmienna gotowana na sypko 250 g (1) Buraki 200 g Kompot 250 ml	Rosolnik z kaszką manną 300 ml (1, 9) Schab duszony 130 g Sos koperkowy 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g, Buraki 200 g Kompot 250 ml
---	--	---	---	--

Podwieczorek cukrzycowy – jabłko 1 szt .

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka wieprzowa 50 g Ser żółty 30 g (7) Pomidor ze szczypiorkiem i słonecznikiem 70 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka wieprzowa 50 g Ser biały 30 g (7) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka wieprzowa 50 g Ser żółty 30 g (7) Pomidor ze szczypiorkiem i słonecznikiem 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka wieprzowa 50 g Ser biały 30 g (7) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka drobiowa 50 g Ser biały 30 g (7) Pomidor bez skórki 70 g
--	--	---	---	---

2 kolacja: mus warzywno-owocowy 1 szt

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

15.06.2025 niedziela**Śniadanie**

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (1, 7) Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Chleb baltonowski krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor ze szczypiorkiem 70 g, Rukola 30 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (1, 7) Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Chleb baltonowski krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Rukola 30 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Rukola 30 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (1, 7) Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Pieczywo pszenne 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 30 g (7) Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Rukola 30 g	Zupa mleczna z płatkami owsianymi 300 ml (1, 7) Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Pieczywo pszenne 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka konserwowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor bez skórki 70 g Rukola 30 g

II śniadanie cukrzycowe- jabłko 1 szt.

Obiad

Rosół z makaronem 300 ml (1, 3, 9) Udko pieczone 130 g (1, 3, 7) Ziemniaki 250 g Surówka z białej kapusty 150 g Kompot 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml (1, 3, 9) Udko duszone 130 g Sos naturalny lekki 100 g (1, 3, 7) Ziemniaki 250 g Marchew gotowana 200 g Kompot 250 ml	Rosół czysty (1, 3, 9) Udko duszone 130 g Sos naturalny lekki (1, 3, 7) Ziemniaki 250 g Surówka z białej kapusty 150 g Brokuł gotowany 200 g Kompot 250 ml bez cukru	Rosół z makaronem 300 ml (1, 3, 9) Udko gotowane 130 g Sos lekki 100 g (1, 3, 7) Ziemniaki 250 g Marchew 200 g Kompot 250 ml	Rosół z makaronem 300 ml (1, 3, 9) Udko gotowane 130 g Sos mleczny 100 g (1, 3, 7) Ziemniaki 250 g Marchew gotowana 200 g (1) Kompot 250 ml
---	---	--	---	--

Podwieczorek cukrzycowy-jogurt naturalny 100ml (7)

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7), Ser biały 30 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Sałata z pomidorem i siemieniem lnianym 70 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Ser biały 30 g (7) Sałata z pomidorem 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 30 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Sałata z pomidorem i siemieniem lnianym 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 70 g (1, 6, 9, 10) Ser biały 30 g (7) Sałata z pomidorem 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne 110 g (1) Masło 15 g (7) Wędlina drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Ser biały 30 g (7) Sałata z pomidorem b/z skórki 70 g
--	---	--	--	---

2 kolacja: sok pomidorowy 200 ml

mgr Katarzyna Kociuba
Dietetyk

16.06.2025 poniedziałek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser żółty 50 g (7) Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10). Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10). Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10). Ser biały 20 g (7) Pomidor 70 g Rozszponka 20 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa krakowska drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10). Pomidor b/z skórki 70 g Rozszponka 20 g

II śniadanie cukrzycowe- Sok wielowarzywny 200ml. (9)

Obiad

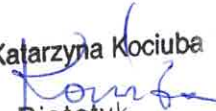
Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Makaron z sosem bolońskim 450 g Jabłko 1 szt Kompot 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Makaron z sosem bolońskim 450 g Jabłko 1 szt Kompot 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami 300 ml (1, 7, 9) Makaron razowy z sosem bolońskim 450 g Jabłko 1 szt Kompot b/z cukru 250 ml	Zupa koperkowa 300 ml (1, 7, 9) Makaron z sosem bolońskim 450 g Jabłko 1 szt Kompot 250 ml	Zupa koperkowa 300 ml (1, 7, 9) Makaron z sosem bolońskim 450 g Jabłko gotowane 150 g Kompot 250 ml
---	---	--	---	--

Podwieczorek cukrzycowy-biszkopity bez cukru 30g.

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 4, 9) Sałatka z pomidora, ogórka zielonego z siemieniem lnianym 70 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 4, 9) Sałatka z pomidora i zieleniną 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 4, 9) Sałatka z pomidora, ogórka zielonego z siemieniem lnianym 70 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 4, 9) Sałatka z pomidora z zieleniną 70 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 4, 9) Sałatka z pomidora bez skórki z zieleniną 70 g
---	--	---	--	---

2 kolacja: jogurt naturalny 100 ml (7)

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

17.06.2025 wtorek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Zupa mleczna z kaszką manną 300 ml (1, 7) Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka pieczona 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Zupa mleczna z kaszką manną 300 ml (1, 7) Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka pieczona 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka pieczona 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Zupa mleczna z kaszką manną 300 ml (1, 7) Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały 50 g (7) Szynka pieczona 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Zupa mleczna z kaszką manną 300 ml (1, 7) Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor b/z skórki 70 g Roszponka 20 g

II śniadanie cukrzycowe-twarożek ziołowy 100 g

Obiad

Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml (1, 3, 7, 9) Karkówka duszona 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Surówka z młodej kapusty z koperkiem 150 g Kompot 250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml (1, 3, 7, 9) Sztuka mięsa duszona 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Dynia gotowana 200 g Kompot 250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml (1, 3, 7, 9) Karkówka duszona 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Surówka z młodej kapusty z koperkiem 150 g Brokuł gotowany 200 g Kompot b/z cukru 250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml (1, 3, 7, 9) Sztuka mięsa duszona 130 g Sos naturalny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Dynia gotowana 200 g Kompot 250 ml	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami 300 ml (1, 3, 7, 9) Sztuka mięsa gotowana 130 g Sos mleczny 100 ml (1, 7) Ziemniaki 250 g Dynia gotowana 200 g Kompot 250 ml
--	--	---	--	---

Podwieczorek cukrzycowy- kiwi 1 szt

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa zielonogórska 30 g (1, 6, 9, 10) Twarożek z zieleniną 70 g (7) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa zielonogórska 30 g (1, 6, 9, 10) Twarożek z zieleniną 70 g (7) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa zielonogórska 30 g (1, 6, 9, 10) Twarożek z zieleniną 70 g (7) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa zielonogórska 30 g (1, 6, 9, 10) Twarożek z zieleniną 70 g (7) Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Kiełbasa zielonogórska 30 g (1, 6, 9, 10) Twarożek z zieleniną 70 g (7) Pomidor bez skórki 70 g
---	---	---	---	--

2 kolacja : banan 1 szt., cukrzyca – kiwi 1 szt

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

18.05.2025 środa

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko gotowane 1 szt., majonez 20 g Ogórek zielony 70 g Roszponka 20 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Jajko gotowane 1 szt. Ogórek zielony 70 g Roszponka 20 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica z koperkiem 30 g (1, 6, 9, 10) Jajko gotowane 1 szt. Pomidor 70 g Roszponka 20 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z makaronem 300 ml (1, 3, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka drobiowa 50 g (3, 7, 10) Pomidor b/z skórki 70 g Roszponka 20 g

II śniadanie cukrzycowe– jogurt naturalny 150 ml

Obiad

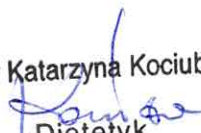
Zupa ziemniaczana 300 ml (1, 7, 9) filet z kurczaka panierowany 130 g (1, 3, 7) Ziemniaki 250 g Szpinak gotowany 200 g (1) Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana 300 ml (1, 3, 7, 9) filet z kurczaka gotowany 130 g Sos koperkowy 130/100 g (1) Ziemniaki 250 g Szpinak gotowany 200 g (1) Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana 300 ml (1, 7, 9) Filet z kurczaka gotowany 130 g Sos koperkowy 130/100 g (1) Ziemniaki 250 g Szpinak gotowany 200 g (1) Kompot 250 ml jabłko 1 szt. Kompot b/cukru 250 ml	Zupa ziemniaczana 300 ml (1, 7, 9) Filet z kurczaka gotowany 130 g Sos koperkowy 130/100 g (1) Ziemniaki 250 g Szpinak gotowany 200 g (1) Kompot 250 ml	Zupa ziemniaczana 300 ml (1, 7, 9) Filet z kurczaka gotowany 130 g Sos koperkowy 130/100 g (1) Ziemniaki 250 g Szpinak gotowany 200 g (1) Kompot 250 ml
--	---	--	---	--

Podwieczorek cukrzycowy – sałatka z ogórka kiszzonego z cebulką i marchewką 150 g

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola z pomidorem i pestkami dyni 70 g Ser topiony 20 g (7)	Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola z pomidorem 100 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola z pomidorem 100 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Ser topiony 20 g (7) Rukola z pomidorem 100 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Szyńka luksusowa 50 g (1, 6, 9, 10) Rukola z pomidorem b/z skórki 100 g
---	--	--	--	---

2kolacja : budyń waniliowy 150ml (1,7) Cukrzyca bez cukru

mgr Katarzyna Kociuba

Dietetyk

19.06.2025 czwartek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 ml (1) Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka wieprzowa 50 g (3, 7, 10) Roszponka 20 g Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Zupa mleczna z ryżem 300 ml (1) Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (3, 7, 10) Roszponka 20 g Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (3, 7, 10) Roszponka 20 g Pomidor 70 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Zupa mleczna z ryżem 300 ml (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 70 g (3, 7, 10) Roszponka 20 g Ser biały 30 g (7) Pomidor 50 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Zupa mleczna z ryżem 300 ml (1) Masło 15 g (7) Szynka drobiowa 50 g (3, 7, 10) Ser biały 30 g (7) Roszponka 20 g Pomidor bez skórki 50 g

II śniadanie cukrzycowe- Sok pomidorowy 200ml

Obiad

Zupa jarzynowa 300 ml (1, 7, 9) Ryż z musem jabłkowym i sosem waniliowym 350 g (1, 3, 7) Kompot 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml (1, 7, 9) Ryż z musem jabłkowym i sosem waniliowym 350 g (1, 3, 7) Kompot 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml (1, 7, 9) Ryż brązowy z musem jabłkowym b/z cukru 350 g (1, 3, 7) Kompot b/z cukru 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml (1, 7, 9) Ryż z musem jabłkowym i sosem waniliowym 350 g (1, 3, 7) Kompot 250 ml	Zupa jarzynowa 300 ml (1, 7, 9) Ryż z musem jabłkowym i sosem waniliowym 350 g (1, 3, 7) Kompot 250 ml
--	--	---	--	--

Podwieczorek cukrzycowy – Gruszka 1 szt

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały z zieloną 70 g (7) Sałatka z rzodkiewki i ogórka zielonego z siemieniem lnianym 70 g Rukola 20 g	Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały z zieloną 70 g (7) Pomidor 70 g Rukola 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały z zieloną 70 g (7) Sałatka z rzodkiewki i ogórka zielonego z siemieniem lnianym 70 g Rukola 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały z zieloną 70 g (7) Wędlina 30 g Pomidor 70 g Rukola 20 g	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Ser biały z zieloną 70 g (7) Pomidor bez skórki 70 g Rukola 20 g
---	--	---	--	---

2 kolacja: jogurt naturalny 100 ml. (7)

mgr Katarzyna Kociuba
Dietetyk

20.05.2025 piątek

Śniadanie

Dieta podstawowa	Dieta lekkostrawna	Dieta cukrzycowa	Dieta bogato białkowa	Dieta wątrobowo trzustkowa
Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Chleb baltonowski-krojony/razowy 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta rybna z warzywami 70 g (4, 9) Ogórek kiszony 70 g Rukola 20 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta rybna z warzywami 70 g (4, 9) Pomidor 70 g Rukola 20 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta rybna z warzywami 70 g (4, 9) Ogórek kiszony 70 g Rukola 20 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta rybna z warzywami 100 g (4, 9) Pomidor 70 g Rukola 20 g	Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml (1, 7) Zupa mleczna z kaszką manną 300 g (1, 7) Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Pasta rybna z warzywami 70 g (4, 9) Pomidor b/z skórki 70 g Rukola 20 g

II śniadanie cukrzycowe- kisiel z owocami 150g.

Obiad

Zupa pomidorowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9) Pulpet rybny 130 g (1, 3, 4) Surówka z młodej kapusty z marchwią 150 g Ziemniaki 250 g Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9) Pulpet rybny 130 g (1, 3, 4) Sos cytrynowy 130/100 g (1, 7) Bukiet warzyw 200 g Ziemniaki 250 g Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z brązowym ryżem 300 ml (1, 3, 7, 9) Pulpet rybny 130 g (1, 3, 4) Sos cytrynowy 130/100 g (1, 7) Bukiet warzyw 200 g Ziemniaki 250 g Surówka z młodej kapusty z marchwią 150 g Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa z lanym ciastem 300 ml (1, 3, 7, 9) Pulpet rybny 130 g (1, 3, 4) Sos cytrynowy 130/100 g (1, 7) Bukiet warzyw 200 g Ziemniaki 250 g Kompot 250 ml	Zupa pomidorowa 300 ml (1, 3, 7, 9) Pulpet rybny 130 g (1, 3, 4) Sos cytrynowy 130/100 g (1, 7) Jarzyny z wody 200 g (9) Ziemniaki 250 g Kompot 250 ml
--	--	--	--	---

Podwieczorek cukrzycowy – sałatka z ogórka ,papryki i cebuli 150 g

Kolacja

Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor z ziarnami słonecznika 70 g Twaróg 20 g (7)	Herbata 250 ml Chleb baltonowski-krojony 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Twaróg 20 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo razowe 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Pomidor z ziarnami słonecznika 70 g Twaróg 20 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 70 g (1, 6, 9, 10) Pomidor 70 g Twaróg 20 g (7)	Herbata 250 ml Pieczywo pszenne (kawiorek) 110 g (1) Masło 15 g (7) Polędwica drobiowa 50 g (1, 6, 9, 10) Twaróg 20 g (7) Pomidor bez skórki 70 g
--	---	--	---	--

2 kolacja: kisiel z tartym jabłkiem 150ml.0

mgr Katarzyna Kocuba
Dietetyk