

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-04-27 poniedziałek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 200 ml ( <b>MLE, GLU JĘCZ.</b> ) Chleb Graham 35 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 60 g ( <b>SOJ.</b> ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )	Płatki jęczmienne na mleku 200 ml ( <b>MLE, GLU JĘCZ.</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 60 g ( <b>SOJ.</b> ) Jabłko pieczone 150 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )
	Obiad	Brokułowa z ryżem 200 ml ( <b>MLE, SEL.</b> ) Ziemniaki gotowane 100 g Curry dyniowe z ciecierzycą 150 g ( <b>SEL.</b> ) Surówka z selera i jabłka z olejem b/c 200 g ( <b>SEL.</b> ) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Brokułowa z ryżem 200 ml ( <b>MLE, SEL.</b> ) Ziemniaki gotowane 100 g Gulasz warzywny z tofu dieta* 150 g ( <b>GLU PSZ, SOJ, SEL.</b> ) Marchew gotowana z olejem 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Pasta z twarogu i makreli wędzonej** 50 g ( <b>RYB, MLE.</b> ) Pomidor 90 g Roszponka 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Pasta z twarogu z natką pietruszki 50 g ( <b>MLE.</b> ) Pomidor 90 g Roszponka 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	PN	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1478.00 kcal; Białko ogółem: 58.23 g; Tłuszcz: 41.00 g; Kw. tł. nasy.: 18.78 g; Węglowodany ogółem: 233.70 g; W tym cukry: 78.73 g; Błonnik pok.: 27.91 g; Sód: 2257.80 mg;	Wartość energetyczna: 1557.96 kcal; Białko ogółem: 56.95 g; Tłuszcz: 46.37 g; Kw. tł. nasy.: 19.00 g; Węglowodany ogółem: 241.80 g; W tym cukry: 94.84 g; Błonnik pok.: 23.10 g; Sód: 2304.76 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-04-28 wtorek	Śniadanie	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> ) Chleb Graham 35 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Paszтет Ciechanowski-Paszтет drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych pieczony 80 g ( <b>GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, może zawierać: OZI, SEL, GOR, SEZ.</b> ) Ogórek kiszony 80 g Sałata lodowa 20 g Kasza kukurydziana na mleku 200 ml ( <b>MLE.</b> )	Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Szynka pieczona na ogniu wieprzowa z dod.wodą, wędzona, pieczona, parzona 60 g ( <b>może zawierać: GLU PSZ, SOJ, MLE, SEL, GOR, S02.</b> ) Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Kasza kukurydziana na mleku 200 ml ( <b>MLE.</b> )
	Obiad	Pieczarkowa z ziemniakami 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL, S02.</b> ) Makaron pełnoziarnisty 100 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Szynka wieprzowa pieczona 80 g Sos pietruszkowy 100 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Solferino 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Makaron 100 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Szynka wieprzowa gotowana 80 g Sos pietruszkowy 100 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Dyńia duszona* z marchewką 200 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Jajko gotowane kl M 1 szt ( <b>JAJ.</b> ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	
	PN	Rogal maślany 50g. 1 szt ( <b>GLU PSZ, JAJ, MLE.</b> ) Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt ( <b>MLE.</b> )	
		Wartość energetyczna: 1956.06 kcal; Białko ogółem: 93.54 g; Tłuszcz: 68.97 g; Kw. tł. nasy.: 28.71 g; Węglowodany ogółem: 249.41 g; W tym cukry: 63.62 g; Błonnik pok.: 17.62 g; Sód: 2502.94 mg;	Wartość energetyczna: 1914.77 kcal; Białko ogółem: 93.61 g; Tłuszcz: 58.86 g; Kw. tł. nasy.: 26.14 g; Węglowodany ogółem: 257.95 g; W tym cukry: 70.92 g; Błonnik pok.: 15.70 g; Sód: 2217.39 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-04-29 środa	Śniadanie	<p>Płatki owsiane na mleku 200 ml (<b><u>MLE, GLU OW.</u></b>)                      Chleb Graham 35 g (<b><u>GLU PSZ.</u></b>)                      Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<b><u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u></b>)                      Masło 83% tł. 10 g (<b><u>MLE.</u></b>)                      Schab na maśle pieczony, wieprzowy, z dod.wodą, parzony 60 g (<b><u>MLE, może zawierać: GLU PSZ, SOJ, SEL, GOR, S02.</u></b>)                      Jabłko 150 g                      Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<b><u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u></b>)</p>	<p>Płatki owsiane na mleku 200 ml (<b><u>MLE, GLU OW.</u></b>)                      Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<b><u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u></b>)                      Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<b><u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u></b>)                      Masło 83% tł. 10 g (<b><u>MLE.</u></b>)                      Schab na maśle pieczony, wieprzowy, z dod.wodą, parzony 60 g (<b><u>MLE, może zawierać: GLU PSZ, SOJ, SEL, GOR, S02.</u></b>)                      Jabłko 150 g                      Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<b><u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u></b>)</p>
	Obiad	<p>Grycikowa 200 ml (<b><u>GLU PSZ, SEL.</u></b>)                      Ziemniaki gotowane 100 g                      Kotlet pożarski-drobiowy 80 g (<b><u>GLU PSZ, JAJ.</u></b>)                      Buraczki podprawiane-drobno tarte 200 g (<b><u>GLU PSZ.</u></b>)                      Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml</p>	<p>Grycikowa 200 ml (<b><u>GLU PSZ, SEL.</u></b>)                      Ziemniaki gotowane 100 g                      Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 80 g (<b><u>GLU PSZ, JAJ.</u></b>)                      Sos jarzynowy 100 ml (<b><u>GLU PSZ, SEL.</u></b>)                      Buraczki podprawiane-drobno tarte 200 g (<b><u>GLU PSZ.</u></b>)                      Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml</p>
	Kolacja	<p>Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<b><u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u></b>)                      Masło 83% tł. 10 g (<b><u>MLE.</u></b>)                      Ser żółty 60 g (<b><u>MLE.</u></b>)                      Sałatka z pomidorów i koperku 100 g                      Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml</p>	<p>Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<b><u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u></b>)                      Masło 83% tł. 10 g (<b><u>MLE.</u></b>)                      Serek homo. naturalny 50 g (<b><u>MLE.</u></b>)                      Brokuł gotowany* 100 g                      Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml</p>
	PN	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	
		<p>Wartość energetyczna: 1979.74 kcal; Białko ogółem: 82.85 g; Tłuszcz: 76.10 g; Kw. tł. nasy.: 33.09 g; Węglowodany ogółem: 255.62 g; W tym cukry: 83.95 g; Błonnik pok.: 19.07 g; Sód: 2714.99 mg;</p>	<p>Wartość energetyczna: 1576.06 kcal; Białko ogółem: 71.93 g; Tłuszcz: 41.31 g; Kw. tł. nasy.: 19.92 g; Węglowodany ogółem: 240.43 g; W tym cukry: 83.42 g; Błonnik pok.: 18.42 g; Sód: 2270.30 mg;</p>

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-04-30 czwartek	Śniadanie	Zacierka na mleku 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE.</b> ) Chleb Graham 35 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Pasta z twarogu z natką pietruszki 50 g ( <b>MLE.</b> ) Ogórek kiszony 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )	Zacierka na mleku 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE.</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Pasta z twarogu z natką pietruszki 50 g ( <b>MLE.</b> ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )
	Obiad	Barszcz biały z ziemniakami 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</b> ) Risotto z mięsem wieprz i warzywami 250 g ( <b>SEL.</b> ) Sos pomidorowy 100 ml ( <b>GLU PSZ.</b> ) Surówka wykwintna z olejem b/c 200 g Kompot owocowy* b/c 250 ml	Ziemniaczana 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Risotto z mięsem wieprz i warzywami 250 g ( <b>SEL.</b> ) Sos pomidorowy 100 ml ( <b>GLU PSZ.</b> ) Bukiet jarzyn gotowany z olejem 200 g ( <b>SEL.</b> ) Kompot owocowy* b/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Schab Kruchy z Liszek- wieprzowy, parzony, wędzony 60 g ( <b>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, MLE, SEL, GOR, S02.</b> ) Sałatka jarzynowa 100 g ( <b>JAJ, MLE, SEL, GOR.</b> ) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Schab Kruchy z Liszek- wieprzowy, parzony, wędzony 60 g ( <b>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, MLE, SEL, GOR, S02.</b> ) Sałatka jarzynowa - dieta 100 g ( <b>MLE, SEL.</b> ) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	PN	Mus jogurt&zboża i owoce sadu 100g 1 szt ( <b>MLE, GLU OW.</b> )	
		Wartość energetyczna: 1938.90 kcal; Białko ogółem: 75.67 g; Tłuszcz: 75.61 g; Kw. tł. nasy.: 25.06 g; Węglowodany ogółem: 250.90 g; W tym cukry: 67.71 g; Błonnik pok.: 21.62 g; Sód: 2510.36 mg;	Wartość energetyczna: 1783.01 kcal; Białko ogółem: 73.38 g; Tłuszcz: 57.94 g; Kw. tł. nasy.: 23.15 g; Węglowodany ogółem: 254.08 g; W tym cukry: 70.30 g; Błonnik pok.: 23.33 g; Sód: 2091.93 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-05-01 piątek	Śniadanie	Kasza manna na mleku 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE.</b> ) Chleb Graham 35 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Dżem brzoskwiniowy 25g 2 szt Twaróg półtłusty 50 g ( <b>MLE.</b> ) Mandarynka 150 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )	Kasza manna na mleku 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE.</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Dżem brzoskwiniowy 25g 2 szt Twaróg półtłusty 50 g ( <b>MLE.</b> ) Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )
	Obiad	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem* 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Ziemniaki gotowane 100 g Kotlet z ryby (Morszczuk) 80 g ( <b>GLU PSZ, JAJ, RYB.</b> ) Sos pietruszkowy 100 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Sałatka z kapusty czerwonej z olejem ( ) 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem* 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Ziemniaki gotowane 100 g Pieczeń z ryby mielonej (Morszczuk) 80 g ( <b>GLU PSZ, JAJ, RYB.</b> ) Sos pietruszkowy 100 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Szpinak gotowany z olejem* 200 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Pasta z jaj z cebulą i koperkiem 50 g ( <b>JAJ, GOR.</b> ) Pomidor 80 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Pasta z jaj z koperkiem -dieta 50 g ( <b>JAJ, MLE.</b> ) Pomidor 80 g Mix sałat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	PN	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt ( <b>MLE.</b> )	
		Wartość energetyczna: 1937.76 kcal; Białko ogółem: 76.53 g; Tłuszcz: 67.76 g; Kw. tł. nasy.: 25.93 g; Węglowodany ogółem: 263.41 g; W tym cukry: 99.98 g; Błonnik pok.: 20.42 g; Sód: 1582.83 mg;	Wartość energetyczna: 1754.69 kcal; Białko ogółem: 81.36 g; Tłuszcz: 55.98 g; Kw. tł. nasy.: 25.36 g; Węglowodany ogółem: 236.83 g; W tym cukry: 88.33 g; Błonnik pok.: 16.56 g; Sód: 1574.97 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-05-02 sobota	Śniadanie	Ryż na mleku 200 ml ( <b>MLE</b> ) Chleb Graham 35 g ( <b>GLU PSZ</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> ) Parówki drobiowo-wieprz (homogenizowane, wędz, parz w osłonce niejadalnej) 140 g ( <b>GLU PSZ</b> ) Musztarda 20 g ( <b>GOR</b> ) Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ</b> )	Ryż na mleku 200 ml ( <b>MLE</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> ) Schab na maśle pieczony, wieprzowy, z dod. wodą, parzony 60 g ( <b>MLE, może zawierać: GLU PSZ, SOJ, SEL, GOR, S02</b> ) Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ</b> )
	Obiad	Grochowa z ziemniakami 200 ml ( <b>GLU PSZ, SEL</b> ) Kasza jęczmienna/sypko 100 g ( <b>GLU JĘCZ</b> ) Gulasz wołowy- dieta 150 g ( <b>GLU PSZ</b> ) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Selerowa z ziemniakami 200 ml ( <b>MLE, SEL</b> ) Kasza jęczmienna/sypko 100 g ( <b>GLU JĘCZ</b> ) Gulasz wołowy- dieta 150 g ( <b>GLU PSZ</b> ) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> ) Serek homo. naturalny 50 g ( <b>MLE</b> ) Rzodkiew biała 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> ) Serek homo. naturalny 50 g ( <b>MLE</b> ) Bukiet jarzyn z koncentratem pomidorowym i olejem 100 g ( <b>SEL</b> ) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	PN	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1967.57 kcal; Białko ogółem: 92.03 g; Tłuszcz: 72.87 g; Kw. tł. nasy.: 27.84 g; Węglowodany ogółem: 251.35 g; W tym cukry: 69.56 g; Błonnik pok.: 22.70 g; Sód: 2716.05 mg;	Wartość energetyczna: 1728.55 kcal; Białko ogółem: 81.02 g; Tłuszcz: 57.62 g; Kw. tł. nasy.: 22.06 g; Węglowodany ogółem: 234.89 g; W tym cukry: 72.36 g; Błonnik pok.: 20.09 g; Sód: 2150.16 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-05-03 niedziela	Śniadanie	Chleb Graham 35 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Salami kielbasa wieprzowo-wołowa drobno rozdrobniona surowo wędzona, dojrzewająca, wędzona. 60 g ( <b>SOJ, SEL, GOR.</b> ) Papryka świeża 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )	Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Schab Kruchy z Liszek- wieprzowy, parzony, wędzony 60 g ( <b>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, MLE, SEL, GOR, S02.</b> ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )
	Obiad	Rosół z makaronem 200 ml ( <b>GLU PSZ, JAJ, SEL.</b> ) Ziemniaki gotowane 100 g udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 130 g Surówka wielowarzywna z olejem 200 g ( <b>SEL.</b> ) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Rosół z makaronem 200 ml ( <b>GLU PSZ, JAJ, SEL.</b> ) Ziemniaki gotowane 100 g udziec z kurczaka pieczony z/k z/s 130 g Brokuł gotowany* 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Pasta z twarogu i słońca z natką pietruszki 50 g ( <b>MLE.</b> ) Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Pasta z twarogu i siemienia z natką pietruszki 50 g ( <b>MLE.</b> ) Marchew gotowana plastry 100 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	PN	Mus owsianka z bananami i truskawkami 100g 1 szt ( <b>MLE, GLU OW.</b> )	
		Wartość energetyczna: 1770.03 kcal; Białko ogółem: 86.25 g; Tłuszcz: 76.44 g; Kw. tł. nasy.: 31.27 g; Węglowodany ogółem: 193.55 g; W tym cukry: 59.78 g; Błonnik pok.: 16.61 g; Sód: 2308.16 mg;	Wartość energetyczna: 1583.12 kcal; Białko ogółem: 88.00 g; Tłuszcz: 58.37 g; Kw. tł. nasy.: 25.36 g; Węglowodany ogółem: 185.92 g; W tym cukry: 54.43 g; Błonnik pok.: 17.77 g; Sód: 2128.08 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-05-04 poniedziałek	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 200 ml ( <b>MLE.</b> ) Chleb Graham 35 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Szynka pieczona na ogniu wieprzowa z dod.wodą, wędzona, pieczona, parzona 60 g ( <b>może zawierać: GLU PSZ, SOJ, MLE, SEL, GOR, S02.</b> ) Ogórek kiszony 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )	Kasza kukurydziana na mleku 200 ml ( <b>MLE.</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Szynka pieczona na ogniu wieprzowa z dod.wodą, wędzona, pieczona, parzona 60 g ( <b>może zawierać: GLU PSZ, SOJ, MLE, SEL, GOR, S02.</b> ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Ryż na sypko (brązowy) 100 g Mus z jabłek () z/c 80 g Sos jogurtowy naturalny 100 g ( <b>MLE.</b> ) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Ryż na sypko 100 g Mus z jabłek () z/c 80 g Sos jogurtowy naturalny 100 g ( <b>MLE.</b> ) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Ser żółty 60 g ( <b>MLE.</b> ) Pomidor 90 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Serek homo. naturalny 50 g ( <b>MLE.</b> ) Pomidor 90 g Rukola 10 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	PN	Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 18 g Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt ( <b>MLE.</b> )	
		Wartość energetyczna: 1746.51 kcal; Białko ogółem: 74.45 g; Tłuszcz: 60.30 g; Kw. tł. nasy.: 35.37 g; Węglowodany ogółem: 236.85 g; W tym cukry: 60.03 g; Błonnik pok.: 15.25 g; Sód: 3112.92 mg;	Wartość energetyczna: 1555.80 kcal; Białko ogółem: 63.95 g; Tłuszcz: 42.99 g; Kw. tł. nasy.: 23.34 g; Węglowodany ogółem: 236.66 g; W tym cukry: 62.11 g; Błonnik pok.: 12.20 g; Sód: 2054.26 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-05-05 wtorek	Śniadanie	<p>Płatki jęczmienne na mleku 200 ml (<b>MLE, GLU JĘCZ.</b>)                      Chleb Graham 35 g (<b>GLU PSZ.</b>)                      Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>)                      Masło 83% tł. 10 g (<b>MLE.</b>)                      Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 60 g (<b>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR.</b>)                      Pomidor 80 g                      Sałata lodowa 20 g                      Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b>)</p>	<p>Płatki jęczmienne na mleku 200 ml (<b>MLE, GLU JĘCZ.</b>)                      Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>)                      Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>)                      Masło 83% tł. 10 g (<b>MLE.</b>)                      Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 60 g (<b>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR.</b>)                      Pomidor 80 g                      Sałata lodowa 20 g                      Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b>)</p>
	Obiad	<p>Jarzynowa z zacierką dieta 200 ml (<b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b>)                      ziemniaki gotowane 100 g                      Pieczeń wołowa 80 g                      Sos pietruszkowy 100 ml (<b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b>)                      Surówka wielowarzywna z olejem b/c 200 g (<b>SEL.</b>)                      Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml</p>	<p>Jarzynowa z zacierką dieta 200 ml (<b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b>)                      ziemniaki gotowane 100 g                      Pieczeń wołowa 80 g                      Sos pietruszkowy 100 ml (<b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b>)                      Marchew gotowana z olejem 200 g                      Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml</p>
	Kolacja	<p>Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>)                      Masło 83% tł. 10 g (<b>MLE.</b>)                      Serek naturalny Bieluch 100 g (<b>MLE.</b>)                      Rzodkiew biała 80 g                      Sałata zielona 20 g                      Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml</p>	<p>Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>)                      Masło 83% tł. 10 g (<b>MLE.</b>)                      Serek naturalny Bieluch 100 g (<b>MLE.</b>)                      Buraczki gotowane plastry 100 g                      Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml</p>
	PN	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt	
		<p>Wartość energetyczna: 1686.55 kcal; Białko ogółem: 83.86 g; Tłuszcz: 60.85 g; Kw. tł. nasy.: 25.50 g; Węglowodany ogółem: 213.25 g; W tym cukry: 50.87 g; Błonnik pok.: 21.55 g; Sód: 2231.15 mg;</p>	<p>Wartość energetyczna: 1689.54 kcal; Białko ogółem: 81.65 g; Tłuszcz: 58.96 g; Kw. tł. nasy.: 25.33 g; Węglowodany ogółem: 219.21 g; W tym cukry: 60.26 g; Błonnik pok.: 21.77 g; Sód: 2109.83 mg;</p>

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-05-06 środa	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 200 ml ( <b><u>MLE, GLU OW.</u></b> ) Chleb Graham 35 g ( <b><u>GLU PSZ.</u></b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b><u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u></b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b><u>MLE.</u></b> ) Ser topiony 50 g ( <b><u>MLE.</u></b> ) Ogórek kiszony 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b><u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u></b> )	Płatki owsiane na mleku 200 ml ( <b><u>MLE, GLU OW.</u></b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g ( <b><u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u></b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b><u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u></b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b><u>MLE.</u></b> ) Serek homo. naturalny 50 g ( <b><u>MLE.</u></b> ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b><u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u></b> )
	Obiad	Kapuśniak z kapusty białej 200 ml ( <b><u>GLU PSZ, SEL, GOR.</u></b> ) Kasza jęczmienna/sypko 100 g ( <b><u>GLU JĘCZ.</u></b> ) Rumszyk wp z łop po tyrolsku 80 g ( <b><u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u></b> ) Sos jarzynowy 100 ml ( <b><u>GLU PSZ, SEL.</u></b> ) Surówka z marchwi z olejem b/c 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Ziemniaczana 200 ml ( <b><u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u></b> ) Kasza jęczmienna/sypko 100 g ( <b><u>GLU JĘCZ.</u></b> ) Pieczeń rzymaska wieprzowa 80 g ( <b><u>GLU PSZ, JAJ.</u></b> ) Sos jarzynowy 100 ml ( <b><u>GLU PSZ, SEL.</u></b> ) Cukinia pieczona z olejem * 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b><u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u></b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b><u>MLE.</u></b> ) Paprykarz szczeciński 50 g ( <b><u>RYB, SOJ.</u></b> ) Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b><u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u></b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b><u>MLE.</u></b> ) Połędwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 60 g ( <b><u>SOJ.</u></b> ) Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	PN	Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt ( <b><u>MLE.</u></b> )	
		Wartość energetyczna: 1918.46 kcal; Białko ogółem: 74.11 g; Tłuszcz: 86.99 g; Kw. tł. nasy.: 35.58 g; Węglowodany ogółem: 222.87 g; W tym cukry: 62.56 g; Błonnik pok.: 21.67 g; Sód: 2883.64 mg;	Wartość energetyczna: 1670.76 kcal; Białko ogółem: 76.81 g; Tłuszcz: 55.00 g; Kw. tł. nasy.: 25.14 g; Węglowodany ogółem: 222.42 g; W tym cukry: 58.69 g; Błonnik pok.: 15.85 g; Sód: 2044.38 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-05-07 czwartek	Śniadanie	Kasza manna na mleku 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE.</b> ) Chleb Graham 35 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Serek śniadaniowy ze szczypiorkiem 80g 1 szt ( <b>MLE.</b> ) Pomidor 90 g Roszponka 10 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</b> )	Kasza manna na mleku 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE.</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Twarożek 50 g ( <b>MLE.</b> ) Pomidor 90 g Roszponka 10 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</b> )
	Obiad	Szpinakowa z ziemniakami 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Makaron pełnoziarnisty 100 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Sos boloński z mięsa wp 150 g ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Makaron 100 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Sos boloński z mięsa wp -dieta 150 g ( <b>GLU PSZ, SEL.</b> ) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Paszтет z fasoli 50 g ( <b>GLU PSZ, JAJ.</b> ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Szyńka pieczona na ogniu wieprzowa z dod.wodą, wędzona, pieczona, parzona 60 g ( <b>może zawierać: GLU PSZ, SOJ, MLE, SEL, GOR, S02.</b> ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	PN	Mus jogurt&zboża i owoce sadu 100g 1 szt ( <b>MLE, GLU OW.</b> )	
		Wartość energetyczna: 1817.65 kcal; Białko ogółem: 74.45 g; Tłuszcz: 66.48 g; Kw. tł. nasy.: 33.91 g; Węglowodany ogółem: 239.01 g; W tym cukry: 60.67 g; Błonnik pok.: 19.99 g; Sód: 1286.10 mg;	Wartość energetyczna: 1591.35 kcal; Białko ogółem: 77.30 g; Tłuszcz: 46.79 g; Kw. tł. nasy.: 21.89 g; Węglowodany ogółem: 219.77 g; W tym cukry: 60.79 g; Błonnik pok.: 13.43 g; Sód: 2023.13 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-05-08 piątek	Śniadanie	Zacierka na mleku 200 ml ( <u>GLU PSZ, MLE.</u> ) Chleb Graham 35 g ( <u>GLU PSZ.</u> ) Drożdżówka mini 50g 50 g ( <u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u> ) Masło 83% tł. 10 g ( <u>MLE.</u> ) Powidła śliwkowe 30g 1 szt Powidła śliwkowe 30g 1 szt Serek homo. naturalny 50 g ( <u>MLE.</u> ) Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> )	Zacierka na mleku 200 ml ( <u>GLU PSZ, MLE.</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Drożdżówka mini 50g 50 g ( <u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u> ) Masło 83% tł. 10 g ( <u>MLE.</u> ) Dżem truskawkowy 25g 2 szt Serek homo. naturalny 50 g ( <u>MLE.</u> ) Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u> )
	Obiad	Krupnik jęczmienny 200 ml ( <u>MLE, SEL, GLU JECZ.</u> ) Ziemniaki gotowane 100 g Ryba smażona (Morszczuk) 80 g ( <u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u> ) Surówka z kapusty kiszonej z olejem 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Krupnik jęczmienny 200 ml ( <u>MLE, SEL, GLU JECZ.</u> ) Ziemniaki gotowane 100 g Ryba pieczona (Morszczuk) 80 g ( <u>RYB.</u> ) Warzywa po grecku 200 g ( <u>GLU PSZ, SEL.</u> ) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 10 g ( <u>MLE.</u> ) Pasta jajeczno-brokułowa 50 g ( <u>JAJ, MLE.</u> ) Papryka świeża 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> ) Masło 83% tł. 10 g ( <u>MLE.</u> ) Pasta jajeczno-brokułowa 50 g ( <u>JAJ, MLE.</u> ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	PN	Sok warzywny 0,3l 1 szt ( <u>SEL.</u> )	
		Wartość energetyczna: 1881.69 kcal; Białko ogółem: 74.45 g; Tłuszcz: 65.04 g; Kw. tł. nasy.: 20.36 g; Węglowodany ogółem: 251.40 g; W tym cukry: 97.60 g; Błonnik pok.: 18.13 g; Sód: 2818.87 mg;	Wartość energetyczna: 1666.74 kcal; Białko ogółem: 73.71 g; Tłuszcz: 50.61 g; Kw. tł. nasy.: 19.27 g; Węglowodany ogółem: 231.18 g; W tym cukry: 94.47 g; Błonnik pok.: 16.65 g; Sód: 2459.94 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-05-09 sobota	Śniadanie	<p>Płatki owsiane na mleku 200 ml (<b>MLE, GLU OW.</b>)                      Chleb Graham 35 g (<b>GLU PSZ.</b>)                      Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>)                      Masło 83% tł. 10 g (<b>MLE.</b>)                      Ser żółty 60 g (<b>MLE.</b>)                      Pomidor 80 g                      Sałata lodowa 20 g                      Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b>)</p>	<p>Płatki owsiane na mleku 200 ml (<b>MLE, GLU OW.</b>)                      Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>)                      Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>)                      Masło 83% tł. 10 g (<b>MLE.</b>)                      Schab Kruchy z Liszek- wieprzowy, parzony, wędzony 60 g (<b>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, MLE, SEL, GOR, S02.</b>)                      Pomidor 80 g                      Sałata lodowa 20 g                      Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml (<b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b>)</p>
	Obiad	<p>Koperkowa z ziemniakami 200 ml (<b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b>)                      Ryż na sypko (brązowy) 100 g                      Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 80 g (<b>GLU PSZ.</b>)                      Surówka z selera i jabłka z olejem 200 g (<b>SEL.</b>)                      Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml</p>	<p>Koperkowa z ziemniakami 200 ml (<b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b>)                      Ryż na sypko 100 g                      Mięso drobiowe pieczone z udźca kurczaka 80 g (<b>GLU PSZ.</b>)                      Sos pietruszkowy 100 ml (<b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b>)                      Buraczki podprawiane -drobno tarte 200 g (<b>GLU PSZ.</b>)                      Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml</p>
	Kolacja	<p>Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>)                      Masło 83% tł. 10 g (<b>MLE.</b>)                      Pasztet Ciechanowski-Pasztet drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych pieczone 80 g (<b>GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, może zawierać: OZI, SEL, GOR, SEZ.</b>)                      Ogórek kiszony 80 g                      Sałata zielona 20 g                      Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml</p>	<p>Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>)                      Masło 83% tł. 10 g (<b>MLE.</b>)                      Połędwica premium- wędlina dr. średnio rozd. 60 g (<b>SOJ.</b>)                      Marchew gotowana z olejem 100 g                      Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml</p>
	PN	<p>Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 szt (<b>MLE.</b>)                      Podłomyki b/c 20 g (<b>GLU PSZ, MLE.</b>)</p>	
		<p>Wartość energetyczna: 2012.43 kcal; Białko ogółem: 94.74 g; Tłuszcz: 81.39 g; Kw. tł. nasy.: 38.65 g; Węglowodany ogółem: 237.53 g; W tym cukry: 58.46 g; Błonnik pok.: 22.93 g; Sód: 3021.86 mg;</p>	<p>Wartość energetyczna: 1807.83 kcal; Białko ogółem: 85.94 g; Tłuszcz: 56.45 g; Kw. tł. nasy.: 25.20 g; Węglowodany ogółem: 244.73 g; W tym cukry: 68.35 g; Błonnik pok.: 16.85 g; Sód: 2564.91 mg;</p>

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-05-10 niedziela	Śniadanie	Chleb Graham 35 g ( <b>GLU PSZ.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 60 g ( <b>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR.</b> ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )	Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Pierś delikatna z kurnej półki produkt drobiowy z połączonych kawałków fileta z kurczaka, parzona w osłonce niejadalnej. 60 g ( <b>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR.</b> ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem z/c 250 ml ( <b>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</b> )
	Obiad	Pomidorowa z zacierką 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Ziemniaki gotowane 100 g Kotlet schabowy 80 g ( <b>GLU PSZ, JAJ.</b> ) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 200 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Pomidorowa z zacierką 200 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b> ) Ziemniaki gotowane 100 g Schab pieczony w rękawie 80 g Sos własny 100 ml ( <b>GLU PSZ, SEL.</b> ) Bukiet jarzyn gotowany z olejem 200 g ( <b>SEL.</b> ) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Serek homogenizowany o smaku waniliowym 50 g ( <b>MLE.</b> ) Jabłko 150 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b> ) Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE.</b> ) Serek homogenizowany o smaku waniliowym 50 g ( <b>MLE.</b> ) Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa z/c 250 ml
	PN	Sok warzywny 0,3l 1 szt ( <b>SEL.</b> )	
		Wartość energetyczna: 1561.28 kcal; Białko ogółem: 66.87 g; Tłuszcz: 53.62 g; Kw. tł. nasy.: 20.36 g; Węglowodany ogółem: 214.09 g; W tym cukry: 67.80 g; Błonnik pok.: 18.22 g; Sód: 2921.48 mg;	Wartość energetyczna: 1513.55 kcal; Białko ogółem: 73.23 g; Tłuszcz: 46.62 g; Kw. tł. nasy.: 20.19 g; Węglowodany ogółem: 212.19 g; W tym cukry: 76.72 g; Błonnik pok.: 22.23 g; Sód: 3212.15 mg;

## **Oznaczenia alergenów:**

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszeniczny,  
SKO - Skorupiaki i pochodne,  
JAJ - Jaja i pochodne,  
RYB - Ryby i pochodne,  
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,  
SOJ - Soja i pochodne,  
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,  
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,  
SEL - Seler i pochodne,  
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,  
SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,  
SO2 - Dwutlenek siarki / siarczyny,  
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,  
MCK - Mięczaki i pochodne,  
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,  
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,  
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,  
GLU JEĆCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,

## **Oznaczenia wskaźników odż.:**

Wartość energetyczna - Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal],  
Białko ogółem - Białko ogółem wg rozp. 1169/2011,  
Tłuszcz - Tłuszcz,  
Węglowodany ogółem - Węglowodany ogółem,  
Sód - Sód,  
Sól - Sól,  
Potas - Potas,  
Kw. tł. nasy. - Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem,  
Błonnik pok. - Błonnik pokarmowy,  
Ener z B. - % energii z białka,  
Ener. z T. - % energii z tłuszczu,  
Ener z W. - % energii z węglowodanów,  
W tym cukry - w tym cukry,  
WW - WW,