

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-09-14 poniedziałek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 200 ml (<u>MLE, GLU JĘCZ.</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta z kurczaka i warzyw + 50 g (<u>SEL.</u>) Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>)	Płatki jęczmienne na mleku 200 ml (<u>MLE, GLU JĘCZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta z kurczaka i warzyw + 50 g (<u>SEL.</u>) Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>)
	Obiad	Zupa pomidorowa + 170 g (<u>SOJ, MLE, SEL.</u>) Makaron muszelki + 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Roladka wołowo-wieprzowa z nadzieniem brokułowym pieczona dieta + 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u>) Sos pietruszkowy + 100 g (<u>MLE.</u>) Surówka Coleslaw + 200 g (<u>JAJ, MLE, GOR, S02.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa pomidorowa + 170 g (<u>SOJ, MLE, SEL.</u>) Makaron muszelki + 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Roladka wołowo-wieprzowa z nadzieniem brokułowym pieczona dieta + 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u>) Sos pietruszkowy + 100 g (<u>MLE.</u>) Bukiet warzyw gotowanych z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/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 z twarogu z natką pietruszki + 50 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 80 g Mix salat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	
	PN	Mus- przecier owocowy jablko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1730.86 kcal; Białko ogółem: 70.09 g; Tłuszcz: 74.74 g; Kw. tł. nasy.: 27.73 g; Węglowodany ogółem: 205.73 g; W tym cukry: 71.80 g; Błonnik pok.: 19.50 g; Sód: 2558.05 mg;	Wartość energetyczna: 1599.04 kcal; Białko ogółem: 70.22 g; Tłuszcz: 62.30 g; Kw. tł. nasy.: 26.62 g; Węglowodany ogółem: 200.37 g; W tym cukry: 66.95 g; Błonnik pok.: 20.74 g; Sód: 2908.21 mg;

2026-09-15 wtorek		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
	Śniadanie	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU ŻYT</u> , <u>GLU JECZ</u> ,) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ</u> ,) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT</u> ,) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u> ,) Jajko gotowane kl M + 1 szt (<u>JAJ</u> ,) Ogórek świeży 80 g Sałata lodowa 20 g Kasza kukurydziana na mleku 200 ml (<u>MLE</u> ,)	Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU ŻYT</u> , <u>GLU JECZ</u> ,) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT</u> ,) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT</u> ,) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u> ,) Jajko gotowane kl M + 1 szt (<u>JAJ</u> ,) Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Kasza kukurydziana na mleku 200 ml (<u>MLE</u> ,)
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL</u> ,) Makaron pełnoziarnisty świderki + 100 g (<u>GLU PSZ</u> ,) Gulasz z indyka dieta + 150 g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL</u> ,) Makaron świderki + 100 g (<u>GLU PSZ</u> ,) Gulasz z indyka dieta + 150 g Kalafior gotowany z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ</u> , <u>GLU ŻYT</u> ,) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u> ,) Serek twarogowy homogenizowany + 50 g (<u>MLE</u> ,) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	
	PN	Sok 100% w kartoniku z rurką 0,2l 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1660.90 kcal; Białko ogółem: 69.09 g; Tłuszcz: 58.41 g; Kw. tł. nasy.: 21.90 g; Węglowodany ogółem: 225.21 g; W tym cukry: 71.37 g; Błonnik pok.: 19.24 g; Sód: 2681.71 mg;	Wartość energetyczna: 1585.14 kcal; Białko ogółem: 72.17 g; Tłuszcz: 48.54 g; Kw. tł. nasy.: 21.29 g; Węglowodany ogółem: 224.45 g; W tym cukry: 67.68 g; Błonnik pok.: 18.49 g; Sód: 2713.89 mg;

2026-09-16 środa		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
Śniadanie Obiad Kolacja PN	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 200 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU</u> <u>OW.</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU</u> <u>PSZ.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU</u> <u>ŻYT</u> , <u>GLU</u> <u>JECZ.</u>)	Płatki owsiane na mleku 200 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU</u> <u>OW.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ŻYT.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE</u> , <u>GLU</u> <u>ŻYT</u> , <u>GLU</u> <u>JECZ.</u>)
	Obiad	Zupa ogórkowa z ziemniakami + 200 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>SOJ</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL.</u>) Kasza jęczmienna + 100 g (<u>GLU</u> <u>JECZ.</u>) Schab gotowany + 80 g Sos własny dieta + 100 g Salatka z buraków i jabłka (z olejem) b/c + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa koperkowa z ryżem + 200 g (<u>SOJ</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL.</u>) Kasza jęczmienna + 100 g (<u>GLU</u> <u>JECZ.</u>) Schab gotowany + 80 g Sos własny dieta + 100 g Salatka z buraków i jabłka (z olejem) b/c + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Twarożek pomidorowy + 50 g (<u>MLE</u>) Ogórek świeży 100 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Twarożek pomidorowy + 50 g (<u>MLE</u>) Pasta z brokuła + 100 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	PN	Mus- przecier owocowy jablko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1753.23 kcal; Białko ogółem: 79.50 g; Tłuszcz: 60.99 g; Kw. tł. nasy.: 24.31 g; Węglowodany ogółem: 229.26 g; W tym cukry: 72.38 g; Błonnik pok.: 18.59 g; Sód: 3557.50 mg;	Wartość energetyczna: 1838.92 kcal; Białko ogółem: 80.68 g; Tłuszcz: 66.62 g; Kw. tł. nasy.: 24.37 g; Węglowodany ogółem: 236.39 g; W tym cukry: 73.05 g; Błonnik pok.: 20.23 g; Sód: 3506.35 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-09-17 czwartek	Śniadanie	Zacierka na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)	Zacierka na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Szynkowa dębowa drobiowa kielbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)
	Obiad	Zupa ryżowa z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Udziec z kurczaka wolno gotowany z ziołami + 80 g Surówka z selera i marchwi (z olejem) b/c + 200 g (<u>SEL,</u>) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa ryżowa z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Udziec z kurczaka wolno gotowany z ziołami + 80 g Brokuł gotowany z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Twarożek ze słonecznikiem + 50 g (<u>MLE,</u>) Pasta z pieczonych warzyw dieta + 100 g (<u>SEL,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Twarożek + 50 g (<u>MLE,</u>) Pasta z pieczonych warzyw dieta + 100 g (<u>SEL,</u>) Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	PN	Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1553.24 kcal; Białko ogółem: 77.67 g; Tłuszcz: 53.49 g; Kw. tł. nasy.: 20.96 g; Węglowodany ogółem: 199.66 g; W tym cukry: 49.16 g; Błonnik pok.: 25.31 g; Sód: 3332.40 mg;	Wartość energetyczna: 1488.35 kcal; Białko ogółem: 81.13 g; Tłuszcz: 47.68 g; Kw. tł. nasy.: 20.60 g; Węglowodany ogółem: 193.70 g; W tym cukry: 47.64 g; Błonnik pok.: 22.23 g; Sód: 2723.19 mg;

2026-09-18 piątek		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
	Śniadanie	Kasza manna na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Twarożek malinowy dieta + 50 g (<u>MLE,</u>) Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)	Kasza manna na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Twarożek malinowy dieta + 50 g (<u>MLE,</u>) Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)
	Obiad	Zupa grochowa z ziemniakami + 200 g (<u>GLU PSZ, SOJ, SEL, GOR,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Morszczuk pieczony 80g + 80 g (<u>RYB,</u>) Sos cytrynowy + 100 g (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Surówka z marchwi, jabłka i pomarańczy z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa brokułowa z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Morszczuk pieczony 80g + 80 g (<u>RYB,</u>) Sos cytrynowy + 100 g (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Szpinak gotowany z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Ser żółty 60 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 80 g Mix salat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Serek homogenizowany o smaku naturalnym z ziołami + 50 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 80 g Mix salat 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	PN	Mus- przecier owocowy jabłko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1954.39 kcal; Białko ogółem: 82.39 g; Tłuszcz: 83.71 g; Kw. tł. nasy.: 41.64 g; Węglowodany ogółem: 227.56 g; W tym cukry: 86.97 g; Błonnik pok.: 20.69 g; Sód: 3157.32 mg;	Wartość energetyczna: 1676.52 kcal; Białko ogółem: 73.53 g; Tłuszcz: 67.12 g; Kw. tł. nasy.: 29.12 g; Węglowodany ogółem: 200.28 g; W tym cukry: 69.77 g; Błonnik pok.: 18.21 g; Sód: 2733.61 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-09-19 sobota	Śniadanie	Ryż na mleku 200 ml (<u>MLE,</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Pasta z ciecierzycy z warzywami + 50 g (<u>SEL,</u>) Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)	Ryż na mleku 200 ml (<u>MLE,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Schab pieczony cały na kanapki + 50 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)
	Obiad	Krupnik jęczmienny + 200 g (<u>SOJ, SEL, GLU JĘCZ,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Kotlet z jaj pieczony dieta + 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Sos marchewkowo-koperkowy dieta + 100 g (<u>MLE,</u>) Surówka z czerwonej kapusty z olejem b/c + 200 g (<u>MLE, SOJ,</u>) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Krupnik jęczmienny + 200 g (<u>SOJ, SEL, GLU JĘCZ,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Kotlet z jaj pieczony dieta + 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE,</u>) Sos marchewkowo-koperkowy dieta + 100 g (<u>MLE,</u>) Bukiet warzyw gotowanych z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Ser żółty 60 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Twarożek + 50 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	PN	Sok 100% w kartoniku z rurką 0,2 l 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1783.07 kcal; Białko ogółem: 66.55 g; Tłuszcz: 77.10 g; Kw. tł. nasy.: 33.98 g; Węglowodany ogółem: 217.48 g; W tym cukry: 67.91 g; Błonnik pok.: 19.28 g; Sód: 3129.45 mg;	Wartość energetyczna: 1582.58 kcal; Białko ogółem: 73.81 g; Tłuszcz: 55.24 g; Kw. tł. nasy.: 24.23 g; Węglowodany ogółem: 206.45 g; W tym cukry: 66.22 g; Błonnik pok.: 17.65 g; Sód: 3177.17 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-09-20 niedziela	Śniadanie	Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Szynka od Zduna-wędzonka wieprzowa,szynka wędzona,parzona 60 g Papryka świeża 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>)	Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Szynka od Zduna-wędzonka wieprzowa,szynka wędzona,parzona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>)
	Obiad	Zupa wielowarzywna z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Kotlet z kurczaka nadziewany serem pieczony + 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, GLU ŻYT, GLU OW, GLU JĘCZ.</u>) Surówka żydowska z olejem b/c + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa wielowarzywna z ziemniakami dieta + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Zrazik z kurczaka pieczony + 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Sos szpinakowy + 100 g (<u>MLE.</u>) Dynia pieczona z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Ser mozzarella 60 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	
	PN	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1499.29 kcal; Białko ogółem: 74.68 g; Tłuszcz: 65.51 g; Kw. tł. nasy.: 21.47 g; Węglowodany ogółem: 162.19 g; W tym cukry: 33.88 g; Błonnik pok.: 17.54 g; Sód: 2822.54 mg;	Wartość energetyczna: 1535.09 kcal; Białko ogółem: 75.09 g; Tłuszcz: 64.49 g; Kw. tł. nasy.: 18.60 g; Węglowodany ogółem: 173.37 g; W tym cukry: 43.40 g; Błonnik pok.: 20.18 g; Sód: 2837.09 mg;

2026-09-21 poniedziałek		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 200 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Pasta jajeczno-brokulowa + 50 g (<u>JAJ.</u>) Pomidor 80 g Mix salat 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>)	Płatki owsiane na mleku 200 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Pasta jajeczno-brokulowa + 50 g (<u>JAJ.</u>) Pasta warzywna + 100 g (<u>SEL.</u>) Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>)
	Obiad	Barszcz biały z ziemniakami + 200 g (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE, SEL, GLU ŻYT.</u>) Gulasz warzywny z tofu (dieta) + 150 g (<u>SOJ, SEL.</u>) Ryż brązowy + 100 g Marchew gotowana z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa ziemniaczana + 200 g (<u>MLE, SEL.</u>) Gulasz warzywny z tofu (dieta) + 150 g (<u>SOJ, SEL.</u>) Ryż biały + 100 g Marchew gotowana z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Twarożek domowy waniliowy + 50 g (<u>MLE, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, OZI, SOJ, MLE, ORZ, SEZ.</u>) Jabłko 150 g	
	PN	Banan 200 g Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1803.94 kcal; Białko ogółem: 62.49 g; Tłuszcz: 59.31 g; Kw. tł. nasy.: 23.44 g; Węglowodany ogółem: 268.48 g; W tym cukry: 102.25 g; Błonnik pok.: 30.27 g; Sód: 2984.59 mg;	Wartość energetyczna: 1820.00 kcal; Białko ogółem: 59.36 g; Tłuszcz: 58.88 g; Kw. tł. nasy.: 21.77 g; Węglowodany ogółem: 277.83 g; W tym cukry: 105.01 g; Błonnik pok.: 29.96 g; Sód: 3060.84 mg;

2026-09-22 wtorek		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
	Śniadanie	Makaron drobny na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Paprykarz z mintaja z warzywami + 50 g (<u>RYB, SOJ, SEL,</u>) Pomidor 90 g Roszponka 10 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)	Makaron drobny na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Paprykarz z mintaja z warzywami + 50 g (<u>RYB, SOJ, SEL,</u>) Pomidor 90 g Roszponka 10 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)
	Obiad	Zupa pomidorowa + 170 g (<u>SOJ, MLE, SEL,</u>) Makaron muszelki + 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Gulasz wołowy dieta + 150 g Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Buraki po francusku + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa pomidorowa + 170 g (<u>SOJ, MLE, SEL,</u>) Makaron muszelki + 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Gulasz wołowy dieta + 150 g Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Buraki gotowane z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Twarożek z natką pietruszki + 50 g (<u>MLE,</u>) Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Twarożek z natką pietruszki + 50 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g
	PN	Mus- przecier owocowy jablko-banan-brzoskwinia 100g (tubka) 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1613.61 kcal; Białko ogółem: 70.92 g; Tłuszcz: 53.97 g; Kw. tł. nasy.: 21.16 g; Węglowodany ogółem: 220.23 g; W tym cukry: 77.89 g; Błonnik pok.: 16.61 g; Sód: 2877.06 mg;	Wartość energetyczna: 1543.87 kcal; Białko ogółem: 71.10 g; Tłuszcz: 45.89 g; Kw. tł. nasy.: 20.64 g; Węglowodany ogółem: 220.32 g; W tym cukry: 81.56 g; Błonnik pok.: 17.77 g; Sód: 2386.08 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-09-23 środa	Śniadanie	Ryż na mleku 200 ml (<u>MLE</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Sałatka jarzynowa dieta + 100 g (<u>MLE, SEL</u>) Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ</u>)	Ryż na mleku 200 ml (<u>MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodat.wody w osł.niejad 60 g Sałatka jarzynowa dieta + 100 g (<u>MLE, SEL</u>) Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ</u>)
	Obiad	Kapuśniak z kapusty kiszzonej + 200 g (<u>GLU PSZ, SOJ, SEL</u>) Kasza jęczmienna + 100 g (<u>GLU JĘCZ</u>) Zrazik wieprzowy pieczony + 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos pietruszkowy + 100 g (<u>MLE</u>) Fasolka szparagowa zielona gotowana + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa ziemniaczana + 200 g (<u>MLE, SEL</u>) Kasza jęczmienna + 100 g (<u>GLU JĘCZ</u>) Zrazik wieprzowy pieczony + 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) Sos pietruszkowy + 100 g (<u>MLE</u>) Fasolka szparagowa zielona gotowana + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Twarożek + 50 g (<u>MLE</u>) Papryka świeża 80 g Sałata zielona 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Twarożek + 50 g (<u>MLE</u>) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g
	PN	Sok 100% w kartoniku z rurką 0,2 l 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1719.87 kcal; Białko ogółem: 75.97 g; Tłuszcz: 57.15 g; Kw. tł. nasy.: 26.16 g; Węglowodany ogółem: 237.90 g; W tym cukry: 67.57 g; Błonnik pok.: 22.91 g; Sód: 3406.71 mg;	Wartość energetyczna: 1730.50 kcal; Białko ogółem: 74.74 g; Tłuszcz: 57.25 g; Kw. tł. nasy.: 26.48 g; Węglowodany ogółem: 240.16 g; W tym cukry: 66.24 g; Błonnik pok.: 21.99 g; Sód: 3280.79 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-09-24 czwartek	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 200 ml (<u>MLE</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Indyk pieczony z Bobrownik produkt blokowy drobiowo w pieprzowy średnio rozdrobniony, pieczony 60 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>)	Kasza kukurydziana na mleku 200 ml (<u>MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Indyk pieczony z Bobrownik produkt blokowy drobiowo w pieprzowy średnio rozdrobniony, pieczony 60 g Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ</u>)
	Obiad	Zupa jarzynowa z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL</u>) Sos boloński z wieprzowiną (dieta) + 150 g (<u>SEL</u>) Makaron spaghetti + 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Kalafior gotowany z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL</u>) Makaron spaghetti + 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Sos boloński z wieprzowiną (dieta) + 150 g (<u>SEL</u>) Kalafior gotowany z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Pasta z pieczonych buraków dieta + 50 g (<u>MLE</u>) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g	Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE</u>) Pasta z pieczonych buraków dieta + 50 g (<u>MLE</u>) Marchew gotowana plastry 100 g
	PN	Przecier owocowy jabłko-brzoskwinia 120g 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1593.25 kcal; Białko ogółem: 73.11 g; Tłuszcz: 50.91 g; Kw. tł. nasy.: 22.42 g; Węglowodany ogółem: 220.96 g; W tym cukry: 59.16 g; Błonnik pok.: 21.31 g; Sód: 3106.12 mg;	Wartość energetyczna: 1634.49 kcal; Białko ogółem: 72.22 g; Tłuszcz: 53.12 g; Kw. tł. nasy.: 22.56 g; Węglowodany ogółem: 227.60 g; W tym cukry: 63.29 g; Błonnik pok.: 23.98 g; Sód: 3257.51 mg;

2026-09-25 piątek		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
	Śniadanie	Zacierka na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Drożdżówka z jabłkami 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Powidła śliwkowe 30g 1 szt Powidła śliwkowe 30g 1 szt Twarożek + 50 g (<u>MLE,</u>) Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)	Zacierka na mleku 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Drożdżówka z jabłkami 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, JAJ,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Dżem truskawkowy 25g 2 szt Twarożek + 50 g (<u>MLE,</u>) Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)
	Obiad	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Pulpet z morskczuka na parze + 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB,</u>) Surówka z czerwonej kapusty z olejem b/c + 200 g (<u>MLE, SOJ,</u>) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml Sos szpinakowy + 100 g (<u>MLE,</u>)	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami + 200 g (<u>SOJ, MLE, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Pulpet z morskczuka na parze + 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB,</u>) Bukiet warzyw gotowanych z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml Sos szpinakowy + 100 g (<u>MLE,</u>)
	Kolacja	Bulka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Serek twarogowy termizowany smak śmietankowy 20g 1 szt (<u>MLE, może zawierać: RYB, OZI, MLE,</u>) Jajko gotowane kl M + 1 szt (<u>JAJ,</u>) Papryka świeża 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Bulka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Jajko gotowane kl M + 1 szt (<u>JAJ,</u>) Serek twarogowy termizowany smak śmietankowy 20g 1 szt (<u>MLE, może zawierać: RYB, OZI, MLE,</u>) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	PN	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1864.10 kcal; Białko ogółem: 73.24 g; Tłuszcz: 68.60 g; Kw. tł. nasy.: 25.38 g; Węglowodany ogółem: 248.65 g; W tym cukry: 99.26 g; Błonnik pok.: 21.56 g; Sód: 2554.00 mg;	Wartość energetyczna: 1713.46 kcal; Białko ogółem: 72.92 g; Tłuszcz: 60.38 g; Kw. tł. nasy.: 24.79 g; Węglowodany ogółem: 230.70 g; W tym cukry: 88.11 g; Błonnik pok.: 21.04 g; Sód: 2920.59 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-09-26 sobota	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 200 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta jajeczna z szynką + 50 g (<u>JAJ, MLE.</u>) Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>)	Płatki owsiane na mleku 200 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Pasta jajeczna z szynką + 50 g (<u>JAJ, MLE.</u>) Pomidor 80 g Sałata lodowa 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>)
	Obiad	Zupa ziemniaczana + 200 g (<u>MLE, SEL.</u>) Kasza jęczmienna + 100 g (<u>GLU JĘCZ.</u>) Bitka wieprzowa z szynki pieczona + 80 g Sos własny dieta + 100 g Cwikła z chrzanem z olejem + 200 g (<u>MLE, S02.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Zupa ziemniaczana + 200 g (<u>MLE, SEL.</u>) Kasza jęczmienna + 100 g (<u>GLU JĘCZ.</u>) Bitka wieprzowa z szynki pieczona + 80 g Sos własny dieta + 100 g Sałatka z buraków i jabłka (z olejem) b/c + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Serek homogenizowany pomidorowy + 50 g (<u>MLE.</u>) Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE.</u>) Serek homogenizowany pomidorowy + 50 g (<u>MLE.</u>) Marchew gotowana z olejem 100 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	PN	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1723.30 kcal; Białko ogółem: 76.12 g; Tłuszcz: 59.65 g; Kw. tł. nasy.: 22.43 g; Węglowodany ogółem: 227.61 g; W tym cukry: 54.41 g; Błonnik pok.: 19.25 g; Sód: 3279.53 mg;	Wartość energetyczna: 1745.81 kcal; Białko ogółem: 73.72 g; Tłuszcz: 62.55 g; Kw. tł. nasy.: 22.62 g; Węglowodany ogółem: 229.80 g; W tym cukry: 60.01 g; Błonnik pok.: 21.79 g; Sód: 3505.52 mg;

		KRK- RYD P01 Podstawowa	KRK- RYD P02 Łatwo strawna
2026-09-27 niedziela	Śniadanie	Chleb Graham 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Pasta z miruny z warzywami + 50 g (<u>RYB, SEL,</u>) Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)	Chleb mieszany pszenno-żytni 25 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Pasta z miruny z warzywami + 50 g (<u>RYB, SEL,</u>) Pomidor 80 g Salata zielona 20 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ,</u>)
	Obiad	Rosół + 170 g (<u>SOJ, SEL,</u>) Makaron nitka z natką pietruszki + 30 g (<u>GLU PSZ,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Filet z kurczaka pieczony w ziołach + 80 g Surówka z marchwi i chrzanu b/c + 200 g (<u>JAJ, MLE, GOR, SOJ,</u>) Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml	Rosół + 170 g (<u>SOJ, SEL,</u>) Makaron nitka z natką pietruszki + 60 g (<u>GLU PSZ,</u>) Ziemniaki gotowane z koperkiem + 100 g Filet z kurczaka pieczony w ziołach + 80 g Sos koperkowy dieta + 100 g (<u>MLE,</u>) Brokul gotowany z olejem + 200 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml
	Kolacja	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Porzeczkowy twarózek + 50 g (<u>MLE,</u>) Jabłko 150 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml	Bułka pszenno-żytnia 50g 1 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło 83% tł. 10 g (<u>MLE,</u>) Porzeczkowy twarózek + 50 g (<u>MLE,</u>) Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna ekspresowa z cytryną Cateringowa b/c 250 ml
	PN	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt Woda źródlana niegazowana* 250 ml	
		Wartość energetyczna: 1466.15 kcal; Białko ogółem: 78.43 g; Tłuszcz: 49.92 g; Kw. tł. nasy.: 18.39 g; Węglowodany ogółem: 186.59 g; W tym cukry: 53.25 g; Błonnik pok.: 21.31 g; Sód: 2267.47 mg;	Wartość energetyczna: 1470.83 kcal; Białko ogółem: 84.82 g; Tłuszcz: 43.39 g; Kw. tł. nasy.: 19.40 g; Węglowodany ogółem: 194.31 g; W tym cukry: 49.48 g; Błonnik pok.: 20.47 g; Sód: 2136.57 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,
S02 - 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 JĘCZ - 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,