

Jadłospis 04.-10.05.2026 r. SP ZOZ Włodawa

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.	Dieta bezglutenowa	Dieta bezmleczna
4.05.2026r. poniedziałek	Śniadanie	płatki owsiane gotowane na mleku 30g/250ml twarożek z koperkiem 60g mix sałat z pomidorem i jogurtem 100g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml	płatki owsiane gotowane na mleku 30g/250ml twarożek z koperkiem 60g mix sał. z pomid. i jog. 100g masło extra 15g chleb psz. zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	zupa ziemniaczana 250ml twarożek z koperkiem 60g mix sałat z pomidorem i jogurtem 100g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml	płatki kukurydziane na mleku 30g/250ml twarożek z koperkiem 60g mix sałat z pomidorem i jogurtem 100g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml	zupa ziemniaczana 250ml kiełbasa krakowska 50g mix sałat z pomidorem i olejem 100g margaryna b/ml. 10g chleb psz. zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml
	II śniadanie	-	-	sok warzywny 300ml	-	-
	Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 500ml Kotlet pożarski smażony 150g Ryż 80g Buraczki duszone 150g Kompot 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 500ml Pulpet drobiowy gotowany w sosie pietruszkowym 150/100g Ryż 80g Buraczki duszone 150g Kompot 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem pełn. 500ml Pulpet drobiowy gotowany 150g Ryż brązowy 80g Sałata lodowa ze szczyp. i olejem 50g Kompot b/c 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem b/glut. 500ml Kurczak gotowany 150g Ryż 80g Buraczki duszone b/mąki 150g Kompot 250ml	Zupa pomidorowa z makaronem 500ml Kurczak gotowany 150g Ryż 80g Buraczki duszone b/masła 150g Kompot 250ml
	Podwieczorek	-	-	chleb raz. 30g, masło 10g, ogonówka 20g, papryka 80g	-	-
	Kolacja	pasta z jajka ze szczypiorkiem 75g sałatka z fasolki szparag. i pomidora 150g budyń na mleku 120ml masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml	pasta z jajka 75g sałatka z fasolki szparag. i pomidora 150g budyń na mleku 120ml masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	pasta z jajka ze szczypiorkiem 75g sałatka z fasolki szparag. i pomidora 150g wędlina z kurczaka 50g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml	jajko gotow. (2 szt.) 100g sałatka z fasolki szparag. i pomidora 150g budyń na mleku 120ml masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml	pasta z jajka 75g sałatka z fasolki szparag. i pomidora 150g kisiel owocowy 120ml margaryna b/ml. 10g chleb psz. zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml
	Posiłek nocny	biszkopty (6 szt.) 25g	biszkopty (6 szt.) 25g	jabłko (1 szt.) 180g	jabłko (1 szt.) 180g	biszkopty (6 szt.) 25g
Alergeny w posiłkach: chleb pszenny zwykły – 1; bułka pszenna – 1,6; chleb żytni razowy – 1,6; masło extra – 7; zupa ziemniaczana – 9; płatki owsiane gotowane na mleku – 1,7; twarożek z koperkiem – 7; mix sałat z pomidorem i jogurtem – 7; zupa pomidorowa z makaronem (pełn.) – 1,7,9; kotlet pożarski / pulpet drobiowy – 1,3,6,7; sos pietruszkowy – 1,7,9; biszkopty – 1,3; buraczki duszone – 1,7; pasta z jajka – 1,3,6; budyń na mleku – 7; ogonówka – 1,6,7; zupa pomidorowa z makaronem b/glut. - 7,9; jajko gotowane – 3.						

Jadlospis 04.-10.05.2026 r. SP ZOZ Włodawa

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.	Dieta łatwostrawna z ogranicz. tłuszczu	Dieta bezmleczna
5.05.2026r. wtorek	Śniadanie	kasza manna gotowana na mleku 40g/250ml szynka z komina 50g sałata z rzodkiewką i olejem 100g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml	kasza manna gotowana na mleku 40g/250ml szynka z komina 50g sałata z pomidorem i olejem 100g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	zupa ziemniaczana 250ml szynka z komina 50g sałata z rzodkiewką i olejem 100g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml	kasza manna gotowana na mleku 40g/250ml szynka z komina 50g sałata z pomidorem i olejem 100g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	zupa ziemniaczana 250ml szynka z komina 50g sałata z pomidorem i olejem 100g margaryna b/ml. 10g chleb psz. zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml
	II śniadanie	-	-	kefir naturalny 200g	-	-
	Obiad	Zupa dyniowa 500ml Gulasz z ciecierzycy z warzywami 80/50g Kasza gryczana 80g Surówka z czerwonej kapusty 150g Kompot 250ml	Zupa dyniowa 500ml Makaron z jogurtem naturalnym i truskawkami 80/50/150g Kompot 250ml	Zupa dyniowa 500ml Gulasz z ciecierzycy z warzywami 80/50g Kasza gryczana 80g Surówka z czerwonej kapusty 150g Kompot b/c 250ml	Zupa dyniowa 500ml Makaron z jogurtem naturalnym i truskawkami 80/50/150g Kompot 250ml	Zupa dyniowa 500ml Makaron z truskawkami 80/150g Kompot 250ml
	Podwieczorek	-	-	sok pomidorowy 300ml	-	-
	Kolacja	ser biały 60g miód 25g jabłko (1 szt.) 180g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml	ser biały 60g miód 25g jabłko (1 szt.) 180g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	ser biały 60g kielbasa krakowska 50g jabłko (1 szt.) 180g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml	ser biały 60g miód 25g jabłko (1 szt.) 180g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	kielbasa krakowska 60g miód 25g jabłko (1 szt.) 180g margaryna b/ml. 10g chleb psz. zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml
	Posiłek nocny	smoothie jabłko-truskawka 250ml	smoothie jabłko-truskawka 250ml	smoothie jabłko-truskawka 250ml	smoothie jabłko-truskawka 250ml	smoothie jabłko-truskawka 250ml
<p>Alergeny w posiłkach: chleb pszenny zwykły – 1; bułka pszenna – 1,6; chleb żytni razowy – 1,6; masło extra – 7; zupa ziemniaczana – 9; kasza manna gotowana na mleku – 1,7; ser biały – 7; kefir – 7; kielbasa krakowska – 1,6; zupa dyniowa – 7,9; gulasz z ciecierzycy z warzywami – 1,7,9; makaron z jogurtem naturalnym i truskawkami – 1,7.</p>						

Jadlospis 04.-10.05.2026 r. SP ZOZ Włodawa

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.	Dieta bezglutenowa	Dieta bezmleczna
6.05.2026r. środa	Śniadanie	makaron gotowany na mleku 30g/250ml wędlina z kurczaka 50g sałatka z kalafiora i marchewki 150g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml	makaron gotowany na mleku 30g/250ml wędlina z kurczaka 50g sałatka z kalafiora i marchewki 150g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	zupa ziemniaczana 250ml wędlina z kurczaka 50g sałatka z kalafiora i marchewki 150g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml	makaron b/glut. gotowany na mleku 30g/250ml wędlina z kurczaka 50g sałatka z kalafiora i marchewki 150g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml	zupa ziemniaczana 250ml wędlina z kurczaka 50g sałatka z kalafiora i marchewki 150g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml
	II śniadanie	-	-	kefir naturalny 200g	-	-
	Obiad	Zupa szczawiowa z jajkiem 500ml Leczo z kurczaka i cukinii 80/100g Kasza jaglana 80g Kompot 250ml	Zupa szczawiowa z jajkiem 500ml Leczo z kurczaka i cukinii 80/100g Kasza jaglana 80g Kompot 250ml	Zupa szczawiowa z jajkiem 500ml Leczo z kurczaka i cukinii 80/100g Kasza jaglana 80g Kompot b/c 250ml	Zupa szczawiowa z białkiem jaja 500ml Leczo z kurczaka i cukinii 80/100g Kasza jaglana 80g Kompot 250ml	Zupa szczawiowa z jajkiem 500ml Leczo z kurczaka i cukinii 80/100g Kasza jaglana 80g Kompot 250ml
	Podwieczorek	-	-	kisiel z jabłka 150ml	-	-
	Kolacja	ser żółty 50g rzodkiewki (4 szt.) 80g szczypiorek 2g dżem 50g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml	twarożek 60g pomidor 80g dżem 50g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	ser żółty 50g rzodkiewki (4 szt.) 80g szczypiorek 2g pomarańcza (1/2 szt.) 120g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml	twarożek 60g pomidor 80g dżem 50g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml	pasta z kurczaka 80g pomidor 80g dżem 50g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml
	Posiłek nocny	herbatniki (2 szt.) 20g	herbatniki (2 szt.) 20g	jabłko (1 szt.) 180g	jabłko (1 szt.) 180g	jabłko (1 szt.) 180g
	Alergeny w posiłkach: chleb pszenny zwykły – 1; bułka pszenna – 1,6; chleb żytni razowy – 1,6; masło extra – 7; zupa ziemniaczana – 9; makaron gotowany na mleku – 1,7; makaron b/glut. gotowany na mleku – 7; ser żółty – 7; twarożek – 7; zupa szczawiowa z jajkiem – 3,7,9; kefir naturalny – 7; herbatniki – 1,6,7; pasta z kurczaka – 1,6.					

Jadlospis 04.-10.05.2026 r. SP ZOZ Włodawa

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.	Dieta bezglutenowa	Dieta bezmleczna
7.05.2026r. czwartek	Śniadanie	płatki jęczm. gotowane na mleku 30g/250ml pasta z soczewicy ze szczypiorkiem 80g bukiet warzyw z wody 80g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml	płatki jęczm. gotowane na mleku 30g/250ml pasta z jajka z koperkiem 75g bukiet warzyw z wody 80g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	zupa ziemniaczana 250ml pasta z soczewicy ze szczypiorkiem 80g bukiet warzyw z wody 80g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml	płatki kukurydziane na mleku 30g/250ml jajko got. (2 szt.) 100g bukiet warzyw z wody 80g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml	zupa ziemniaczana 250ml pasta z jajka z koperkiem 75g bukiet warzyw z wody 80g masło extra 15g margaryna b/ml. 10g chleb psz. zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml
	II śniadanie	-	-	jabłko (1 szt.) 180g	-	-
	Obiad	Barszcz czerwony 500ml Kotlet rybno-warzywny pieczony z sosem pomidorowym 120/100g Ziemniaki 400g Sałata ze szczypiorkiem z jogurtem 150g Kompot 250ml	Barszcz czerwony 500ml Kotlet rybno-warzywny pieczony z sosem pomidorowym 120/100g Ziemniaki 400g Surówka z marchewki i jabłka z jogurtem 150g Kompot 250ml	Barszcz czerwony 500ml Kotlet rybno-warzywny pieczony 120g Ziemniaki 400g Surówka z marchewki i jabłka z jogurtem 150g Kompot b/c 250ml	Barszcz czerwony 500ml Dorsz pieczony w folii 120g Ziemniaki 400g Surówka z marchewki i jabłka z jogurtem 150g Kompot 250ml	Barszcz czerwony 500ml Dorsz pieczony w folii 120g Ziemniaki 400g Surówka z marchewki i jabłka z olejem 150g Kompot 250ml
	Podwieczorek	-	-	chleb razowy, 30g, masło 10g, jajko got. (1 szt.) 50g, pomidor 80g	-	-
	Kolacja	kiełbasa tyrolska 50g sałatka z brokuła i pomidora 150g ser biały 60g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml	kiełbasa tyrolska 50g sałatka z brokuła i pomidora 150g ser biały 60g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	szynka wiejska 50g sałatka z brokuła i pomidora 150g ser biały 60g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml	kurczak gotowany 50g sałatka z brokuła i pomidora 150g ser biały 60g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml	kurczak gotowany 50g sałatka z brokuła i pomidora 150g dżem 50g margaryna b/ml. 10g chleb psz. zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml
	Posiłek nocny	sok owocowy 300ml	sok owocowy 300ml	sok warzywny 300ml	sok owocowy 300ml	sok owocowy 300ml
Alergeny w posiłkach: chleb pszenny zwykły – 1; bułka pszenna – 1,6; chleb żytni razowy – 1,6; masło extra – 7; zupa ziemniaczana – 9; płatki jęczmienne gotowane na mleku – 1,7; pasta z jajka z koperkiem – 1,3,6; kiełbasa tyrolska – 1,6,7; barszcz czerwony – 7,9; sos pomidorowy – 1,7,9; ser biały – 7; szynka wiejska – 1,6,7; jajko gotowane – 3; kotlet rybno-warzywny – 1,3,4,6,7,9; sałata (ze szczypiorkiem) i jogurtem – 7; dorsz pieczony – 4; płatki kukurydziane na mleku – 7.						

Jadlospis 04.-10.05.2026 r. SP ZOZ Włodawa

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.	Dieta bezglutenowa	Dieta bezmleczna
8.05.2026r. piątek	Śniadanie	płatki ryżowe gotowane na mleku 40g/250ml sałatka z jajka, fasolki szparagowej i pomidora 200g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml	płatki ryżowe gotowane na mleku 40g/250ml sałatka z jajka, fasolki szparagowej i pomidora 200g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	zupa ziemniaczana 250ml sałatka z jajka, fasolki szparagowej i pomidora 200g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml	płatki ryżowe gotowane na mleku 40g/250ml sałatka z jajka, fasolki szparagowej i pomidora 200g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml	zupa ziemniaczana 250ml sałatka z jajka, fasolki szparagowej i pomidora 200g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 100g herbata 250ml
	II śniadanie	-	-	koktajl truskawkowy 250ml	-	-
	Obiad	Zupa krem cebulowa z serem typu Feta 500ml Makaron z serem białym i szpinakiem 80/80/50g Kompot 250ml	Zupa jarzynowa 500ml Makaron z serem białym i szpinakiem 80/80/50g Kompot 250ml	Zupa krem cebulowa z serem typu Feta 500ml Makaron pełn. z serem białym i szpinakiem 80/80/50g Kompot b/c 250ml	Zupa jarzynowa 500ml Makaron b/glut. z serem białym i szpinakiem 80/80/50g Kompot 250ml	Zupa jarzynowa 500ml Makaron z kurczakiem i szpinakiem 80/150/50g Kompot 250ml
	Podwieczorek	-	-	chleb raz. 30g, twarożek 80g, rzodk. (4 szt.) 80g	-	-
	Kolacja	serek naturalny 150g dżem 50g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml	serek naturalny 150g dżem 50g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	serek naturalny 150g kielbasa krakowska 50g kalafior z wody 80g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml	serek naturalny 150g dżem 50g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml	wędlina z kurczaka 50g kalafior z wody 80g dżem 50g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 100g herbata 250ml
	Posiłek nocny	banan (1 szt.) 120g	banan (1 szt.) 120g	jabłko (1 szt.) 180g	banan (1 szt.) 120g	banan (1 szt.) 120g
	Alergeny w posiłkach: chleb pszenny zwykły – 1; bułka pszenna – 1,6; chleb żytni razowy – 1,6; masło extra – 7; zupa ziemniaczana – 9; płatki ryżowe gotowane na mleku – 7; serek naturalny – 7; zupa jarzynowa – 7,9; zupa krem cebulowa z serem typu Feta – 7,9; makaron (pełn.) z serem białym i szpinakiem – 1,7; twarożek – 7; sałatka z jajka, fasolki szparagowej i pomidora – 3; koktajl truskawkowy – 7; makaron z kurczakiem i szpinakiem – 1; makaron b/glut. z serem białym i szpinakiem – 7; kielbasa krakowska – 1,6.					

Jadlospis 04.-10.05.2026 r. SP ZOZ Włodawa

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.	Dieta bezglutenowa	Dieta bezmleczna
9.05.2026r. sobota	Śniadanie	płatki owsiane gotowane na mleku 30g/250ml pasztet drobiowy 50g chrzan 30g papryka 80g sałata 20g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml	płatki owsiane gotowane na mleku 30g/250ml pasztet drobiowy 50g pomidor 80g sałata 20g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	zupa ziemniaczana 250ml wędlina z kurczaka 50g chrzan 30g papryka 80g sałata 20g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml	płatki kukurydziane na mleku 30g/250ml serek naturalny 150g pomidor 80g sałata 20g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml	zupa ziemniaczana 250ml kiełbasa krakowska 50g pomidor 80g sałata 20g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 100g herbata 250ml
	II śniadanie	-	-	kefir naturalny 200g	-	-
	Obiad	Krupnik jęczmienny 500ml Zraz wieprzowy gotowany w sosie musztardowym 80/100g Ziemniaki 400g Sałatka z buraczków i jabłka 150g Kompot 250ml	Krupnik jęczmienny 500ml Zraz wieprzowy gotowany w sosie musztardowym 80/100g Ziemniaki 400g Sałatka z buraczków i jabłka 150g Kompot 250ml	Krupnik jęczmienny 500ml Zraz wieprzowy gotowany 80g Ziemniaki 400g Fasolka szparagowa z wody 150g Kompot b/c 250ml	Krupnik gryczany 500ml Szynka wieprzowa gotowana 100g Ziemniaki 400g Sałatka z buraczków i jabłka 150g Kompot 250ml	Krupnik jęczmienny 500ml Szynka wieprzowa gotowana 100g Ziemniaki 400g Sałatka z buraczków i jabłka 150g Kompot 250ml
	Podwieczorek	-	-	jabłko (1 szt.) 180g	-	-
	Kolacja	ogonówka 50g jajko gotowane (1 szt.) 50g brokuł z wody 80g jogurt owocowy 150g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml	ogonówka 50g jajko gotowane (1 szt.) 50g brokuł z wody 80g jogurt owocowy 150g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	ogonówka 50g jajko gotowane (1 szt.) 50g brokuł z wody 80g ser biały 80g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml	kurczak gotowany 50 g jajko got. (1 szt.) 50g brokuł z wody 80g jogurt owocowy 150g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml	kurczak gotowany 50g jajko got. (1 szt.) 50g brokuł z wody 80g dżem 50g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 100g herbata 250ml
	Posiłek nocny	smoothie jabłko-truskawka 250ml	smoothie jabłko- truskawka 250ml	smoothie jabłko- truskawka 250ml	smoothie jabłko-truskawka 250ml	smoothie jabłko-truskawka 250ml

Alergeny w posiłkach: chleb pszenny zwykły – 1; bułka pszenna – 1,6; chleb żytni razowy – 1,6; masło extra – 7; zupa ziemniaczana – 9; płatki owsiane gotowane na mleku – 1,7; pasztet drobiowy – 1,3,6,7,9; chrzan – 12; kefir – 7; krupnik jęczmienny – 1,9; zraz wieprzowy – 1,3,6,7; sos musztardowy – 1,7,10; ser biały – 7; jogurt owocowy – 7; jajko gotowane – 3; serek naturalny – 7; krupnik gryczany – 9; ogonówka – 1,6,7.

Jadłospis 04.-10.05.2026 r. SP ZOZ Włodawa

Dzień	Posilek	Dieta podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ogr. łatwo przysw. węgl.	Dieta bezglutenowa	Dieta bezmleczna
10.05.2026r. niedziela	Śniadanie	kasza manna gotowana na mleku 40g/250ml ser biały 60g dżem 50g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml	kasza manna gotowana na mleku 40g/250ml ser biały 60g dżem 50g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	zupa ziemniaczana 250ml ser biały 60g wędlina z kurczaka 50g rzodkiewki (4 szt.) 80g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml	kasza jaglana gotowana na mleku 30g/250ml ser biały 60g dżem 50g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml	zupa ziemniaczana 250ml wędlina z kurczaka 50g rzodkiewki (4 szt.) 80g margaryna b/ml. 10g chleb pszenny zwykły 100g herbata 250ml
	II śniadanie	-	-	mandarynka z jogurtem naturalnym 150g	-	-
	Obiad	Rosół z makaronem 500ml Udko z kurczaka pieczone 200g Ziemniaki 400g Marchewka z groszkiem duszona 150g Kompot 250ml	Rosół z makaronem 500ml Udko z kurczaka gotowane 200g Ziemniaki 400g Marchewka z groszkiem duszona 150g Kompot 250ml	Rosół z makaronem pełn. 500ml Udko z kurczaka pieczone 200g Ziemniaki 400g Surówka z marchewki i selera z chrzanem 150g Kompot b/c 250ml	Rosół z makaronem b/glut. 500ml Udko z kurczaka gotowane 200g Ziemniaki 400g Marchewka z groszkiem duszona b/mąki 150g Kompot 250ml	Rosół z makaronem 500ml Udko z kurczaka gotowane 200g Ziemniaki 400g Marchewka z groszkiem duszona b/masła 150g Kompot 250ml
	Podwieczorek	-	-	sok pomidorowy 300ml	-	-
	Kolacja	pasta rybna (z mintaja) 100g jajko gotowane (1 szt.) 50g bukiet warzw z wody 80g kefir naturalny 200g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata 250ml	pasta rybna (z mintaja) 100g jajko gotowane (1 szt.) 50g bukiet warzw z wody 80g kefir naturalny 200g masło extra 15g chleb pszenny zwykły 50g bułka pszenna 50g herbata 250ml	pasta rybna (z mintaja) 100g jajko gotowane (1 szt.) 50g bukiet warzw z wody 80g kefir naturalny 200g masło extra 15g chleb żytni razowy 100g herbata b/c 250ml	dorsz gotowany w jarzynach 120/50g jajko got. (1 szt.) 50g bukiet warzw z wody 80g kefir naturalny 200g masło extra 15g chleb bezglutenowy 100g herbata 250ml	pasta rybna (z mintaja) 100g jajko got. (1 szt.) 50g bukiet warzw z wody 80g dżem 50g margaryna b/ml. 10g chleb psz. zwykły 100g herbata 250ml
	Posiłek nocny	jabłko (1 szt.) 180g	jabłko (1 szt.) 180g	jabłko (1 szt.) 180g	jabłko (1 szt.) 180g	jabłko (1 szt.) 180g
Alergeny w posiłkach: chleb pszenny zwykły – 1; bułka pszenna – 1,6; chleb żytni razowy – 1,6; masło extra – 7; zupa ziemniaczana – 9; płatki ryżowe gotowane na mleku – 7; ser biały – 7; jajko gotowane – 3; mandarynka z jogurtem naturalnym – 7; kefir – 7; rosół z makaronem (pełn.) – 9; marchewka z groszkiem duszona – 1,7; surówka z marchewki i selera z chrzanem – 7 9,12; pasta rybna – 1,4,6; dorsz gotowany w jarzynach – 4,9.						

Jadłospis może ulec zmianom z przyczyn niezależnych od Kuchni.