

23.02.2026	Ogólna	Cukrzycowa	Łatwostrawna	Ogólna b/m
Śniadanie	Zacierka na mleku 300ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO), chleb mieszany pszenno-żytni 75g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), wędlina 60g (SOJA), pomidor 80g, inka 250ml (GLUTEN).	Chleb razowy 105g (GLUTEN), masło extra 15g (MASŁO), wędlina 60g (SOJA), pomidor 80g, inka bez cukru 250ml (GLUTEN).	Zacierka na mleku 300ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO), chleb mieszany pszenno-żytni 75g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), wędlina 60g (SOJA), pomidor bez skóry 80g, inka 250ml (GLUTEN).	Chleb mieszany pszenno-żytni 105 g (GLUTEN), margaryna miękka 15g, wędlina 60g (SOJA), pomidor 80g, inka 250ml (GLUTEN).
II śniadanie		Serek homogenizowany naturalny 150 g (MLEKO)		
Obiad	Zupa z fasolką szparagową 300g (MLEKO), kotlet mielony smażony 120g (GLUTEN, JAJA) ziemniaki gotowane 200g, surówka z ogórków kiszonych 150g (GORCZYCA), gruszka pieczona 110g, kompot 250ml.	Zupa z fasolką szparagową 300g (MLEKO), pulpet gotowany 120g (GLUTEN, JAJA), kasza pęczak na sypko 150g (GLUTEN), surówka z ogórków kiszonych 150g (GORCZYCA), gruszka pieczona 110g, kompot 250ml.	Zupa z fasolką szparagową 300g (MLEKO), pulpet gotowany 120g (GLUTEN, JAJA), ziemniaki gotowane 200g, warzywa na parze z oliwą 150g, mus owocowy 100g, kompot 250ml.	Zupa z fasolką szparagową niezabielana 300g, kotlet mielony smażony 120g (GLUTEN, JAJA), ziemniaki gotowane 200g, surówka z ogórków kiszonych 150g (GORCZYCA), gruszka pieczona 110g, kompot 250ml.
Kolacja	Sałatka z tuńczykiem, jajkiem, warzywami i ryżem 250g (JAJA, RYBY, MLEKO), herbata 250ml.	Sałatka z tuńczykiem, jajkiem, warzywami i ryżem brązowym 250g (JAJA, RYBY, MLEKO), herbata 250ml.	Sałatka z tuńczykiem, jajkiem, warzywami i ryżem 250g (JAJA, RYBY, MLEKO), herbata 250ml.	Sałatka z tuńczykiem, jajkiem, warzywami i ryżem z oliwą 250g (JAJA, RYBY), herbata 250ml.
II kolacja	Galaretka 150 g	Galaretka bez cukru 150 g	Galaretka 150 g	Galaretka 150 g
Energia i wartości odżywcze	Wartość energetyczna - 2160 kcal, Białko- 85g, Tłuszcze- 86g, kw. tł. Nasy – 30g, Węglowodany- 361g, w tym cukry - 78g, Błonnik pok. – 20g , sól - 8g	Wartość energetyczna -2110 kcal, Białko- 83g, Tłuszcze- 86g, kw. Tł. nasy. – 30, Węglowodany- 250g, w tym cukry - 75g, błonnik pok. – 25 g, sól - 8g	Wartość energetyczna - 2060 kcal, Białko- 85g, Tłuszcze- 76g, kw. tł. Nasy – 25g, Węglowodany- 361g, w tym cukry - 78g, Błonnik pok. – 20g , sól - 8g	Wartość energetyczna - 2020 kcal, Białko- 78g, Tłuszcze- 81g, kw. tł. Nasy – 27g, Węglowodany- 341g, w tym cukry - 78g, Błonnik pok. – 20g , sól - 8g

24.02.2026	Ogólna	Cukrzycowa	Łatwostrawna	Ogólna b/m
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300ml (MLEKO), chleb mieszany pszenno-żytni 75g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), kiełbasa biała na gorąco 100g (SOJA, GORCZYCA), ketchup 25g, inka 250ml (GLUTEN).	Chleb razowy 105g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), kiełbasa biała na gorąco 100g (SOJA, GORCZYCA), ketchup 25g, papryka czerwona 70g, inka 250ml (GLUTEN).	Płatki owsiane na mleku 300ml (MLEKO), chleb mieszany pszenno-żytni 75g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), kiełbasa biała na gorąco 100g (SOJA, GORCZYCA), ketchup 25g, inka 250ml (GLUTEN).	Chleb mieszany pszenno-żytni 105g (GLUTEN), margaryna miękka 15g, kiełbasa biała na gorąco 100g (SOJA, GORCZYCA), ketchup 25g, inka 250ml (GLUTEN).
II śniadanie		Budyń bez cukru 250 ml (MLEKO)		
Obiad	Rosół z makaronem 300g (GLUTEN, SELER), Udko z kurczaka pieczone 150g, ryż gotowany na sypko 150g, surówka z marchewki 150g (MLEKO), banan 120g, kompot 250ml.	Rosół z makaronem 300g (GLUTEN, SELER), Udko z kurczaka pieczone 150g, ryż brązowy gotowany na sypko 150g, surówka z marchewki 150g (MLEKO), jabłko pieczone 120g, kompot 250ml.	Rosół z makaronem 300g (GLUTEN, SELER), Udko z kurczaka pieczone 150g, ryż gotowany na sypko 150g, surówka z marchewki 150g (MLEKO), banan 120g, kompot 250ml.	Rosół z makaronem 300g (GLUTEN, SELER), Udko z kurczaka pieczone 150g, ryż gotowany na sypko 150g, surówka z marchewki z oliwą 150g, banan 120g, kompot 250ml.
Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 105g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), wędlina 60g (SOJA), ogórek zielony 80g, herbata 250ml.	Chleb razowy 105g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), wędlina 60g (SOJA), ogórek zielony 80g, herbata bez cukru 250ml.	Chleb mieszany pszenno-żytni 105g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), wędlina 60g (SOJA), kalafior gotowany 80g, herbata 250ml.	Chleb mieszany pszenno-żytni 105g (GLUTEN), margaryna miękka 15g, wędlina 60g (SOJA), ogórek zielony 80g, herbata 250ml.
II kolacja	Jogurt owocowy 150 g (MLEKO)	Jogurt naturalny 150 g (MLEKO)	Jogurt naturalny 150 g (MLEKO)	Wafle ryżowe 50 g
Energia i wartości odżywcze	Wartość energetyczna - 2400 kcal, Białko- 120g, Tłuszcze- 90g, kw. tł. Nasy – 31g, Węglowodany- 287g, w tym cukry - 68g, Błonnik pok. – 24g , sól - 7g	Wartość energetyczna -2260 kcal, Białko- 120g, Tłuszcze- 90g, kw. Tł. nasy. – 31, Węglowodany- 257g, w tym cukry - 55g, błonnik pok. – 28 g, sól - 7g	Wartość energetyczna - 2370 kcal, Białko- 121g, Tłuszcze- 90g, kw. tł. Nasy – 31g, Węglowodany- 276g, w tym cukry - 66g, Błonnik pok. – 22g , sól - 7g	Wartość energetyczna - 2080 kcal, Białko- 105g, Tłuszcze- 78g, kw. tł. Nasy – 26g, Węglowodany- 248g, w tym cukry - 60g, Błonnik pok. – 20g , sól - 7g

25.02.2026	Ogólna	Cukrzycowa	Łatwostrawna	Ogólna b/m
Śniadanie	Ryż na mleku 300g (MLEKO), chleb mieszany pszenno-żytni 75g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), wędlina 60g (SOJA), papryka czerwona 80g, inka 250ml (GLUTEN).	Chleb razowy 105g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), wędlina 60g (SOJA), papryka czerwona 80g, inka bez cukru 250ml (GLUTEN).	Ryż na mleku 300g (MLEKO), chleb mieszany pszenno-żytni 75g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), wędlina 60g (SOJA), pomidor bez skórki 70g, inka 250ml (GLUTEN).	Chleb mieszany pszenno-żytni 105g (GLUTEN), margaryna miękka 15g, wędlina 60g (SOJA), papryka czerwona 80g, inka 250ml (GLUTEN).
II śniadanie		Sok warzywny 300 ml		
Obiad	Brokułowa z ziemniakami 300g (MLEKO), pieczona rolada z mięsa mielonego z suszonymi pomidorami 120g (GLUTEN, JAJA), ziemniaki gotowane 200g, sałata lodowa 150g (MLEKO), jabłko pieczone 120g, kompot 250ml.	Brokułowa z ziemniakami 300g (MLEKO), pieczona rolada z mięsa mielonego z suszonymi pomidorami 120g (GLUTEN, JAJA), kasza gryczana na sypko 150g, sałata lodowa 150g (MLEKO), jabłko pieczone 80g, kompot 250ml.	Brokułowa z ziemniakami 300g (MLEKO), pieczona rolada z mięsa mielonego z suszonymi pomidorami 120g (GLUTEN, JAJA), ziemniaki gotowane 200g, sałata lodowa 150g (MLEKO), jabłko pieczone (120g, kompot 250ml.	Brokułowa z ziemniakami niezabielana 300g, pieczona rolada z mięsa mielonego z suszonymi pomidorami 120g (GLUTEN, JAJA), ziemniaki gotowane 200g, sałata lodowa z oliwą 150g, jabłko pieczone 120g, kompot 250ml.
Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 105g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), pasztet 90g (GLUTEN, JAJA, SELER), sałatka warzywna 80g (MLEKO), herbata 250ml.	Chleb razowy 105g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), pasztet 90g (GLUTEN, JAJA, SELER), sałatka warzywna 80g (MLEKO), herbata bez cukru 250ml.	Chleb mieszany pszenno-żytni 105g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), pasztet 90g (GLUTEN, JAJA, SELER), sałatka warzywna 80g (MLEKO), herbata 250ml.	Chleb mieszany pszenno-żytni 105g (GLUTEN), margaryna miękka 15g, pasztet 90g (GLUTEN, JAJA, SELER), sałatka warzywna 80g, herbata 250ml.
II kolacja	Maślanka 250 ml (MLEKO)	Maślanka 250 ml (MLEKO)	Maślanka 250 ml (MLEKO)	Sok warzywny 300 ml
Energia i wartości odżywcze	Wartość energetyczna - 2240 kcal, Białko- 97g, Tłuszcze- 83g, kw. tł. Nasy – 26g, Węglowodany- 280g, w tym cukry - 69g, Błonnik pok. – 23g , sól - 8g	Wartość energetyczna -2160 kcal, Białko- 98g, Tłuszcze- 83g, kw. Tł. nasy. – 26, Węglowodany- 264g, w tym cukry - 65g, błonnik pok. – 25 g, sól - 8g	Wartość energetyczna - 2240 kcal, Białko- 97g, Tłuszcze- 83g, kw. tł. Nasy – 26g, Węglowodany- 280g, w tym cukry - 69g, Błonnik pok. – 23g , sól - 8g	Wartość energetyczna - 2180 kcal, Białko- 90g, Tłuszcze- 86g, kw. tł. Nasy – 26g, Węglowodany- 263g, w tym cukry - 64g, Błonnik pok. – 24g , sól - 8g

26.02.2026	Ogólna	Cukrzycowa	Łatwostrawna	Ogólna b/m
Śniadanie	Kluski lane na mleku 300 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO), chleb mieszany pszenno-żytni 75g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), wędlina 60g (SOJA), ogórek zielony 80g, inka 250ml (GLUTEN).	Chleb razowy 105g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), wędlina 60g (SOJA), ogórek zielony 80g, inka bez cukru 250ml (GLUTEN).	Kluski lane na mleku 300 ml (GLUTEN, JAJA, MLEKO), chleb mieszany pszenno-żytni 75g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), wędlina 60g (SOJA), pomidor bez skóry 80g, inka 250ml (GLUTEN).	Chleb mieszany pszenno-żytni 105g (GLUTEN), margaryna miękka 15g, wędlina 60g (SOJA), ogórek zielony 80g, inka 250ml (GLUTEN).
II śniadanie		Kefir 250 ml (MLEKO)		
Obiad	Ogórkowa 300g (MLEKO), duszone zrazy w sosie własnym 150g (GLUTEN, JAJA), ziemniaki gotowane 200g, buraczki 150g, nektarynka 120g, kompot 250ml.	Ogórkowa 300g (MLEKO), duszone zrazy w sosie własnym 150g (GLUTEN, JAJA), kasza bulgur na sypko 150g (GLUTEN), buraczki 150g, nektarynka 120g, kompot 250ml.	Ogórkowa 300g (MLEKO), duszone zrazy w sosie własnym 150g (GLUTEN, JAJA), ziemniaki gotowane 200g, buraczki 150g, mus owocowy 100g, kompot 250ml.	Ogórkowa niezabielana 300g, duszone zrazy w sosie własnym 150g (GLUTEN, JAJA), ziemniaki gotowane 200g, buraczki 150g, nektarynka 120g, kompot 250ml.
Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 105g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), sałatka mięsno-warzywna 100g (MLEKO, SOJA), herbata 250ml.	Chleb razowy 105g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), sałatka mięsno-warzywna 100g (MLEKO, SOJA), herbata bez cukru 250ml.	Chleb mieszany pszenno-żytni 105g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), sałatka mięsno-warzywna 100g (MLEKO, SOJA), herbata 250ml.	Chleb mieszany pszenno-żytni 105g (GLUTEN), margaryna miękka 15g, sałatka mięsno-warzywna 100g (SOJA), herbata 250ml.
II kolacja	Kisiel 250 ml	Kisiel bez cukru 250 ml	Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml
Energia i wartości odżywcze	Wartość energetyczna - 2130 kcal, Białko- 86g, Tłuszcze- 63g, kw. tł. Nasy – 22g, Węglowodany- 306g, w tym cukry - 75g, Błonnik pok. – 23g , sól - 8g	Wartość energetyczna -2120 kcal, Białko- 83g, Tłuszcze- 58g, kw. Tł. nasy. – 22, Węglowodany- 312g, w tym cukry - 65g, błonnik pok. – 28 g, sól - 8g	Wartość energetyczna - 2130 kcal, Białko- 86g, Tłuszcze- 63g, kw. tł. Nasy – 22g, Węglowodany- 306g, w tym cukry - 75g, Błonnik pok. – 23g , sól - 8g	Wartość energetyczna - 2000 kcal, Białko- 75g, Tłuszcze- 53g, kw. tł. Nasy – 20g, Węglowodany- 309g, w tym cukry - 68g, Błonnik pok. – 22g , sól - 8g

27.02.2026	Ogólna	Cukrzycowa	Łatwostrawna	Ogólna b/m
Śniadanie	Kasza jaglana na mleku 300 ml (MLEKO), chleb mieszany pszenno-żytni 75g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), jajecznica 100g (AJAJ), papryka czerwona 80g, inka 250ml (GLUTEN).	Chleb razowy 105g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), jajecznica 100g (AJAJ), papryka czerwona 80g, inka bez cukru 250ml (GLUTEN).	Kasza jaglana na mleku 300 ml (MLEKO), chleb mieszany pszenno-żytni 75g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), jajecznica 100g (AJAJ), pomidor bez skóry 80g, inka 250ml (GLUTEN).	Chleb mieszany pszenno-żytni 105g (GLUTEN), margaryna miękka 15g, jajecznica 100g (AJAJ), papryka czerwona 80g, inka 250ml (GLUTEN).
II śniadanie		Chleb żytni razowy 35g (GLUTEN), twarożek 40g (MLEKO), rzodkiewka 60g.		
Obiad	Pomidorowa z ryżem 300g (MLEKO), krokiety z pieczarkami 300g (GLUTEN, AJAJ), surówka z kapusty białej 150g, mandarynka 80g, kompot 250ml.	Pomidorowa z ryżem brązowym 300g (MLEKO), krokiety pieczone z mąki pełnoziarnistej z pieczarkami 300g (GLUTEN, AJAJ), surówka z kapusty białej 150g, mandarynka 80g, kompot 250ml.	Pomidorowa z ryżem 300g (MLEKO), naleśniki z serem i sosem truskawkowym 250g (GLUTEN, AJAJ, MLEKO), mus owocowy 100g, kompot 250ml.	Pomidorowa z ryżem niezabielana 300g, krokiety z pieczarkami 300g (GLUTEN, AJAJ), surówka z kapusty białej 150g, mandarynka 80g, kompot 250ml.
Kolacja	Duża bułka pszenna 100g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), paprykarz 80g (RYBA), ogórek kiszony 60g (GORCZYCA), herbata 250ml.	Duża bułka grahamka 100g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), paprykarz 80g (RYBA), ogórek kiszony 60g (GORCZYCA), herbata bez cukru 250ml.	Duża bułka pszenna 100g (GLUTEN), masło extra 15g (MLEKO), paprykarz 80g (RYBA), kalafior gotowany 60g, herbata 250ml.	Duża bułka pszenna 100g (GLUTEN), margaryna miękka 15g, paprykarz 80g (RYBA), ogórek kiszony 60g (GORCZYCA), herbata 250ml.
II kolacja	Serek wiejski lekki 150 g (MLEKO)	Serek wiejski lekki 150 g (MLEKO)	Serek wiejski lekki 150 g (MLEKO)	Chrupki kukurydziane 25 g
Energia i wartości odżywcze	Wartość energetyczna - 2350 kcal, Białko- 92g, Tłuszcze- 102g, kw. tł. Nasy – 39g, Węglowodany- 318g, w tym cukry - 75g, Błonnik pok. – 22g , sól - 8g	Wartość energetyczna - 2265 kcal, Białko- 89g, Tłuszcze- 85g, kw. tł. Nasy – 35g, Węglowodany- 284g, w tym cukry - 68g, Błonnik pok. – 28g , sól - 8g	Wartość energetyczna - 2360 kcal, Białko- 104g, Tłuszcze- 97g, kw. tł. Nasy – 37g, Węglowodany- 320g, w tym cukry - 76g, Błonnik pok. – 20g , sól - 8g	Wartość energetyczna - 2100 kcal, Białko- 64g, Tłuszcze- 81g, kw. tł. Nasy – 31g, Węglowodany- 287g, w tym cukry - 78g, Błonnik pok. – 20g , sól - 8g

Lista Alergenów:

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne.
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.