

2024-03-18 p o n i e d z i a ł e k	PODSTAWA	Herbata 250 ml Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300ml (BIA, GLU) Bułka pszenna 65g (GLU) Chleb 40g (GLU) Masło 15g (BIA) Paszтет 20g (BIA) Polędwica wiśniowa 30g (SOJ) Pomidor 30g Sałata 10g		Zupa szczawiowa ryżem 350ml (GLU, SEL, BIA) Klops wieprzowy 100g (GLU) sos koperkowy 100 g Ziemniaki 200g Buraki zasmażane 150g Kompot 250ml		Herbata 250 ml Bułka grahamka 80g (GLU) Chleb 40g (GLU) Masło 15g (BIA) Polędwica wiśniowa 30g (SOJ) Szynka gotowana 50g (SOJ) Pomidor 30g Ogórek zielony 30g	Kisiel 200ml
	WZBOGACONA	Herbata 250 ml Zupa z płatkami jęczmiennymi 300ml (BIA, GLU) Bułka pszenna 65g (GLU) Chleb 60g (GLU) Masło 15g (BIA) Paszтет 20g (BIA) Polędwica wiśniowa 30g (SOJ) Pomidor 30g Sałata 10g	Chleb zwykły 40g (GLU) Masło 10g (BIA) Szynka drobiowa 25g (SOJ)	Zupa szczawiowa ryżem 400ml (GLU, SEL, BIA) Klops wieprzowy 130g (GLU) sos koperkowy 100 g Ziemniaki 220g Buraki zasmażane 150g Kompot 250ml	Jabłko 1 szt.	Herbata 250 ml Bułka grahamka 80g (GLU) Chleb 60g (GLU) Masło 15g (BIA) Szynka gotowana 50g (SOJ) Pomidor 30g Ogórek zielony 30g	Kisiel 200ml
	LEKKOSTRAWNA	Herbata 250 ml Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 300ml (BIA, GLU) Bułka pszenna 65g (GLU) Chleb 40g (GLU)		Zupa jarzynowa 350ml (GLU, BIA, SEL) Pierś z kurczaka gotowana 100g Sos koperkowy 100g		Herbata 250 ml Bułka grahamka 80g (GLU) Chleb 40g (GLU) Masło 10g (BIA) Szynka drobiowa 50g (SOJ)	Kisiel 200ml

		<p>Masło 15g (BIA) Polędwica wiśniowa 50g (BIA) Sałata 10g</p>		<p>Ziemniaki 200g Buraki gotowane 150g Kompot 250ml</p>		<p>Sałata zielona 10g</p>	
	CUKRZ YCOWA	<p>Herbata b/c 250 ml Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 250ml (BIA) Bułka grahamka 50g (GLU) Masło 10g (BIA) Pasztet 20g (BIA) Polędwica wiśniowa 30g (SOJ) Pomidor 30g Sałata 10g</p>	<p>Chleb zwykły 40g (GLU) Masło 10g (BIA) Szyńka drobiowa 25g (SOJ)</p>	<p>Zupa szczawiowa ryżem 350ml (GLU, SEL, BIA) Klops wieprzowy 100g (GLU) sos koperkowy 100 g Ziemniaki 200g Buraki zasmażane 150g Kompot b/c 250ml</p>	<p>Jabłko 1 szt.</p>	<p>Herbata b/c 250 ml Bułka grahamka 50g (GLU) Masło 10g (BIA) Szyńka gotowana 50g (SOJ) Pomidor 30g Ogórek zielony 30g</p>	<p>Kisiel b/c 200ml</p>
		<p>482.1 kcal B 29.5 g T 16.1 g Wp 52.9 g F 4.2 g WW 5.3 (wymienniki węglowodanowe)</p>	<p>209 kcal B 7.2 g T 10 g Wp 21.8 g F 1.7 g WW 2.2 (wymienniki węglowodanowe)</p>	<p>629,8 kcal B 36.8 g T 15.7 g Wp 79.6 g F 13.4 g WW 6.8 (wymienniki węglowodanowe)</p>	<p>75 kcal B 0.6 g T 0.6 g Wp 15.2 g F 3 g - błonnik WW 1.5 (wymienniki węglowodanow e)</p>	<p>366.4 kcal B 18.7 g T 20.7 g Wp 25.1 g F 3.5 g WW 2.5 (wymienniki węglowodanow e)</p>	
	AZS	<p>Herbata 250 ml Bułka pszenna 50g (GLU) Masło 15g (BIA) Polędwica wiśniowa (BIA)</p>		<p>Zupa jarzynowa 350ml (GLU, SEL) Pierś z kurczaka gotowana 100g Ziemniaki 200g</p>		<p>Herbata 250 ml Bułka pszenna 50g (GLU) Masło 10g (BIA) Szyńka drobiowa 50g (SOJ)</p>	<p>Kisiel 200ml</p>

				Buraki gotowane 150g			
				Kompot 250ml			
	1500 kcal	Herbata 250 ml Bułka pszenna 50g (GLU) Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 250ml (BIA, GLU) Masło 10g (BIA) Polędwica wiśniowa 50g Sałata 10g		Zupa jarzynowa 350ml (GLU, BIA, SEL) Pierś z kurczaka gotowana 100g Sos koperkowy 100g Ziemniaki 200g Buraki gotowane 150g Kompot 250ml		Herbata 250 ml Bułka pszenna 50g (GLU) Masło 10g (BIA) Szynka drobiowa 50g (SOJ) Pomidor 30g Sałata 10g	Kisiel 200ml
	WEGETARIAŃSKA	Herbata 250 ml Bułka pszenna 50g (GLU) Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi 250ml (BIA, GLU) Masło 10g (BIA) Jajecznica ze szczypiorkiem 100g (JAJ) Sałata 10g		Zupa szczawiowa ryżem 350ml (GLU, SEL, BIA) Naleśniki z dżemem 2 szt. (JAJ, BIA, GLU) Kompot 250ml		Herbata 250 ml Bułka pszenna 50g (GLU) Masło 10g (BIA) Serek kanapkowy 60g (BIA) Pomidor 30g Sałata 10g	Kisiel 200ml