

Podsumowanie Energia (kcal) 1000 Białko (g): 44 Tłuszcz (g): 28 Węglowodany (g): 153	Poniedziałek 01.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal): 220 Białko (g): 10 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 32	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Paszтет z królika *pieczony (20 g)	Paszтет z królika (mięso z królika, cebula, woda, sól, pieprz, papryka słodka, czosnek) (20g)
	Ogórek kiszony (20 g)	Ogórek kiszony (20 g)
	Herbata wieloowocowa (200 ml)	Herbata wieloowocowa (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupek, marchewka talarki, ogórek słupek, papryka, jabłko, banan, arbuz]
Zupa Energia (kcal) 130 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 2 Węglowodany (g) 25	Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym bezglutenowym czosnkowymi (250 ml)	Krem z białych warzyw (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (10 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, ziemniaki, kalafior, cebula, czosnek - 150 g, śmietanka 30%- 5 g [mleko] , mleko - 20 g, pierz, bazylija- 0,2g, groszek ptysiowy bezglutenowy [jaja]- 15 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal): 400 Białko (g): 26 Tłuszcz (g): 11 Węglowodany (g): 50	Leczo z kielbaską wieprzową (150 g)	Leczo z kielbaską wieprzową (kielbaska wieprzowa, papryka czerwona, papryka żółta, papryka zielona, pomidory, cebula, czosnek, olej rzepakowy, oragano, słodka papryka, pieprz) (150 g)
	Ryż biały (100 g)	Ryż biały (100 g)
	Kompot wieloowocowy (200 ml)	Woda (200 ml) Mieszanka kompotowa (owoce w zmiennych proporcjach: wiśnie, porzeczki czarne, śliwki) (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 150 Białko (g) 2 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 31	Domowa granola z pestkami słonecznika, płatkami owsianymi, jaglanymi, owocami suszonym i jogurtem greckim (150 g)	Domowa granola z pestkami słonecznika, płatkami owsianymi, jaglanymi, owocami suszonym i jogurtem greckim (płatki jaglane, pestki słonecznika, owoce suszone [np. banan, jabłko, mango, żurawina], jogurt grecki [mleko]) (150 g)

Podsumowanie Energia (kcal): 1010 Białko (g): 43 Tłuszcz (g): 22 Węglowodany (g): 158	Wtorek 02.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal): 200 Białko (g): 10 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 30	Bułka bezglutenowa (40 g)	Bułka bezglutenowa (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochowe) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Wędlina drobiowa (10 g)	Wędlina drobiowa (mięso z piersi kurczaka, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy) (10 g)
	/ Dżem truskawkowy *niskosłodzony (15 g)	Dżem truskawkowy (truskawki (100 g truskawek zużyto na 100 g produktu), cukry pochodzące z owoców, zagęszczony sok cytrynowy do korekty smaku kwaśnego, substancja żelująca - pektyny) (15 g)
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, arbuz]
Zupa Energia (kcal) 170 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 27	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem (250 ml)	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 200 ml, szydełko z kurczaka, szponder wołowy, korpus kurczaka, szyja indycza- 50 g, marchewka, seler , pietruszka, cebula - 80 g, pieprz czarny, goździk, liść laurowy, ziele angielski- 2g, makaron bezglutenowy- 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 360 Białko (g) 21 Tłuszcz (g) 19 Węglowodany (g) 28	Pierogi bezglutenowe z owocami i polewą jogurtowo-waniliową (160 g)	Pierogi bezglutenowe z owocami i polewą jogurtowo-waniliową (mąka ziemniaczana, mąka kukurydziana, jaja , olej rzepakowy, owoce sezonowe, jogurt grecki [mleko] , cukier) (160 g)
	Kompot truskawkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Truskawki (20 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 160 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 8 Węglowodany (g): 20	Chleb bezglutenowy (20 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (20 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) [mleko] (3 g)
	Schab pieczony (10 g)	Schab pieczony [m. wieprzowe] (10 g)
	Warzywka do chrupania (30 g)	Warzywka do chrupania (marchewka/ ogórek/ papryka) (30 g)

Podsumowanie Energia (kcal): 1020 Białko (g): 37 Tłuszcz (g): 34 Węglowodany (g): 148	Środa 03.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal): 260 Białko (g): 13 Tłuszcz (g): 11 Węglowodany (g): 26	Miodowe kótczka na mleku (180 ml)	Płatki kukurydziane (30 g) na mleku (150 ml)
	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Szynka wiejska (10 g)	Szynka wiejska (schab, sól, pieprz, papryka słodka majeranek, czosnek) (10 g)
	Papryka (20 g)	Papryka (20 g)
	Herbata rooibos (200 ml)	Herbata rooibos (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, arbuź]
Zupa Energia (kcal) 170 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 27	Zupa pomidorowa z makaronem (250 ml)	Zupa pomidorowa (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, pomidory – 50 g, przecier pomidorowy 30%- 15 ml, śmietanka 30%- 5 g [mleko], mleko - 20 g, pieprz czarny- 0,2 g, makaron bezglutenowy- 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal): 400 Białko (g): 17 Tłuszcz (g): 13 Węglowodany (g): 54	Kotleciki rybne pieczone (80 g)	Kotleciki rybne pieczone (filet z ryb białych [ryby], jaja , cebula, skrobia ziemniaczana, płatki kukurydziane, papryka słodka mielona) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Surówka z kapusty kiszonej, marchewki i jabłka (50 g)	Surówka z kapusty kiszonej, marchewki i jabłka (kiszona kapusta, jabłko, marchewka) (50 g)
	Kompot porzeczkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Porzeczki czerwone (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 180 Białko (g) 6 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 31	Ciasto marchewkowe z nutą pomarańczy - wyrób własny (60 g)	Ciasto marchewkowe z nutą pomarańczy - wyrób własny (mąka ryżowa, mąka kukurydziana, mąka kokosowa, mąka gryczana, mleko , jaja , olej rzepakowy, marchewka, skórka z pomarańczy, sok świeżo wyciskany z pomarańczy) (60 g)

Podsumowanie Energia (kcal): 1060 Białko (g): 45 Tłuszcz (g): 29 Węglowodany (g): 151	Piątek 05.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal): 210 Białko (g): 10 Tłuszcz (g): 8 Węglowodany (g): 20	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Jajko na twardo ze szczypiorkiem (50 g)	Jajko na twardo ze szczypiorkiem [jaja] (50 g)
	Salata zielona/ Pomidor	Salata zielona/ Pomidor (30 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, arbuź]
Zupa Energia (kcal): 140 Białko (g): 7 Tłuszcz (g): 6 Węglowodany (g): 15	Krupnik z kaszą jaglaną (250 ml)	Krupnik z kaszą jaglaną: (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie) - 200 ml, marchew, seler , pietruszka – 30 g, ziemniaki – 30 g, kasza jaglana- 30 g, natka pietruszki - 5 g, pieprz czarny- 2g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal): 400 Białko (g): 17 Tłuszcz (g): 13 Węglowodany (g): 54	Makaron z twarogiem waniliowym, brzoskwiniami i jogurtem greckim (200 g)	Makaron z twarogiem waniliowym, brzoskwiniami i jogurtem greckim (makaron bezglutenowy, twaróg półtłusty [mleko], jogurt grecki [mleko], brzoskwinie) (200 g)
	Kompot wiśniowy (200 ml)	Woda (200 ml) wiśnie (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 160 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 8 Węglowodany (g): 20	Chleb bezglutenowy (20 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (20 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) [mleko] (3 g)
	Hummus klasyczny (30 g)	Hummus klasyczny (ciecierzyca, pasta z sezamu , sok z cytryny, czosnek, oliwa z oliwek) (30 g)
	/ Ser żółty (15 g)	Ser żółty (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka) (15 g) [mleko]
	Talarki z ogórka zielonego (30 g)	Talarki z ogórka zielonego (30 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1000 Białko (g) 30 Tłuszcz (g) 31 Węglowodany (g) 151	Poniedziałek 08.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 210 Białko (g) 6 Tłuszcz (g) 9 Węglowodany (g) 20	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Serek śmietankowy ze szczypiorkiem (30 g)	Serek śmietankowy ze szczypiorkiem (serek śmietankowy (mleko pasteryzowane i śmietana), szczypiorek) (30 g)
	Papryka (20 g)	Papryka (20 g)
	Herbata wieloowocowa (200 ml)	Herbata wieloowocowa (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupek, marchewka talarki, ogórek słupek, papryka, jabłko, banan, arbuz]
Zupa Energia (kcal): 130 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 4 Węglowodany (g): 25	Krem z zielonych warzyw z groszkiem ptysiowym bezglutenowym (250 ml)	Krem z zielonych warzyw (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)-150 ml, cukinia, brokuł, groszek zielony, szpinak- 150 g, śmietanka 30%- 5 g [mleko], mleko - 20 g, pieprz czarny- 2 g, groszek ptysiowy bezglutenowy [jaja]- 15 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 400 Białko (g) 16 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 61	Spaghetti bolognese z mięsem wieprzowym i warzywami (200 g)	Spaghetti bolognese z mięsem wieprzowym i warzywami (makaron spaghetti bezglutenowy, mięso wieprzowe mielone, passata pomidorowa, papryka, marchew, cebula, czosnek, pieprz, bazylija, oregano) (200 g)
	Kompot wieloowocowy (200 ml)	Woda (200 ml) Mieszanka kompotowa (owoce w zmiennych proporcjach: wiśnie, porzeczki czarne, śliwki) (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 160 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 8 Węglowodany (g): 20	Chleb bezglutenowy (20 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (20 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) [mleko] (3 g)
	Szynka rubinowa wędzona (10 g)	Szynka rubinowa wędzona (schab [m. wieprzowe], sól, pieprz, papryka słodka majeranek, czosnek) (10 g)
	Ogórek kiszony (20 g)	Ogórek kiszony (20 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1030 Białko (g) 41 Tłuszcz (g) 32 Węglowodany (g) 140	Wtorek 09.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 210 Białko (g) 8 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 29	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Schabik pieczony (10 g)	Schabik pieczony (schab, sól, pieprz, papryka słodka, czosnek) (10 g)
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, arbuź]
Zupa Energia (kcal) 170 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 27	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem (250 ml)	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 200 ml, szydełko z kurczaka, szponder wołowy, korpus kurczaka, szyja indycza- 50 g, marchewka, seler , pietruszka, cebula - 80 g, pieprz czarny, goździk, liść laurowy, ziele angielski- 2g, makaron bezglutenowy- 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 390 Białko (g) 16 Tłuszcz (g) 14 Węglowodany (g) 48	Kotlet de volaille drobiowy w sosie serowym (100 g)	Kotlet de volaille drobiowy w sosie serowym (m. drobiowe z piersi kurczaka, mąka kukurydziana, jaja , olej rzepakowy, czosnek, pieprz, koperek, śmietanka 30% [mleko] , ser topiony [mleko]) (100 g)
	Ryż biały (100 g)	Ryż biały (100 g)
	Surówka z koperkiem (50 g)	Surówka z koperkiem (kapusta biała, jabłko, marchewka, koperek, sok z cytryny) (50 g)
	Kompot jabłkowy (200 ml)	Woda (200 ml) jabłko (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 180 Białko (g): 3 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 31	Twarożek grani ze szczypiorkiem (60 g)	Twarożek grani ze szczypiorkiem [mleko] (60 g)
	Pieczywo chrupkie bezglutenowe (10 g)	Pieczywo chrupkie (pełnoziarnista mąka bezglutenowa, sól) (10 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1020 Białko (g) 36 Tłuszcz (g) 26 Węglowodany (g) 170	Środa 10.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 260 Białko (g) 13 Tłuszcz (g) 11 Węglowodany (g) 27	Płatki kukurydziane na mleku (180 ml)	Płatki kukurydziane (30 g) na mleku [mleko] (150 ml)
	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Szynka z indyka (10 g)	Szynka z indyka (mięso z piersi indyka, woda, sól, ekstrakty: warzyw, owoców i pieprzu, przyprawy) (10 g)
	Ogórek zielony (20 g)	Ogórek zielony (20 g)
	Herbata rooibos z malinami i grejfrutem (200 ml)	Herbata rooibos z malinami i grejfrutem (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, arbuz]
Zupa Energia (kcal): 150 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 27	Zupa ziemniaczana z szynką wędzoną, marchewką i tymiankiem (250 ml)	Zupa ziemniaczana (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, marchew, pietruszka- 50 g, ziemniaki- 150 g, szynka wędzona [m. wieprzowe], śmietanka 30%- 5 g [mleko], mleko - 20 g, majeranek, tymianek, pieprz czarny- 2 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 380 Białko (g) 13 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 63	Kopytka z polewą malinowo - truskawkowo - waniliową na jog. greckim (200 g)	Kopytka z polewą malinowo - truskawkowo - waniliową na jog. greckim (ziemniaki, mąka ziemniaczana, woda, jaja , jogurt naturalny [mleko], laska wanilii, maliny, truskawki) (200 g)
	Kompot porzeczkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Porzeczki czerwone (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 200 Białko (g): 7 Tłuszcz (g): 12 Węglowodany (g): 11	Sokoliki w szlafroczkach (50 g)	Sokoliki w szlafroczkach (parówki sokoliki (mięso 90 % (w tym: mięso z kurczaka 85 %, mięso cielęce 5 %), skrobia ziemniaczana, sól, aromaty przyprawy, ekstrakty przypraw), ciasto francuskie bezglutenowe (margaryna, woda, skrobia ryżowa, skrobia kukurydziana, mąka ryżowa, błonnik z cykorii, substancje zagęszczające, olej słonecznikowy, białko sojowe , emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, sól, płatki ziemniaczane, substancja spulchniająca: wodorowęglan amonu) (50 g)
	Sos pomidorowo - warzywny *wyrób własny (15 g)	Sos pomidorowo - warzywny *wyrób własny (15 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1020 Białko (g) 35 Tłuszcz (g) 33 Węglowodany (g) 141	Czwartek 11.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 200 Białko (g) 8 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 22	Bułka bezglutenowa (40 g)	Bułka bezglutenowa (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochowe) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Ser żółty (15 g)	Ser żółty (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka) (15 g) [mleko]
	Papryka (30 g)	Papryka (30 g)
	Napar z rumianku (200 ml)	Napar z rumianku (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupek, marchewka talarki, ogórek słupek, papryka, jabłko, banan, arbuź]
Zupa Energia (kcal): 130 Białko (g): 4 Tłuszcz (g): 4 Węglowodany (g): 25	Krem serowo - warzywny z groszkiem ptysiowym bezglutenowym i szczypiorkiem (250 ml)	Krem serowo - warzywny z groszkiem ptysiowym bezglutenowym i szczypiorkiem (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml)); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)-150 ml, burak- 100 g, ziemniak, pietruszka, por- 50 g, śmietanka 30%- 5 g [mleko] , ser topiony [mleko] - 25 g, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, czosnek- 0,2 g, szczypiorek, groszek ptysiowy bezglutenowy [jaja]- 15 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal): 400 Białko (g): 14 Tłuszcz (g): 13 Węglowodany (g): 56	Filet z kurczaka panierowany (80 g)	Filet z kurczaka panierowany (filet z piersi kurczaka, jaja , mleko , płatki kukurydziane, mąka kukurydziana, płatki kukurydziane) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Marchewka z groszkiem na ciepło (50 g)	Marchewka z groszkiem na ciepło (marchewka, groszek, masło ekstra [mleko] , mąka ziemniaczana) (50 g)
	Kompot truskawkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Truskawki (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 150 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 3 Węglowodany (g) 21	Mus owocowo - warzywny z jogurtem greckim (150 g)	Mus owocowo - warzywny z jogurtem greckim (truskawka, jagoda, szpinak, marchewka, jabłko, jogurt grecki [mleko]) (150 g)
	Talarki kukurydziane (5 g)	Talarki kukurydziane (5 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1000 Białko (g) 40 Tłuszcz (g) 28 Węglowodany (g) 139	Piątek 12.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 230 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 24	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) [mleko] (3 g)
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (30 g)	Pasta jajeczna z tuńczykiem i szczypiorkiem (jaja, śmietana 12% [mleko], jogurt naturalny [mleko], szczypiorek) (30 g)
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupek, marchewka talarki, ogórek słupek, papryka, jabłko, banan, arbuź]
Zupa Energia (kcal) 130 Białko (g) 2 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 22	Zupa ogórkowa z ryżem (250 ml)	Zupa ogórkowa (wywar warzywny (marchew 45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, ogórek kiszony- 60 g, zakwas kiszony z ogórków- 30 ml, marchewka, pietruszka- 50 g, śmietanka 30%- 5 g [mleko], mleko - 20 g, pieprz czarny- 0,2 g, ryż - 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 390 Białko (g) 16 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 66	Kotleciki rybne pieczone (80 g)	Kotleciki rybne pieczone (filet z ryb białych [ryby], jaja , cebula, skrobia ziemniaczana, płatki kukurydziane, papryka słodka mielona) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Surówka z kapusty czerwonej (50 g)	Surówka z kapusty czerwonej (kapusta czerwona, cebula, jabłko) (50 g)
	Kompot wiśniowy (200 ml)	Woda (200 ml) wiśnie (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 180 Białko (g) 6 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 31	Ciasto drożdżowo - jogurtowe z rabarbarem - wyrób własny (60 g)	Ciasto drożdżowo - jogurtowe z rabarbarem - wyrób własny (mąka ryżowa, mąka kukurydziana, mąka kokosowa, mąka gryczana, jogurt naturalny [mleko], jaja , olej rzepakowy, drożdże, rabarbar) (60 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1000 Białko (g) 40 Tłuszcz (g) 28 Węglowodany (g) 151	Poniedziałek 15.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 200 Białko (g) 8 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 24	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Pasta z szynką, serem żółtym i szczypiorkiem (30 g)	Pasta z szynką, serem żółtym i szczypiorkiem (szynka wieprzowa, ser żółty [mleko], ser biały [mleko], szczypiorek) (10 g)
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)
	Herbata wieloowocowa (200 ml)	Herbata wieloowocowa (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, arbuz]
Zupa Energia (kcal) 130 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 2 Węglowodany (g) 25	Krem z czerwonych warzyw z soczewicą i groszkiem ptysiowym bezglutenowym ziołowymi (250 ml)	Krem z czerwonych warzyw z soczewicą (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (10 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml)); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, pomidory, papryka- 50 g, soczewica czerwona - 30 g, ziemniaki, cebula, czosnek - 50 g, śmietanka 30%- 5 g [mleko], mleko - 20 g, pierz, bazylija - 0,2g, groszek ptysiowy bezglutenowy [jaja]- 15 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 400 Białko (g) 24 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 54	Kurczak w delikatnym sosie curry (100 g)	Kurczak w delikatnym sosie curry (pierś z kurczaka, mleczko kokosowe, curry, cebula, czosnek, oliwa z oliwek) (120 g)
	Ryż biały (100 g)	Ryż biały (100 g)
	Surówka ze świeżym ogórkiem (50 g)	Surówka ze świeżym ogórkiem (50 g)
	Kompot wieloowocowy (200 ml)	Woda (200 ml) Mieszanka kompotowa (owoce w zmiennych proporcjach: wiśnie, porzeczki czarne, śliwki) (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 180 Białko (g): 10 Tłuszcz (g): 6 Węglowodany (g): 25	Koperta zawijana z jabłkami prażonymi (60 g)	Koperta zawijana z jabłkami prażonymi (mąka ryżowa, mąka kukurydziana, mąka kokosowa, mąka gryczana, masło ekstra [mleko], jaja , jogurt naturalny [mleko], jabłka, cynamon) (60 g)
	Talarki z marchewki (30 g)	Talarki z marchewki (30 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1010 Białko (g) 43 Tłuszcz (g) 33 Węglowodany (g) 147	Wtorek 16.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 250 Białko (g) 11 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 31	Bułka bezglutenowa (40 g)	Bułka bezglutenowa (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonniki olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochowe) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Jajko na twardo (50 g)	Jajko na twardo (50 g) [jaja]
	Dip jogurtowy ze szczypiorkiem (15 g)	Dip jogurtowy ze szczypiorkiem (jogurt naturalny [mleko], szczypiorek) (15 g)
	Ogórek zielony (20 g)	Ogórek zielony (20 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, arbuż]
Zupa Energia (kcal): 140 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 27	Zupa kalafiorowa z makaronem (250 ml)	Zupa kalafiorowa (wywar warzywny (marchew 45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, marchew, seler , pietruszka, cebula- 80 g, kalafior- 80 g ziemniaki- 100 g, śmietanka 30%- 5 g [mleko], mleko - 20 g, pieprz czarny, tymianek, majeranek- 2 g, makaron bezglutenowy) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 370 Białko (g) 19 Tłuszcz (g) 14 Węglowodany (g) 43	Sznyceł wieprzowy (80 g)	Sznyceł wieprzowy (m. wieprzowe, mąka kukurydziana, jaja , mleko , płatki kukurydziane, olej rzepakowy, cebula) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Kapusta duszona (50 g)	Kapusta duszona (kapusta, masło ekstra [mleko], mąka kukurydziana) (50 g)
	Kompot truskawkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Truskawki (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 150 Białko (g) 6 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 21	Kisiel wieloowocowy z tartym jabłkiem * bez dodatku cukru (150 g)	Kisiel wieloowocowy z tartym jabłkiem* bez dodatku cukru (maliny, truskawki, porzeczki, jabłko, woda, skrobia ziemniaczana) (150 g)
	Pieczywo chrupkie bezglutenowe (10 g)	Pieczywo chrupkie (pełnoziarnista mąka bezglutenowa, sól) (10 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1050 Białko (g) 49 Tłuszcz (g) 42 Węglowodany (g) 118	Środa 17.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 260 Białko (g) 15 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 26	Kasza jaglana na mleku (180 ml)	Kasza jaglana (30 g) na mleku (150 ml)
	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Szynka pieczona z indyka (15 g)	Szynka pieczona z indyka (15 g)
	Papryka (20 g)	Papryka (20 g)
	Herbata rooibos (200 ml)	Herbata rooibos (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, arbuz]
Zupa Energia (kcal) 130 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 2 Węglowodany (g) 25	Zupa jarzynowa z ryżem (250 ml)	Zupa jarzynowa (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), woda (300 ml), przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie) - 150 ml, marchew, pietruszka, por, cebula – 40 g, kalafior, brokuł, fasolka szparagowa – 150 g, śmietanka 30%- 5 g [mleko], mleko - 20 g, pieprz czarny, ryż - 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 370 Białko (g) 21 Tłuszcz (g) 19 Węglowodany (g) 28	Naleśniki z twarogiem waniliowym polane musem brzoskwiniowym z kawałkami owoców (180 g)	Naleśniki z twarogiem waniliowym polane musem brzoskwiniowym z kawałkami owoców (mleko , mąka ryżowa, mąka kukurydziana, mąka kokosowa, mąka gryczana, jaja , olej rzepakowy, twaróg półtłusty [mleko], jogurt naturalny [mleko], laska wanilii, brzoskwinia) (180 g)
	Kompot porzeczkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Porzeczki czerwone (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 190 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 24	Chlebek ziołowy domowy (60 g)	Chlebek ziołowy domowy (mleko , mąka ryżowa, mąka kukurydziana, mąka kokosowa, mąka gryczana, jaja , drożdże, olej rzepakowy, tymianek, majeranek, oregano, bazylia, masło ekstra [mleko]) (60 g)
	Mozzarella (15 g)	Mozzarella (mleko , sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna) [mleko] (15 g)
	Papryka / Ogórek (30 g)	Papryka / Ogórek (30 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1000 Białko (g) 48 Tłuszcz (g) 26 Węglowodany (g) 142	Czwartek 18.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 230 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 26	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Szynka rubinowa wędzona (10 g)	Szynka rubinowa wędzona (schab, sól, pieprz, papryka słodka majeranek, czosnek) (10 g)
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)
	Napar z rumianku (200 ml)	Napar z rumianku (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupek, marchewka talarki, ogórek słupek, papryka, jabłko, banan, arbuz]
Zupa Energia (kcal) 150 Białko (g) 3 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 24	Krem z czerwonego buraka z groszkiem ptysiowym bezglutenowym (250 ml)	Krem z czerwonego buraka (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, ziemniaki, buraki- 150 g, pieprz czarny, czosnek, ziele angielskie, listki laurowe- 0,2 g, groszek ptysiowy bezglutenowy [jaja]- 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 400 Białko (g) 16 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 66	Pierogi z mięsem okraszone maselkiem i cebulką (160 g)	Pierogi z mięsem okraszone maselkiem i cebulką (mąka ryżowa, mąka kukurydziana, mąka kokosowa, mąka gryczana, jaja , olej rzepakowy, mięso wieprzowe, cebula, sól, pieprz, masło ekstra [mleko]) (160 g)
	Surówka po żydowsku (50 g)	Surówka po żydowsku (kapusta biała, marchewka, cebula, papryka czerwona, ogórki kiszzone, pietruszka, sok z cytryny) (50 g)
	Kompot jabłkowy (200 ml)	Woda (200 ml) jabłko (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 160 Białko (g): 4 Tłuszcz (g): 9 Węglowodany (g): 20	Koktajl truskawkowy na kefirze (150 g)	Koktajl truskawkowy na kefirze (kefir [mleko], truskawki) (150 g)
	Płatki kukurydziane (5 g)	Płatki kukurydziane (5 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1050 Białko (g) 42 Tłuszcz (g) 27 Węglowodany (g) 150	Piątek 19.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 210 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 32	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Twaróg wiejski (30 g)	Twaróg wiejski (mleko pasteryzowane; kultury bakterii mlekowych) (30 g)
	/ Miód naturalny (15 g)	Miód naturalny (15 g)
	Papryka (20 g)	Papryka (20 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, arbuz]
Zupa Energia (kcal) 170 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 27	Zupa pomidorowa z makaronem (250 ml)	Zupa pomidorowa (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, pomidory – 50 g, przecier pomidorowy 30%-15 ml, śmietanka 30%- 5 g [mleko], mleko - 20 g, pieprz czarny- 2 g, makaron bezglutenowy-30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 390 Białko (g) 16 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 66	Kotleciki rybne pieczone (80 g)	Kotleciki rybne pieczone (filet z ryb białych [ryby], jaja , cebula, skrobia ziemniaczana, płatki kukurydziane, papryka słodka mielona) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Surówka z marchewki z ananasem (50 g)	Surówka z marchewki z ananasem (marchewka, ananas, sok z cytryny) (50 g)
	Kompot wiśniowy (200 ml)	Woda (200 ml) wiśnie (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 180 Białko (g) 6 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 31	Piernik z powidłami śliwkowymi (60 g)	Piernik z powidłami śliwkowymi (masło ekstra [mleko], cukier, powidła śliwkowe, powidła śliwkowe, cynamon, kakao, soda oczyszczona, mleko , jaja , mąka ryżowa, mąka kukurydziana, mąka kokosowa, mąka gryczana) (60 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1000 Białko (g) 37 Tłuszcz (g) 28 Węglowodany (g) 158	Poniedziałek 22.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 190 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 24	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Kiełbasa krakowska (10 g)	Kiełbasa krakowska (mięso wieprzowe, sól, pieprz, czosnek, przyprawy) (10 g)
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)
	Herbata wieloowocowa (200 ml)	Herbata wieloowocowa (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, arbuz]
Zupa Energia (kcal) 130 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 2 Węglowodany (g) 25	Krem dyniowo - marchewkowy z popcornem (250 ml)	Krem dyniowo - marchewkowy (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)-150 ml, marchew, dynia- 100 g, pietruszka, seler , czosnek, ziemniak- 50 g, masło ekstra- 3g [mleko], śmietanka 30%- 5 g [mleko], mleko - 20 g, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, sól- 2 g, popcorn- 15 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 380 Białko (g) 13 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 60	Makaron kokardki a la carbonara z mięsem wieprzowym (200 g)	Makaron kokardki a la carbonara z mięsem wieprzowym (makaron kokardki bezglutenowy, mięso wieprzowe, śmietanka 30% [mleko], cebula, czosnek, pieprz) (200 g)
	Kompot wieloowocowy (200 ml)	Woda (200 ml) Mieszanka kompotowa (owoce w zmiennych proporcjach: wiśnie, porzeczki czarne, śliwki) (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 180 Białko (g): 9 Tłuszcz (g): 6 Węglowodany (g): 23	Koktajl borówkowo - malinowy na jogurcie naturalnym z dodatkiem czekolady gorzkiej 70% (150 g)	Koktajl borówkowo - malinowy na jogurcie naturalnym z dodatkiem czekolady gorzkiej 70% (jogurt naturalny [mleko], borówka amerykańska, maliny, czekolada gorzka 70% [mleko , kakao]) (150 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1040 Białko (g) 39 Tłuszcz (g) 31 Węglowodany (g) 144	Wtorek 23.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 220 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 32	Bułka bezglutenowa (40 g)	Bułka bezglutenowa (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochowe) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Szynka z indyka (10 g)	Szynka z indyka (mięso z piersi indyka, woda, sól, ekstrakty: warzyw, owoców i pieprzu, przyprawy) (10 g)
	/ Dżem truskawkowy *niskosłodzony (15 g)	Dżem truskawkowy (truskawki (100 g truskawek zużyto na 100 g produktu), cukry pochodzące z owoców, zagęszczony sok cytrynowy do korekty smaku kwaśnego, substancja żelująca - pektyny) (15 g)
	Ogórek zielony (20 g)	Ogórek zielony (20 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, arbuz]
Zupa Energia (kcal) 150 Białko (g) 8 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 18	Żurek z ziemniakami (250 ml)	Żurek (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, zakwas bezglutenowy- 50 ml, ziemniak, cebula, czosnek- 50g, śmietanka 30%- 5 g [mleko], mleko - 20 g, pieprz, majeranek- 0,2g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 420 Białko (g) 15 Tłuszcz (g) 18 Węglowodany (g) 48	Gulasz wieprzowy (100 g)	Gulasz wieprzowy (mięso wieprzowe z szynki, koncentrat pomidorowy 30%, pomidory, cebula, czosnek, papryka, olej rzepakowy, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek, pieprz) (100 g)
	Kluski śląskie (4 szt.)	Kluski śląskie (ziemniaki, mąka ziemniaczana, jaja) (4 szt.)
	Surówka z koperkiem (50 g)	Surówka z koperkiem (kapusta biała, jabłko, marchewka, koperek, sok z cytryny) (50 g)
	Kompot truskawkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Truskawki (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 150 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 3 Węglowodany (g) 21	Bułeczka bezglutenowa z maselkiem (30 g)	Bułeczka bezglutenowa z maselkiem (bułka bezglutenowa [skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochowe], masło ekstra [mleko]) (30 g)
	Papryka do chrupania (30 g)	Papryka do chrupania (30 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1070 Białko (g) 45 Tłuszcz (g) 29 Węglowodany(g) 152	Środa 24.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 260 Białko (g) 13 Tłuszcz (g) 11 Węglowodany (g) 26	Kasza jaglana na mleku (180 ml)	Kasza jaglana (30 g) na mleku (150 ml)
	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Filet gotowany z kurczaka (15 g)	Filet gotowany z kurczaka (15 g)
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)
	Herbata rooibos z malinami i grejpfrutem (200 ml)	Herbata rooibos z malinami i grejpfrutem (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, arbuz]
Zupa Energia (kcal): 160 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 27	Zupa koperkowa z ryżem (250 ml)	Zupa koperkowa z ryżem (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 200 ml, marchew, seler , pietruszka- 30 g, ziemniaki, koperek- 50 g, mięso z indyka- 40 g, śmietanka 30%- 5 g [mleko], mleko - 20 g, majeranek, tymianek, pieprz czarny- 2g, ryż- 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 390 Białko (g) 26 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 53	Kluszczyki leniwe z polewą jogurtowo - truskawkową na jog. greckim (200 g)	Kluszczyki leniwe z polewą jogurtowo - truskawkową na jog. greckim (twaróg półtłusty [mleko], ziemniaki, jogurt grecki [mleko], jaja , mąka ziemniaczana, laska wanilii, truskawka) (200 g)
	Kompot porzeczkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Porzeczki czerwone (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 160 Białko (g): 4 Tłuszcz (g): 9 Węglowodany (g): 20	Chleb bezglutenowy (20 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (20 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Pieczeń wieprzowa z warzywami *wyrób własny (30 g)	Pieczeń wieprzowa z warzywami *wyrób własny (m. wieprzowe z szynki, marchewka, por, pietruszka) (30 g)
	Ogórek kiszony (20 g)	Ogórek kiszony (20 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1050 Białko (g) 32 Tłuszcz (g) 33 Węglowodany(g) 156	Czwartek 25.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 220 Białko (g) 7 Tłuszcz (g) 12 Węglowodany (g) 23	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Twarożek grani (50 g)	Twarożek grani (ziarna twarogowe, śmietanka, sól) [mleko] (50 g)
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)
	Napar z rumianku (200 ml)	Napar z rumianku (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, arbuz]
Zupa Energia (kcal) 170 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 27	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem (250 ml)	Rosół drobiowo-wołowy z makaronem (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml)); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 200 ml, szydełko z kurczaka, szponder wołowy, korpus kurczaka, szyja indycza- 50 g, marchew, pietruszka, cebula - 80 g, pieprz czarny, goździk, liść laurowy, ziele angielski- 2g, makaron bezglutenowy – 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal): 400 Białko (g): 14 Tłuszcz (g): 13 Węglowodany (g): 56	Filet z kurczaka panierowany (80 g)	Filet z kurczaka panierowany (filet z piersi kurczaka, jaja , mleko , płatki kukurydziane, mąka kukurydziana) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Mizeria (50 g)	Mizeria (ogórek zielony, jogurt grecki [mleko]) (50 g)
	Kompot jabłkowy (200 ml)	Woda (200 ml) jabłko (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 160 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 20	Gofry z truskawką i bananem (60 g)	Gofry z truskawką i bananem (mąka ryżowa, mąka kukurydziana, mąka kokosowa, mąka gryczana, mleko , jaja , olej rzepakowy, soda oczyszczona, truskawki, banan) (60 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1010 Białko (g): 39 Tłuszcz (g): 23 Węglowodany (g): 159	Piątek 26.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal): 230 Białko (g): 10 Tłuszcz (g): 6 Węglowodany (g): 32	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Pomidorowa pasta z makreli z delikatnym serkiem i koperkiem (50 g)	Pomidorowa pasta z makreli z delikatnym serkiem i koperkiem (makrela [ryby], serek śmietankowy [mleko], pomidory, koperk) (50 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo-warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupek, marchewka talarki, ogórek słupek, papryka, jabłko, banan, arbuz]
Zupa Energia (kcal) 140 Białko (g) 7 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 15	Krupnik z kaszą jaglaną (250 ml)	Krupnik z kaszą jaglaną: (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie) - 200 ml, marchew, seler , pietruszka - 30 g, ziemniaki - 30 g, kasza jaglaną- 30 g, natka pietruszki - 5 g, pieprz czarny- 2g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 400 Białko (g) 17 Tłuszcz (g) 13 Węglowodany (g) 54	Racuszki z prażonym jabłkiem i cynamonem podane z polewą jogurtowo - twarogową (150 g)	Racuszki z prażonym jabłkiem i cynamonem podane z polewą jogurtowo - twarogową (mąka ryżowa, mąka kukurydziana, mąka kokosowa, mąka gryczana, jabłka, jaja , mleko , jogurt naturalny [mleko], twaróg półtłusty [mleko], soda oczyszczona, cynamon, laska wanilii) (150 g)
	Kompot wiśniowy (200 ml)	Woda (200 ml) wiśnie (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 160 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 3 Węglowodany (g) 21	Bułka bezglutenowa (20 g)	Bułka bezglutenowa (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochowe) (20 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Szynka z indyka (10 g)	Szynka z indyka (mięso z piersi indyka, woda, sól, ekstrakty: warzyw, owoców i pieprzu, przyprawy) (10 g)
	Papryka (20 g)	Papryka (20 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1000 Białko (g): 44 Tłuszcz (g): 28 Węglowodany (g): 153	Poniedziałek 29.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal): 220 Białko (g): 10 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 32	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) [mleko] (3 g)
	Pasztet z królika *pieczony (20 g)	Pasztet z królika (mięso z królika, cebula, czosnek, woda, sól, pieprz, papryka słodka) (20g)
	Papryka (20 g)	Papryka (20 g)
	Herbata wieloowocowa (200 ml)	Herbata wieloowocowa (200 ml)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo - warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupek, marchewka talarki, ogórek słupek, papryka, jabłko, banan, arbuz]
Zupa Energia (kcal): 130 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 4 Węglowodany (g): 25	Krem z kolorowych warzyw z groszkiem ptysiowym bezglutenowym	Krem z kolorowych warzyw (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (10 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, pomidory, marchewka, kalafior, brokuł- 50 g, ziemniaki, cebula, czosnek-80 g, śmietanka 30%- 5 g [mleko], mleko - 20 g, pierz, bazylija- 2g, groszek ptysiowy bezglutenowy [jaja]- 15 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal): 400 Białko (g): 26 Tłuszcz (g): 11 Węglowodany (g): 50	Kociółek meksykański z wieprzowiną, kaszą jaglaną, papryką kolorową, pomidorami i bazylią (200 g)	Kociółek meksykański z wieprzowiną, kaszą jaglaną, papryką kolorową, pomidorami i bazylią (m. wieprzowe [szynka], kasza jagłana, przecier pomidorowy, pomidory świeże, papryka czerwona, papryka zielona, papryka żółta, olej rzepakowy, jogurt naturalny [mleko], bazylija, cebula, czosnek) (200 g)
	Kompot wieloowocowy (200 ml)	Woda (200 ml) Mieszanka kompotowa (owoce w zmiennych proporcjach: wiśnie, porzeczki czarne, śliwki) (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 150 Białko (g) 2 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 31	Danio śmietankowe z brzoskwiniami *wyrób własny (150 g)	Danio śmietankowe z brzoskwiniami *wyrób własny (twaróg półtusty [mleko], śmietanka 30% [mleko], banan, brzoskwinie) (150 g)
	Paluch kukurydziany (10 g)	Paluch kukurydziany (10 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1020 Białko (g) 35 Tłuszcz (g) 35 Węglowodany (g) 143	Wtorek 30.06.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 230 Białko (g) 7 Tłuszcz (g) 12 Węglowodany (g) 23	Chleb bezglutenowy (40 g)	Chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, błonnik, olej roślinny, drożdże, sól, cukier trzcinowy, inulina, białko grochu) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) [mleko] (3 g)
	Twarożek domowy śmietankowy ze szczypiorkiem i rzodkiewką (50 g)	Twarożek domowy śmietankowy ze szczypiorkiem i rzodkiewką (twaróg półtłusty [mleko], jogurt naturalny [mleko], szczypiorek, rzodkiewka) (50 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
Śniadanie II Energia (kcal): 100 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 0 Węglowodany (g): 25	Talerzyk owocowo - warzywny (150 g)	mix owoców i warzyw [np. marchewka słupek, marchewka talarki, ogórek słupek, papryka, jabłko, banan, arbuż]
Zupa Energia (kcal) 140 Białko (g) 7 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 15	Zupa kalafiorowa z makaronem (250 ml)	Zupa kalafiorowa (wywar warzywny (marchew (45 g), pietruszka (25 g), seler (15 g), por (10 g), cebula (5 g), czosnek (0,1g), olej (2 g), woda (300 ml); przyprawy: liść laurowy, ziarna pieprzu, ziele angielskie)- 150 ml, marchew, seler , pietruszka, cebula- 80 g, kalafior- 80 g ziemniaki- 100 g, śmietanka 30%- 5 g [mleko], mleko - 20 g, pieprz czarny, tymianek, majeranek- 0,2 g, makaron bezglutenowy- 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 400 Białko (g) 17 Tłuszcz (g) 13 Węglowodany (g) 54	Kieszonka z kurczaka faszerowana warzywami i mozzarellą w sosie śmietanowym (100 g)	Kieszonka z kurczaka faszerowana warzywami i mozzarellą w sosie śmietanowym (mięso z piersi kurczaka, mozzarella [mleko], papryka, szpinak, pomidor, śmietanka 30% [mleko], pieprz, cebula, czosnek) (100 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Mini marchewka z masłem (50 g)	Mini marchewka z masłem (marchewka mini, masło ekstra [mleko]) (50 g)
	Kompot jabłkowy (200 ml)	Woda (200 ml) jabłko (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 150 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 3 Węglowodany (g) 21	Krem a la nutella *wyrób własny (30 g)	Krem a la nutella *wyrób własny [mleko , orzechy , kakao] (30 g)
	Wafle ryżowe 2 szt.	Wafle ryżowe 2 szt.