

Podsumowanie Energia (kcal) 1060 Białko (g) 47 Tłuszcz (g) 37 Węglowodany(g) 139	Wtorek 01.09.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 210 Białko (g) 7 Tłuszcz (g) 12 Węglowodany (g) 23	Chleb wieloziarnisty (40 g)	Chleb wieloziarnisty (mąka pszenna, woda, mąka żytnia, słonecznik, płatki owsiane, dynia, siemię lniane, drożdże, sól) [gluten] (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) (20 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, śliwka]
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 z semoliny [gluten] - 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 380 Białko (g) 26 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 53	Pierogi z owocami sezonowymi z polewą jogurtowo - waniliową na jog. bez laktozy (160 g)	Pierogi z owocami sezonowymi z polewą jogurtowo - waniliową na jog. bez laktozy (mąka pszenna [gluten] , woda, jogurt bez laktozy [mleko] , olej rzepakowy, masło roślinne, owoce sezonowe) (160 g)
	Kompot jabłkowy (200 ml)	Woda (200 ml) jabłko (20 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 (mąka pszenna [gluten] , woda, masło ekstra [mleko] , sól) (50 g)
	Sos pomidorowo - warzywny *wyrób własny (15 g)	Sos pomidorowo - warzywny *wyrób własny (15 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1000 Białko (g) 49 Tłuszcz (g) 38 Węglowodany(g) 115	Środa 02.09.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 260 Białko (g) 13 Tłuszcz (g) 11 Węglowodany (g) 26	Kasza manna na mleku bez laktozy (180 ml)	Kasza manna [gluten] (30 g) na mleku bez laktozy (150 ml)
	Chleb pszenno-żytni (40 g)	Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Szynka wiejska (10 g)	Szynka wiejska (szynka wieprzowa, sól, pieprz, papryka słodka, majeranek, czosnek)
	Ogórek (20 g)	Ogórek (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, śliwka]
Zupa Energia (kcal) 150 Białko (g) 9 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 11	Zupa z groszku łuskanego z makaronem (250 ml)	Zupa fasolowa 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) - 150 ml, ziemniaki, groszek łuskany-100 g, cebula, czosnek- 50 g, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy- 2g, makaron z semoliny [gluten]- 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 350 Białko (g) 17 Tłuszcz (g) 15 Węglowodany (g) 34	Spaghetti bolognese z mięsem wieprzowym, bukietem warzyw i bazylią (200 g)	Spaghetti bolognese z mięsem wieprzowym, bukietem warzyw i bazylią (makaron spaghetti pszenny [gluten], mięso wieprzowe z szynki, passata pomidorowa, papryka, marchew, cebula, czosnek, pieprz, bazylia, oregano) (200 g)
	Kompot porzeczkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Porzeczki czerwone (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 140 Białko (g): 8 Tłuszcz (g): 4 Węglowodany (g): 19	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (50 g)	Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (twaróg bez laktozy [mleko], jogurt bez laktozy [mleko], rzodkiewka, szczypiorek) (50 g)
	Wafle ryżowe 2 szt.	Wafle ryżowe 2 szt.

<u>Podsumowanie</u> Energia (kcal): 970 Białko (g): 32 Tłuszcz (g): 22 Węglowodany (g): 157	Czwartek 03.09.2026r	Skład posiłków
<u>Śniadanie I</u> Energia (kcal): 200 Białko (g): 10 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 30	Bułka grahamka (40 g)	Bułka grahamka (mąka pszenna typu graham, drożdże, sól, woda) (40 g) [gluten]
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Pasta jajeczna z szynką z indyka i papryką (30 g)	Pasta jajeczna z szynką z indyka i papryką (jaja) , jogurt bez laktozy [mleko], szynka z indyka, papryka, pieprz (30 g)
	Napar z rumianku (200 ml)	Napar z rumianku (200 ml)
<u>Śniadanie II</u> 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, śliwka]
<u>Zupa</u> Energia (kcal) 130 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 2 Węglowodany (g) 25	Zupa jarzynowa z zacierką (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, ziemniaki, fasolka szparagowa – 150 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], pieprz czarny, zacierka [gluten , jaja]-30 g) (250 ml)
<u>II Danie</u> Energia (kcal): 350 Białko (g): 10 Tłuszcz (g): 7 Węglowodany (g): 50	Racuszki z prażonym jabłkiem i cynamonem podane z polewą jogurtową na jog. bez laktozy (150 g)	Racuszki z prażonym jabłkiem i cynamonem podane z polewą jogurtową na jog. bez laktozy (mąka pszenna [gluten], jabłka, napój owsiany [gluten], jogurt bez laktozy [mleko], proszek do pieczenia [gluten], cynamon, laska wanilii) (150 g)
	Kompot truskawkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Truskawki (20 g)
<u>Podwieczorek</u> Energia (kcal): 190 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 8 Węglowodany (g): 17	Smoothie jagodowo - bananowe na jog. greckim (150 g)	Smoothie jagodowo - bananowe na jog. greckim (jogurt bez laktozy [mleko], banana, jagody) (150 g)
	Pieczywo chrupkie razowe 1 szt.	Pieczywo chrupkie razowe (pełnoziarnista mąka żytnia [gluten], sól) 1 szt.

<u>Podsumowanie</u> Energia (kcal) 1040 Białko (g) 35 Tłuszcz (g) 35 Węglowodany (g) 143	Piątek 04.09.2026r	Skład posiłków
<u>Śniadanie I</u> Energia (kcal) 230 Białko (g) 7 Tłuszcz (g) 12 Węglowodany (g) 23	Chleb słonecznikowy (40 g)	Chleb słonecznikowy (mąka żytnia, woda, nasiona słonecznika, mąka pszenna, sól, mąka ze słodu jęczmiennego, olej rzepakowy [gluten]) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Serek śmietankowy z pomidorem i ogórkiem (30 g)	Serek śmietankowy z pomidorem i ogórkiem (serek śmietankowy bez laktozy: (mleko) pasteryzowane i śmietana), ogórek zielony, pomidor) (30 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
<u>Śniadanie II</u> 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, śliwka]
<u>Zupa</u> Energia (kcal): 140 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 20	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, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko] , majeranek, tymianek, pieprz czarny- 2g, ryż- 30 g) (250 ml)
<u>II Danie</u> Energia (kcal) 400 Białko (g) 17 Tłuszcz (g) 13 Węglowodany (g) 54	Paluszki rybne pieczone *frosta (60 g)	Paluszki rybne pieczone (filet z ryb białych [ryby] , mąka pszenna [gluten] , bułka tarta (mąka pszenna [gluten] , drożdże), papryka mielona, skrobia) (60 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Surówka z kapusty kiszzonej, marchewki i jabłka (50 g)	Surówka z kapusty kiszzonej, marchewki i jabłka (kiszona kapusta, jabłko, marchewka, cebula, pieprz, natka pietruszki) (50 g)
	Kompot wiśniowy (200 ml)	Woda (200 ml) wiśnie (30 g)
<u>Podwieczorek</u> Energia (kcal): 170 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 6 Węglowodany (g): 16	Muffinki jogurtowo - kokosowe z malinami (60 g)	Muffinki jogurtowo - kokosowe z malinami (napój owsiany [gluten] , mąka pszenna [gluten] , jaja , olej rzepakowy, jogurt bez laktozy [mleko] , wiórki kokosowe, laska wanilii, maliny) (60 g)

<u>Podsumowanie</u> Energia (kcal) 1040 Białko (g): 44 Tłuszcz (g): 28 Węglowodany (g): 153	Poniedziałek 07.09.2023r	Skład posiłków
<u>Śniadanie I</u> Energia (kcal): 220 Białko (g): 10 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 32	Chleb żytni (40 g)	Chleb żytni (mąka żytnia, sól, drożdże, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Ser żółty bez laktozy (15 g)	Ser żółty bez laktozy (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka) [mleko] (15 g)
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)
	Herbata wielowocowa (200 ml)	Herbata wielowocowa (200 ml)
<u>Śniadanie II</u> 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, śliwka]
<u>Zupa</u> Energia (kcal): 130 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 4 Węglowodany (g): 25	Krem z czerwonej soczewicy z groszkiem ptysiowym (250 ml)	Krem z czerwonej soczewicy (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)- 100 ml, soczewica czerwona - 100 g, cebula, czosnek- 50 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko] , pierz, groszek ptysiowy [jaja, gluten] - 10 g) (250 ml)
<u>II Danie</u> Energia (kcal): 400 Białko (g): 26 Tłuszcz (g): 11 Węglowodany (g): 50	Gulasz wieprzowy z szynki z dynią, marchewką i papryką (100 g)	Gulasz wieprzowy z szynki z dynią, marchewką i papryką (mięso wieprzowe z szynki, pomidory, cebula, marchewka, dynia, papryka, mąka pszenna [gluten] , olej rzepakowy, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek, pieprz) (100 g)
	Kasza jęczmienna (100 g)	Kasza jęczmienna [gluten] (100 g)
	Kompot wielowocowy (200 ml)	Woda (200 ml) Mieszanka kompotowa (owoce w zmiennych proporcjach: wiśnie, porzeczki czarne, śliwki) (30 g)
<u>Podwieczorek</u> Energia (kcal) 190 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 24	Domowa granola ze świeżymi owocami sezonowymi i jogurtem greckim (150 g)	Domowa granola ze świeżymi owocami sezonowymi i jogurtem greckim (jogurt bez laktozy [mleko] , owoce sezonowe, płatki owsiane [gluten] , płatki kukurydziane, cynamon, pestki dyni, pestki słonecznika) (150 g)

<u>Podsumowanie</u> Energia (kcal): 1030 Białko (g): 37 Tłuszcz (g): 31 Węglowodany (g): 158	Wtorek 08.09.2023r	Skład posiłków
<u>Śniadanie I</u> Energia (kcal): 210 Białko (g): 8 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 32	Bułka wieloziarnista (40 g)	Bułka wieloziarnista (mąka pszenna, woda, mąka żytnia, słonecznik, płatki owsiane, dynia, siemię lniane, drożdże, sól) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Twarożek paprykowy (50 g)	Twarożek paprykowy (twaróg bez laktozy [mleko] , jogurt bez laktozy [mleko] , papryka) (50 g)
	Herbata ziołowo-owocowa (200 ml)	Woda (200 ml) herbata ziołowo-owocowa (1 g)
<u>Śniadanie II</u> 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, śliwka]
<u>Zupa</u> Energia (kcal) 180 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 7 Węglowodany (g) 21	Żurek z ziemniakami (250 ml)	Żurek z ziemniakami (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 pszenny- 50 ml, kiełbasa- 30g, ziemniak, cebula, czosnek- 50g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko] , pieprz, majeranek- 2g) (250 ml)
<u>II Danie</u> Energia (kcal) 370 Białko (g) 15 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 50	Naleśniki z twarogiem waniliowym i polewą jogurtową z kawałkami brzoskwiń (180 g)	Naleśniki z twarogiem waniliowym i polewą jogurtową z kawałkami brzoskwiń (napój owsiany [gluten] , mąka pszenna [gluten] , jaja , olej rzepakowy, twaróg bez laktozy [mleko] , jogurt bez laktozy [mleko] , laska wanilii, brzoskwinie) (180 g)
	Kompot jabłkowy (200 ml)	Woda (200 ml) jabłko (30 g)
<u>Podwieczorek</u> Energia (kcal): 160 Białko (g): 4 Tłuszcz (g): 9 Węglowodany (g): 20	Chleb razowy z ziarnami (20 g)	Chleb razowy z ziarnami (mąka pszenna razowa, mąka żytnia razowa, nasiona słonecznika, siemię lniane, sól, drożdże, woda) [gluten] (20 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 majeranek, czosnek) (10 g)
	Marchewka do chrupania (20 g)	Marchewka do chrupania (20 g)

<u>Podsumowanie</u> Energia (kcal): 1040 Białko (g): 37 Tłuszcz (g): 34 Węglowodany (g): 148	Środa 09.09.2023r	Skład posiłków
<u>Śniadanie I</u> Energia (kcal): 260 Białko (g): 13 Tłuszcz (g): 11 Węglowodany (g): 26	Płatki kukurydziane na mleku bez laktozy (180 ml)	Płatki kukurydziane (30 g) na mleku bez laktozy [mleko] (150 ml)
	Chleb pszenno-żytni (40 g)	Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda) [gluten] (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 (200 ml)	Herbata rooibos (200 ml)
<u>Śniadanie II</u> 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, śliwka]
<u>Zupa</u> Energia (kcal): 140 Białko (g): 7 Tłuszcz (g): 6 Węglowodany (g): 15	Zupa kalafiorowa z zacierką (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, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], pieprz czarny, tymianek, majeranek- 2 g, zacierka- 30 g [jaja , gluten]) (250 ml)
<u>II Danie</u> Energia (kcal): 400 Białko (g): 18 Tłuszcz (g): 11 Węglowodany (g): 58	Kotlecik pożarski *pieczony (80 g)	Kotlecik pożarski *pieczony (m. drobiowe z kurczaka, jaja , bułka tarta [gluten], mąka pszenna [gluten], pieprz, czosnek, cebula) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Mizeria (50 g)	Mizeria (ogórek zielony, cebula, jogurt bez laktozy [mleko]) (50 g)
	Kompot porzeczkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Porzeczki czerwone (30 g)
<u>Podwieczorek</u> Energia (kcal): 150 Białko (g): 2 Tłuszcz (g): 8 Węglowodany (g): 17	Ciasto maślankowo - szpinakowe z nutą cytryny i pomarańczy (60 g)	Ciasto maślankowo - szpinakowe z nutą cytryny i pomarańczy (mąka pszenna [gluten], napój owsiany [gluten], jaja , szpinak, olej rzepakowy, sok z cytryny, skórka z cytryny, sok z pomarańczy, skórka z pomarańczy, laska wanilii) (50 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1000 Białko (g) 29 Tłuszcz (g) 25 Węglowodany (g) 166	Czwartek 10.09.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 220 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 32	Chleb słonecznikowy (40 g)	Chleb słonecznikowy (mąka żytnia, woda, nasiona słonecznika, mąka pszenna, sól, mąka ze słodu jęczmiennego, olej rzepakowy [gluten] (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)
	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, śliwka]
Zupa Energia (kcal) 170 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 27	Zupa pomidorowa z makaronem literki (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, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], pieprz czarny– 2 g, makaron z semoliny [gluten]- 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 350 Białko (g) 6 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 60	Ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem z polewą jogurtowo - waniliową na jog. greckim (200 g)	Ryż zapiekany z jabłkami i cynamonem z polewą jogurtowo - waniliową na jog. greckim (ryż, jabłka, cynamon, śmietanka 30% bez laktozy [mleko], jogurt bez laktozy [mleko], laska wanilii, cukier) (200 g)
	Kompot truskawkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Truskawki (20 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 160 Białko (g) 6 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 22	Mini pizzerinki z sosem pomidorowym i mozzarellą - wyrób własny (60 g)	Mini pizzerinki z sosem pomidorowym i mozzarellą - wyrób własny (mąka pszenna [gluten], jaja , drożdże, oliwa z oliwek, pomidory, przecier pomidorowy, mozzarella bez laktozy [mleko], bazylią) (60 g)

Podsumowanie Energia (kcal): 1020 Białko (g): 42 Tłuszcz (g): 31 Węglowodany (g): 147	Piątek 11.09.2023r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal): 230 Białko (g): 14 Tłuszcz (g): 8 Węglowodany (g): 25	Chleb orkiszowy (40 g)	Chleb orkiszowy (mąka orkiszowa pełnoziarnista, mąka pszenna, zakwas orkiszowy, sól) [gluten] (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 bez laktozy [mleko], szczypiorek) (15 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, śliwka]
Zupa Energia (kcal) 140 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 19	Krupnik z kaszą jęczmienną (250 ml)	Krupnik z kaszą jęczmienną: (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 jęczmienna- 30 g [gluten], natka pietruszki - 5 g, pieprz czarny- 2g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal): 400 Białko (g): 17 Tłuszcz (g): 13 Węglowodany (g): 54	Filet z dorsza panierowany (80 g)	Filet z dorsza panierowany (filet z dorsza [ryby], jaja , bułka tarta [gluten], mąka pszenna [gluten], pieprz, czosnek) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Kapusta zasmażana (50 g)	Kapusta zasmażana (kapusta, masło ekstra [mleko], mąka pszenna [gluten]) (50 g)
	Kompot wiśniowy (200 ml)	Woda (200 ml) wiśnie (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 150 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 24	Weka (40 g)	Weka (mąka pszenna [gluten], woda, drożdże, sól, zakwas pszenny [gluten]) (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Warzywka do chrupania (30 g)	Warzywka do chrupania (marchewka/ papryka/ ogórek) (30 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 980 Białko (g) 35 Tłuszcz (g) 26 Węglowodany (g) 151	Poniedziałek 14.09.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 200 Białko (g) 8 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 24	Chleb graham (40 g)	Chleb graham (mąka typu graham, sól, drożdże, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Pasztet wieprzowo - drobiowy *pieczony (20 g)	Pasztet wieprzowo - drobiowy (mięso drobiowe z kurczaka, m. wieprzowe, cebula, marchewka, pietruszka, woda, pieprz, papryka słodka, czosnek) (20 g)
	Mus żurawinowy (15 g)	Mus żurawinowy (15 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, śliwka]
Zupa Energia (kcal) 130 Białko (g) 9 Tłuszcz (g) 3 Węglowodany (g) 20	Krem z białej fasoli z grzankami i prażonym słonecznikiem (250 ml)	Krem z białej fasoli (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, biała fasola- 150 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], ziarna słonecznika- 5 g, pieprz czarny- 0,2 g, grzanki [gluten]- 10 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 400 Białko (g) 14 Tłuszcz (g) 11 Węglowodany (g) 51	Leczo z bukietem warzyw i domową kielbaską wieprzową (100 g)	Leczo z bukietem warzyw i domową kielbaską wieprzową (kielbasa wieprzowa, pomidory w puszcze, pomidory świeże, koncentrat pomidorowy 30%, papryka, marchewka, kalafior, cukinia, cebula, czosnek) (100 g)
	Makaron świderki (100 g)	Makaron świderki [gluten] (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	Serek owocowy *bez laktozy (100 g)	Serek owocowy *bez laktozy [mleko] (100 g)
	Paluch kukurydziany 1 szt.	Paluch kukurydziany 1 szt.

Podsumowanie Energia (kcal) 1010 Białko (g) 35 Tłuszcz (g) 30 Węglowodany (g) 143	Wtorek 15.09.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 210 Białko (g) 8 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 29	Bułka kajzerka (40 g)	Bułka kajzerka (mąka pszenna 500, sól, drożdże, olej, woda) (40 g) [gluten]
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Serek fromage z ogórkiem kiszonym (50 g)	Serek fromage z ogórkiem kiszonym (twaróg bez laktozy [mleko], jogurt bez laktozy [mleko], ogórek kiszony) (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 słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, śliwka]
Zupa Energia (kcal): 140 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 17	Zupa koperkowa z zacierką (250 ml)	Zupa koperkowa (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, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], zacierka- 30 g [gluten , jaja], majeranek, tymianek, pieprz czarny – 0,2g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 390 Białko (g) 16 Tłuszcz (g) 14 Węglowodany (g) 38	Filet z kurczaka panierowany (80 g)	Filet z kurczaka panierowany (filet z piersi kurczaka, jaja , płatki kukurydziane, bułka tarta [gluten], mąka pszenna [gluten], pieprz) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Surówka Colesław (50 g)	Surówka Colesław (kapusta biała, jabłko, marchewka, jogurt bez laktozy [mleko], sok z cytryny) (50 g)
	Kompot jabłkowy (200 ml)	Woda (200 ml) jabłko (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 170 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 24	Chlebek ziołowy domowy z wędliną z indyka (60 g)	Chlebek ziołowy domowy z wędliną z indyka (mąka pszenna [gluten], jaja , drożdże, olej rzepakowy, tymianek, majeranek, oregano, bazylia, masło ekstra [mleko], wędlina z indyka) (60 g)
	Pomidor (20 g)	Pomidor (20 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1030 Białko (g) 37 Tłuszcz (g) 27 Węglowodany (g) 157	Środa 16.09.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 260 Białko (g) 13 Tłuszcz (g) 11 Węglowodany (g) 27	Miodowe kóleczka zbożowe na mleku bez laktozy (180 ml)	Miodowe kóleczka zbożowe [gluten] (30 g) na mleku bez laktozy (150 ml)
	Chleb pszenno-żytni (40 g)	Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Wędlina wieprzowa (10 g)	Wędlina wieprzowa (schab, sól, pieprz, papryka słodka majeranek, czosnek) (10 g)
	Papryka (20 g)	Papryka (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, śliwka]
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 z semoliny [gluten] - 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 380 Białko (g) 13 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 63	Kluseczki leniwe z polewą jogurtową z musem truskawkowym na jog. greckim (200 g)	Kluseczki leniwe z polewą jogurtową z musem truskawkowym na jog. greckim (twaróg bez laktozy [mleko], ziemniaki, jogurt bez laktozy [mleko], jaja , mąka pszenna [gluten], mąka ziemniaczana, laska wanilii, truskawki) (200 g)
	Kompot porzeczkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Porzeczki czerwone (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 120 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 15	Hummus mix (30 g)	Hummus mix (ciecierzyca, pasta z sezamu , sok z cytryny, czosnek, oliwa z oliwek, pomidory, papryka) (30 g)
	/ Ser żółty bez laktozy (15 g)	Ser żółty bez laktozy (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka) [mleko] (15 g)
	Wafle ryżowe 2 szt.	Wafle ryżowe 2 szt.

Podsumowanie Energia (kcal) 1020 Białko (g) 28 Tłuszcz (g) 21 Węglowodany (g) 176	Czwartek 17.09.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 220 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 3 Węglowodany (g) 45	Pancakes waniliowe z polewą jogurtowo-malinową na jog. naturalnym (50 g/30g)	Pancakes waniliowe z polewą jogurtowo-malinową na jog. naturalnym (mąka pszenna [gluten], napój owsiany [gluten], jaja , proszek do pieczenia [gluten], jogurt bez laktozy [mleko], laska wanilii, maliny) (50 g/30g)
	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, śliwka]
Zupa Energia (kcal) 120 Białko (g) 2 Tłuszcz (g) 1 Węglowodany (g) 19	Barszcz czerwony z ziemniakami (250 ml)	Barszcz czerwony (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- 100 g, zakwas buraczany – 30 ml, pieprz czarny, czosnek, ziele angielskie, listki laurowe - 2 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal): 400 Białko (g): 14 Tłuszcz (g): 13 Węglowodany (g): 56	Pulpeciki wieprzowe w sosie koperkowym (100 g)	Pulpeciki wieprzowe w sosie koperkowym (mięso wieprzowe z szynkai, mąka pszenna [gluten], jaja , bułka tarta [gluten], śmietanka 30% bez laktozy [mleko], koperek, cebula, czosnek) (100 g)
	Kasza jęczmienna (100 g)	Kasza jęczmienna [gluten] (100 g)
	Fasolka szparagowa na parze z masłem (50 g)	Fasolka szparagowa na parze z masłem (fasolka szparagowa, masło ekstra [mleko]) (50 g)
	Kompot truskawkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Truskawki (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 180 Białko (g) 6 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 31	Ciasto drożdżowe - jogurtowe ze śliwkami i kruszonką (60 g)	Ciasto drożdżowe - jogurtowe ze śliwkami i kruszonką (mąka pszenna [gluten], napój owsiany [gluten], jogurt bez laktozy [mleko], jaja , olej rzepakowy, śliwka, masło ekstra [mleko], cukier) (60 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 940 Białko (g) 30 Tłuszcz (g) 36 Węglowodany (g) 138	Piątek 18.09.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 210 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 24	Chleb wiejski (40 g)	Chleb wiejski (mąka pszenna, naturalny zakwas żytni, woda, sól) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Pasta jajeczna z łosem wędzonym i szczypiorkiem (30 g)	Pasta jajeczna z łosem wędzonym i szczypiorkiem (jaja , łosoś wędzony, jogurt bez laktozy [mleko], szczypiorek) (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 słupek, marchewka talarki, ogórek słupek, papryka, jabłko, banan, śliwka]
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, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], pieprz czarny- 0,2 g, ryż - 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 370 Białko (g) 14 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 43	Naleśniki z twarogiem waniliowym i polewą jogurtowo - jagodową na jog. greckim (180 g)	Naleśniki z twarogiem waniliowym i polewą jogurtowo - jagodową na jog. greckim (napój owsiany [gluten], mąka pszenna [gluten], jaja , olej rzepakowy, twaróg bez laktozy [mleko], jogurt bez laktozy [mleko], laska wanilii, jagody) (180 g)
	Kompot wiśniowy (200 ml)	Woda (200 ml) wiśnie (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 130 Białko (g) 2 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 24	Mus owocowo - warzywny (100 g)	Mus owocowo - warzywny (jabłko, gruszka, dynia, marchew, sok z cytryny, cynamon) (100 g)
	Krakersy 2 szt.	Krakersy 2 szt. (mąka pszenna [gluten], olej roślinny, woda, sól, proszek do pieczenia [gluten])

Podsumowanie Energia (kcal) 1000 Białko (g) 29 Tłuszcz (g) 22 Węglowodany (g) 151	Poniedziałek 21.09.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 220 Białko (g) 8 Tłuszcz (g) 9 Węglowodany (g) 26	Chleb żytni (40 g)	Chleb żytni (mąka żytnia, sól, drożdże, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Polędwica sopocka (10 g)	Polędwica sopocka (schab [m. wieprzowe], sól, przyprawy, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy) (10 g)
	Ogórek zielony (20 g)	Ogórek zielony (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, śliwka]
Zupa Energia (kcal) 130 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 2 Węglowodany (g) 25	Krem marchewkowo - dyniowy z groszkiem ptysiowym (250 ml)	Krem marchewkowo - dyniowy (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, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko] , liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, sól- 2 g, groszek ptysiowy [jaja, gluten] - 10 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 400 Białko (g) 14 Tłuszcz (g) 11 Węglowodany (g) 51	Spaghetti bolognese z mięsem wieprzowym, bukietem warzyw i bazylią (200 g)	Spaghetti bolognese z mięsem wieprzowym, bukietem warzyw i bazylią (makaron spaghetti pszenny [gluten] , mięso wieprzowe z szynki, passata pomidorowa, papryka, marchew, cebula, czosnek, pieprz, bazylia, 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) 150 Białko (g) 1 Tłuszcz (g) 0 Węglowodany (g) 24	Koperta drożdżowa z prażonym jabłkiem wegańska (60 g)	Koperta drożdżowa z prażonym jabłkiem wegańska [gluten] (60 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 970 Białko (g) 30 Tłuszcz (g) 26 Węglowodany (g) 130	Wtorek 22.09.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 230 Białko (g) 8 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 20	Bułka grahamka (40 g)	Bułka grahamka (mąka pszenna typu graham, drożdże, sól, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Serek lekki biały z awokado, papryką i szczypiorkiem (50 g)	Serek lekki biały z awokado, papryką i szczypiorkiem (serek biały bez laktozy [mleko], awokado, papryka, szczypiorek) (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 słupki, marchewka talarki, ogórek słupki, papryka, jabłko, banan, śliwka]
Zupa Energia (kcal) 130 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 2 Węglowodany (g) 15	Zupa jarzynowa z makronem (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, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], pieprz czarny, makaron z semoliny [gluten]- 15 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 350 Białko (g) 11 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 60	Kopytka w sosie warzywno - pomidorowym z mozzarellą bez laktozy (200 g)	Kopytka w sosie warzywno - pomidorowym z mozzarellą bez laktozy (ziemniaki, mąka ziemniaczana, mąka pszenna [gluten], jaja , pomidory, soczewica, marchewka, pietruszka, papryka, cebula, pieprz, czosnek, bazylia, mozzarella bez laktozy) (200 g)
	Kompot jabłkowy (200 ml)	Woda (200 ml) jabłko (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal): 160 Białko (g): 4 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 20	Chleb razowy z ziarnami (20 g)	Chleb razowy z ziarnami (mąka pszenna razowa [gluten], mąka żytnia razowa [gluten], nasiona słonecznika, siemę lniane, sól, drożdże, woda) (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)
	Ogórek talarki (30 g)	Ogórek talarki (30 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1040 Białko (g) 47 Tłuszcz (g) 38 Węglowodany (g) 137	Środa 23.09.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 260 Białko (g) 15 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 26	Kasza jaglana na mleku bez laktozy (180 ml)	Kasza jaglana (30 g) na mleku bez laktozy (150 ml)
	Chleb pszenno-żytni (40 g)	Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Kielbasa krakowska (10 g)	Kielbasa krakowska (mięso wieprzowe, sól, pieprz, czosnek, przyprawy) (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, śliwka]
Zupa Energia (kcal) 150 Białko (g) 4 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 27	Krem z ciecierzycy z czosnkiem i grzankami (250 ml)	Krem z ciecierzycy z czosnkiem (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)- 250 ml, ciecierzycy- 100 g, czosnek-20 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko] , pieprz - 0,2g, grzanki [gluten] - 10 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal): 380 Białko (g): 19 Tłuszcz (g): 18 Węglowodany (g): 40	Kotlet mielony *wieprzowy (80 g)	Kotlet mielony *wieprzowy (mięso wieprzowe, mąka pszenna [gluten] , jaja , bułka tarta [gluten] , olej rzepakowy, czosnek, pieprz) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Surórowka z buraczków (50 g)	Surórowka z buraczków (50 g)
	Kompot porzeczkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Porzeczki czerwone (30 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 150 Białko (g) 7 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 19	Serek homogenizowany bez laktozy wieloowocowy *wyrób własny (100 g)	Serek homogenizowany bez laktozy wieloowocowy *wyrób własny (mleko pasteryzowane, śmietanka, białka mleka , kultury bakterii mlekowych , owoce sezonowe) (100 g)
	Herbatniki pełnoziarniste (5 g)	Herbatniki pełnoziarniste (mąka pszenna pełnoziarnista [gluten] , cukier, olej roślinny, masło ekstra [mleko] proszek do pieczenia, sól) (5 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 970 Białko (g) 46 Tłuszcz (g) 36 Węglowodany (g) 115	Czwartek 24.09.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 210 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 26	Chleb słonecznikowy (40 g)	Chleb słonecznikowy (mąka żytnia, woda, nasiona słonecznika, mąka pszenna, sól, mąka ze siodu jęczmiennego, olej rzepakowy [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Ser żółty bez laktozy (15 g)	Ser żółty bez laktozy (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka) [mleko] (15 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, śliwka]
Zupa Energia (kcal) 130 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 15	Zupa pieczarkowa z makaronem łazanki (250 ml)	Zupa pieczarkowa 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, marchew, seler , pietruszka- 30 g, pieczarki- 20 g, ziemniaki- 30 g, natka pietruszki- 5 g, pieprz czarny- 1g, makaron z semoliny [gluten]- 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 360 Białko (g) 21 Tłuszcz (g) 19 Węglowodany (g) 28	Makaron świderki z twarogiem waniliowym i polewą jogurtowo - borówkową (200 g)	Makaron świderki z twarogiem waniliowym i polewą jogurtowo - borówkową (makaron pszenny [gluten], twaróg bez laktozy [mleko], jogurt bez laktozy [mleko], borówka amerykańska, laska wanilii) (200 g)
	Kompot truskawkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Truskawki (20 g)
Podwieczorek Energia (kcal) 170 Białko (g) 8 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 21	Ślimaczki z szynką, pomidorami, serem i warzywami (60 g)	Ślimaczki z szynką, pomidorami, serem i warzywami (mąka pszenna [gluten], jaja , drożdże, oliwa z oliwek, pomidory, papryka, cebula, bazylia, szynka z indyka, Ser żółty bez laktozy [mleko]) (60 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 1040 Białko (g) 42 Tłuszcz (g) 28 Węglowodany (g) 147	Piątek 25.09.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 220 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 5 Węglowodany (g) 32	Chleb orkiszowy (40 g)	Chleb orkiszowy (mąka orkiszowa pełnoziarnista, mąka pszenna, zakwas orkiszowy, sól) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (30 g)	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (jaja , jogurt bez laktozy [mleko], majonez [gorczyca , jaja] szczypiorek) (30 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, śliwka]
Zupa Energia (kcal) 140 Białko (g) 7 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 15	Zupa kalafiorowa z ryżem (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, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], pieprz czarny, tymianek, majeranek- 2 g, ryż- 30 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal): 400 Białko (g): 17 Tłuszcz (g): 13 Węglowodany (g): 44	Filet z miruny panierowany (80 g)	Filet z miruny panierowany (filet z miruny [ryby], jaja , bułka tarta [gluten], mąka pszenna [gluten], pieprz, czosnek) (80 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Surówka z ogórkiem (50 g)	Surówka z ogórkiem (biała kapusta, marchew, świeży ogórek zielony, papryka czerwona, olej rzepakowy, przyprawy) (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 marchewkowe - wyrób własny (60 g)	Ciasto marchewkowe (mąka pszenna [gluten], napój owsiany [gluten], jaja , proszek do pieczenia [gluten], olej rzepakowy, marchewka) (60 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 980 Białko (g) 51 Tłuszcz (g) 29 Węglowodany (g) 128	Poniedziałek 28.09.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 200 Białko (g) 10 Tłuszcz (g) 6 Węglowodany (g) 24	Chleb graham (40 g)	Chleb graham (mąka typu graham, sól, drożdże, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Twaróg bez laktozy (50 g)	Twaróg bez laktozy [mleko] (50 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, śliwka]
Zupa Energia (kcal) 160 Białko (g) 9 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 22	Krem z groszku zielonego z grzankami (250 ml)	Krem z groszku zielonego (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, groszek zielony- 150 g, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko] , pieprz czarny- 2 g, grzanki [gluten] - 10 g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 390 Białko (g) 25 Tłuszcz (g) 13 Węglowodany (g) 44	Kurczak z warzywami w delikatnym sosie curry (100 g)	Kurczak z warzywami w delikatnym sosie curry (mięso drobiowe z kurczaka, marchew, papryka, cukinia, cebula, czosnek, mleko kokosowe, jogurt bez laktozy [mleko] , olej rzepakowy, curry, kurkuma, pieprz) (200 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): 130 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 6 Węglowodany (g): 13	Deserek a la monte z brzoskwiniami (100 g)	Deserek a la monte z brzoskwiniami (jogurt bez laktozy [mleko] , kakao, laska wanilii, brzoskwinie) (100 g)

Podsumowanie Energia (kcal) 980 Białko (g) 40 Tłuszcz (g) 42 Węglowodany (g) 114	Wtorek 29.09.2026r	Skład posiłków
Śniadanie I Energia (kcal) 220 Białko (g) 8 Tłuszcz (g) 10 Węglowodany (g) 24	Bułka wieloziarnista (40 g)	Bułka wieloziarnista (mąka pszenna, woda, mąka żytnia, słonecznik, płatki owsiane, dynia, siemę lniane, drożdże, sól) [gluten] (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 majeranek, czosnek) (10 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, śliwka]
Zupa Energia (kcal) 140 Białko (g) 5 Tłuszcz (g) 4 Węglowodany (g) 19	Krupnik z kaszą jęczmienną (250 ml)	Krupnik z kaszą jęczmienną: (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 jęczmienna- 30 g [gluten] , natka pietruszki - 5 g, pieprz czarny- 2g) (250 ml)
II Danie Energia (kcal) 360 Białko (g) 21 Tłuszcz (g) 19 Węglowodany (g) 26	Jajko w sosie śmietano - koperkowym (150 g)	Jajko w sosie śmietano - koperkowym (jaja, śmietanka 30% bez laktozy [mleko] , koperek) (150 g)
	Ziemniaki (100 g)	Ziemniaki (100 g)
	Surówka z marchewki i jabłka (50 g)	Surówka z marchewki i jabłka (marchewka, jabłko, 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	Chleb razowy z ziarnami (20 g)	Chleb razowy z ziarnami (mąka pszenna razowa [gluten] , mąka żytnia razowa [gluten] , nasiona słonecznika, siemę lniane, sól, drożdże, woda) (20 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Pasztet z królika *pieczony (20 g)	Pasztet z królika (mięso z królika, cebula, czosnek, woda, sól, pieprz, papryka słodka) (20 g)
	Pomidor (30 g)	Pomidor (30 g)

<u>Podsumowanie</u> Energia (kcal): 1020 Białko (g): 41 Tłuszcz (g): 28 Węglowodany (g): 154	Środa 30.09.2023r	Skład posiłków
<u>Śniadanie I</u> Energia (kcal): 260 Białko (g): 13 Tłuszcz (g): 11 Węglowodany (g): 26	Płatki kukurydziane na mleku bez laktozy (180 ml)	Płatki kukurydziane (30 g) na mleku bez laktozy (150 ml)
	Chleb pszenno-żytni (40 g)	Chleb pszenno-żytni (mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda) [gluten] (40 g)
	Masło ekstra (3 g)	Masło ekstra 82 % tł. (śmietanka pasteryzowana (z mleka)) (3 g) [mleko]
	Filet z indyka *pieczony (10 g)	Filet z indyka *pieczony (10 g)
	Papryka (20 g)	Papryka (20 g)
	Herbata rooibos z malinami i grejpfrutem (200 ml)	Herbata rooibos z malinami i grejpfrutem (200 ml)
<u>Śniadanie II</u> 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, śliwka]
<u>Zupa</u> Energia (kcal): 140 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 5 Węglowodany (g): 17	Zupa koperkowa z makaronem (250 ml)	Zupa koperkowa z makronem (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, jogurt bez laktozy - 5 g [mleko], majeranek, tymianek, pieprz czarny- 2g, makaron z semoliny [gluten]) (250 ml)
<u>II Danie</u> Energia (kcal) 390 Białko (g) 16 Tłuszcz (g) 8 Węglowodany (g) 66	Pierogi z mięsem polane masłem (160 g)	Pierogi z mięsem polane masłem (mąka pszenna [gluten], jaja , woda, olej rzepakowy, mięso mielone wieprzowe, cebula, czosnek, sól, pieprz, masło ekstra [mleko]) (160 g)
	Ogórek kiszony (50 g)	Ogórek kiszony (50 g)
	Kompot porzeczkowy (200 ml)	Woda (200 ml) Porzeczki czerwone (30 g)
<u>Podwieczorek</u> Energia (kcal): 130 Białko (g): 5 Tłuszcz (g): 4 Węglowodany (g): 20	Koktajl borówkowo - malinowy ze szpinakiem na jogurcie (150 g)	Koktajl borówkowo - malinowy ze szpinakiem na jogurcie (jogurt bez laktozy [mleko], borówki, maliny, szpinak) (150 g)
	Paluch kukurydziany 1 szt.	Paluch kukurydziany 1 szt.