

## Plan żywieniowy: Dieta lekko strawna - jadłospis 30.09 - 13.10.2025 r.

<b>Ile dni:</b>	14
<b>Termin rozpoczęcia:</b>	2025-09-30
<b>Posiłki:</b>	<b>1.</b> I śniadanie <b>2.</b> obiad <b>3.</b> podwieczorek <b>4.</b> kolacja
<b>Przypisana grupa żywieniowa:</b>	Nazwa grupy: <b>Centrum Pulmonologii i Torakochirurgii w Bystrej - dieta lekko strawna 2025 (grupa) [właściciel: test702]</b> <b>1.</b> Mężczyźni (wiek: 19 - 30; liczba: 1) <b>2.</b> Mężczyźni (wiek: 31 - 50; liczba: 1) <b>3.</b> Mężczyźni (wiek: 51 - 65; liczba: 2) <b>4.</b> Mężczyźni (wiek: 66 - 75; liczba: 2) <b>5.</b> Mężczyźni (wiek: 76 - 200; liczba: 3) <b>6.</b> Kobiety (wiek: 19 - 30; liczba: 1) <b>7.</b> Kobiety (wiek: 31 - 50; liczba: 1) <b>8.</b> Kobiety (wiek: 51 - 65; liczba: 2) <b>9.</b> Kobiety (wiek: 66 - 75; liczba: 2) <b>10.</b> Kobiety (wiek: 76 - 200; liczba: 3)
<b>Norma na energię dla podanej grupy:</b>	2218 Kcal
<b>Wybrane posiłki mają zapewnić % dziennego zapotrzebowania według powyższej normy na energię:</b>	100%
<b>Wybrane posiłki mają zapewnić energię na poziomie z:</b>	<b>węglowodanów:</b> 58%, <b>białka:</b> 17%, <b>tłuszczów:</b> 25%

### Jadłospis

**Dzień: 1 - Wtorek, 2025-09-30**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Weka pszenna</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li>2. <b>Bułka kajzerka 1 szt.</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier.]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. Pasta jajeczna z koperkiem 60.00g składniki: Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 87%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu (<b>mleko</b>) 7%, <b>majonez</b> 4% [składniki: olej rzepakowy rafinowany, mielona <b>gorczyca</b> przyprawy, woda, żółtko <b>jaja</b> kurzego], Koper ogrodowy 1%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>5. Szyńka z indyka 40.00g [składniki: mięso z indyka, zioła i przyprawy naturalne, substancja konserwująca - sól kamienna.]</li> <li>6. Pomidor 80.00g</li> <li>7. Rukola 10.00g</li> <li>8. Jabłko 1 szt. 150.00g</li> <li>9. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>10. Cytryna 5.00g</li> <li>11. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>12. Płatki owsiane na mleku 2% tłuszczu 300.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 91%, Płatki <b>owsiane</b> 9%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zupa brokułowa z ziemniakami 400.00g składniki: Woda wodociągowa 28%, Ziemniaki średnio 21%, Brokuł gotowany 17%, <b>mleko 2%</b> 13%, Marchew 8%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 4%, <b>Seler</b> korzeniowy 4%, Pietruszka korzeń 4%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Liść laurowy 0%, Ziele angielskie CAŁE 0%, Sól biała 0%</li> <li>2. Pieczeń rzymska drobiowa pieczona 120.00g składniki: Mięso udziec z indyka bk/bs 63%, <b>bułki pszenne zwykłe</b> 14%, Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 5%, <b>bułka tarta</b> 5%, Cebula 5%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Czosnek 1%, Sól biała 1%, Papryka czerwona mielona SŁODKA 1%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>3. Sos śmietanowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 40%, <b>mleko 2%</b> 35%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 17%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 7%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>4. Ziemniaki puree 200.00g składniki: Ziemniaki późne 90%, <b>mleko 2%</b> 10%</li> <li>5. Surówka z marchewki i jabłka z jogurtem 200.00g składniki: Marchew 71%, Jabłko 20%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu (<b>mleko</b>) 9%</li> <li>6. Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> <li>7. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 1 szt.</b> 150.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych]</li> <li>2. Herbatniki pakowane jednoporcjowo 50 g 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> 73 %, cukier, olej palmowy, pełne <b>mleko</b> w proszku 2,4 %, substancje spulchniające, syrop glukozowo-fruktozowy, miód 1,4 %, sól, emulgator (lecycyny <b>sojowe</b>), aromaty.]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb pszenno-żytni</b> 50.00g [składniki: Skład: mąka <b>pszenna</b> chlebowa, mąka <b>żytnia</b> razowa, zakwas <b>żytni</b>, woda, sól.]</li> <li>2. <b>Weka pszenna</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. Szyńka delikatesowa z kurczaka 50.00g [składniki: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromatyzatory, przeciwutleniacz, substancja konserwująca]</li> <li>5. <b>Serek homogenizowany naturalny chudy</b> 50.00g [składniki: mleko, bakterie kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna]</li> <li>6. Pomidor 80.00g</li> <li>7. Sałata 10.00g</li> <li>8. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>9. Cytryna 5.00g</li> <li>10. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>

Dzień: 2 - Środa, 2025-10-01

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Rogal maślany</b> 80.00g [składniki: mąka pszenna 51,%, cukier, olej roślinny, jaja, jogurt naturalny, mleko w proszku, drożdże, margaryna, karoteny, barwnik i aromat.]</li> <li>2. <b>Chleb pszenno-żytni</b> 30.00g [składniki: Skład: mąka <b>pszenna</b> chlebowa, mąka <b>żytnia</b> razowa, zakwas <b>żytni</b>, woda, sól.]</li> <li>3. <b>Weka pszenna</b> 30.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li>4. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>5. <b>Serek kanapkowy śmietankowy mini jednoporcjowy 30 g</b> 30.00g [składniki: Śmietankowy: <b>ser twarogowy</b>, <b>białka mleka</b>, <b>odtłuszczone mleko w proszku</b>, naturalny aromat (<b>zawiera mleko</b>), sól, substancje zagęszczające: mączka chleba świętojańskiego, guma guar, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.]</li> <li>6. Dżem truskawkowy jednoporcjowy 1 szt. 25.00g [składniki: Truskawki (40%), cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, substancja zagęszczająca - guma guar, regulator]</li> <li>7. Pomidor 80.00g</li> <li>8. Sałata 10.00g</li> <li>9. Banan 1 szt. 120.00g</li> <li>10. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>11. Cytryna 5.00g</li> <li>12. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>13. Kasza manna na mleku 2% tłuszczu 300.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 91%, Kasza manna (<b>pszenica</b>) 9%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zupa marchewkowa z zacierką 400.00g składniki: Marchew 34%, Woda wodociągowa 25%, <b>zacierka jajeczna</b> 13%, Pietruszka korzeń 8%, <b>Seler</b> korzeniowy 8%, <b>mleko 2% łąciate</b> 4%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 3%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 2%, Por 2%, Pietruszka liście 1%, Liść laurowy 0%, Ziele angielskie MIELONE 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>2. Klopsik drobiowy z udźca gotowany 120.00g składniki: Mięso udziec z indyka bk/bs 69%, <b>bułki pszenne zwykłe</b> 20%, Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 8%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>3. Sos pietruszkowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 38%, <b>mleko 2%</b> 33%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 16%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 7%, Pietruszka liście 5%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>4. Ziemniaki gotowane posypane koperkiem 200.00g składniki: Ziemniaki późne 98%, Koper ogrodowy 2%</li> <li>5. Fasolka szparagowa gotowana 200.00g składniki: Fasola szparagowa 97%, Masło ekstra (<b>mleko</b>) 3%, Sól biała 0%</li> <li>6. Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> <li>7. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 1 szt.</b> 150.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych]</li> <li>2. <b>Biszkopty okrągłe</b> 30.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, masa <b>jajowa</b> pasteryzowana, cukier, cukier inwertowany, skrobia ziemniaczana, emulgatory]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Makaron świderki z białym serem, masłem i cukrem 200.00g składniki: Ser twarogowy chudy (<b>mleko</b>) 50%, <b>makaron świderki</b> 40%, Cukier 5%, Masło ekstra (<b>mleko</b>) 5%</li> <li>2. <b>Weka pszenna</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 10.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. Szyunka konserwowa drobiowa 40.00g [składniki: mięso z kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, dekstroza, stabilizatory, substancje zagęszczające, regulatory kwasowości, przeciwutleniacz, sól spożywcza.]</li> <li>5. Pomidor 50.00g</li> <li>6. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>7. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>8. Cytryna 5.00g</li> </ol>

**Dzień: 3 - Czwartek, 2025-10-02**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb pszenno-żytni</b> 30.00g [składniki: Skład: mąka <b>pszenna</b> chlebowa, mąka <b>żytnia</b> razowa, zakwas <b>żytni</b>, woda, sól.]</li> <li>2. <b>Weka pszenna</b> 30.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li>3. <b>Bułka kajzerka 1 szt.</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier.]</li> <li>4. Parówki z kurczaka 80.00g [składniki: mięso z kurczaka, sól, przyprawy, acerola w proszku, aromaty naturalne]</li> <li>5. <b>Ketchup łagodny saszetka jednoporcjowa 20 g</b> 20.00g [składniki: pomidory (148g pomidorów na 100g ketchupu), ocet, cukier, sól, ekstrakty przypraw i ziół (zawierają <b>seler</b>), przyprawy.]</li> <li>6. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>7. <b>Ser mozzarella kulki</b> 40.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka]</li> <li>8. Pomidor 80.00g</li> <li>9. Jabłko 1 szt. 150.00g</li> <li>10. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>11. Cytryna 5.00g</li> <li>12. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>13. Płatki jęczmienne na mleku 2% tłuszczu 300.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 90%, Płatki <b>jęczmienne</b> 10%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami 400.00g składniki: Ziemniaki średnio 58%, Burak 20%, Marchew 9%, Śmietana 18% tłuszczu (<b>mleko</b>) 6%, Por 3%, Mąka ryżowa S 2%, Cytryna 1%, Masło ekstra (<b>mleko</b>) 1%, Koper ogrodowy 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>2. Filet z indyka gotowany 120.00g składniki: Mięso z piersi indyka. bez skóry 98%, Papryka czerwona mielona SŁODKA 0%, Tymianek 0%, Zioła prowansalskie 0%, Sól biała 0%</li> <li>3. Sos koperkowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 60%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 23%, Koper ogrodowy 7%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 7%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>4. Ziemniaki puree 200.00g składniki: Ziemniaki późne 90%, <b>mleko</b> 2% 10%</li> <li>5. Bukiet warzyw gotowany 200.00g składniki: Marchew 40%, Kalafior 20%, Brokuły 20%, Pietruszka korzeń 20%</li> <li>6. Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> <li>7. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Jogurt truskawkowy 1.5% tłuszczu 1 szt.</b> 150.00g [składniki: <b>mleko</b>, cukier, truskawki 4%, białka <b>mleka</b>, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: pektyny, barwnik: karmin, aromat, kultury bakterii jogurtowych]</li> <li>2. Mus owocowy w tubce 1 szt. 100.00g [składniki: przeciera z: bananów (30%), jabłek (28%) i truskawek (27%), soki z zagęszczonych soków z: jabłek (10%) i marchwi (5%)]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Weka pszenna</b> 100.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li>2. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>3. Szyunka delikatesowa z kurczaka 50.00g [składniki: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromat, przeciwutleniacz, substancja konserwująca]</li> <li>4. Miód pszczeli jednoporcjowy 1 szt. 25.00g [składniki: Miód nektarowy wielokwiatowy]</li> <li>5. Sałata 10.00g</li> <li>6. Pomidor 80.00g</li> <li>7. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>8. Cytryna 5.00g</li> <li>9. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>

Dzień: 4 - Piątek, 2025-10-03

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Weka pszenna</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li><b>Bułka kajzerka 1 szt.</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier.]</li> <li><b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>Szynka z indyka 50.00g [składniki: mięso z indyka, zioła i przyprawy naturalne, substancja konserwująca - sól kamienna.]</li> <li>Pasta z twarogu z koperkiem 60.00g składniki: <b>twaróg półtłusty</b> 63%, Rzodkiewka 24%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu (<b>mleko</b>) 10%, Koper ogrodowy 2%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>Szpinak 10.00g</li> <li>Pomidor 80.00g</li> <li>Pomarańcza 150.00g</li> <li>Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>Cytryna 5.00g</li> <li>Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>Kasza kukurydziana na mleku 2% tłuszczu 300.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 90%, Kasza kukurydziana SANTE 10%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zupa kalafiorowa z ziemniakami 400.00g składniki: #ziemniaki 31% [składniki: ziemniaki ], Woda wodociągowa 24%, Kalafior 17%, <b>Seler</b> korzeniowy 7%, <b>mleko 2%</b> 7%, Marchew 5%, Pietruszka korzeń 3%, Por 2%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 1%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 1%, Koper ogrodowy 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>Pulpet rybny gotowany (Morszczuk) 120.00g składniki: Morszczuk świeży (<b>ryba</b>) 62%, <b>bułki pszenne zwykłe</b> 20%, Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 15%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>Ziemniaki puree 200.00g składniki: Ziemniaki późne 90%, <b>mleko 2%</b> 10%</li> <li>Sos cytrynowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 38%, <b>mleko 2%</b> 33%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 16%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 7%, 100% sok z cytryny S 5%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>Cukinia duszona 200.00g składniki: Cukinia 97%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> <li>Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Skyr jogurt pitny waniliowy 1 szt.</b> 330.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, cukier, zagęszczony sok z cytryny, naturalny aromat, ekstrakt wanilii, żywe kultury bakterii jogurtowych]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Chleb pszenno-żytni</b> 50.00g [składniki: Skład: mąka <b>pszenna</b> chlebowa, mąka <b>żytnia</b> razowa, zakwas <b>żytni</b>, woda, sól.]</li> <li><b>Weka pszenna</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li><b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>Szynka delikatesowa z kurczaka 50.00g [składniki: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz, substancja konserwująca]</li> <li><b>Ser mozzarella kulki</b> 50.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka]</li> <li>Salata 10.00g</li> <li>Pomidor 80.00g</li> <li>Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>Cytryna 5.00g</li> <li>Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>

## Dzień: 5 - Sobota, 2025-10-04

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Chleb pszenno-żytni</b> 50.00g [składniki: Skład: mąka <b>pszenna</b> chlebowa, mąka <b>żytnia</b> razowa, zakwas <b>żytni</b>, woda, sól.]</li> <li><b>Weka pszenna</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li><b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>Jajka gotowane 50.00g składniki: Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 100%</li> <li>Szynka z indyka 50.00g [składniki: mięso z indyka, zioła i przyprawy naturalne, substancja konserwująca - sól kamienna.]</li> <li>Sałata 10.00g</li> <li>Pomidor 80.00g</li> <li>Jabłko 1 szt. 150.00g</li> <li>Kawa zbożowa na mleku 2% bez cukru 250.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 2%</li> <li>Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>Zacierka na mleku 2% tłuszczu 300.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 90%, <b>zacierka jajeczna</b> 10%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zupa jarzynowa z ryżem 400.00g składniki: Kurczak tuszka 30%, Marchew 16%, Kalafior 12%, Pietruszka korzeń 8%, Brokuły 7%, <b>Seler</b> korzeniowy 5%, Por 5%, Ryż biały 5%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 4%, <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 4%, Pietruszka liście 3%</li> <li>Filet z indyka gotowany 120.00g składniki: Mięso z piersi indyka. bez skóry 98%, Papryka czerwona mielona SŁODKA 0%, Tymianek 0%, Zioła prowansalskie 0%, Sól biała 0%</li> <li>Sos pomidorowy 100.00g składniki: Koncentrat pomidorowy 30% 45%, <b>mleko 2%</b> 45%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 9%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>Ziemniaki puree 200.00g składniki: Ziemniaki późne 90%, <b>mleko 2%</b> 10%</li> <li>Brokuł gotowany 200.00g</li> <li>Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> <li>Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 1 szt.</b> 150.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych]</li> <li><b>drożdżówka z serem</b> 80.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, <b>ser twarogowy</b> (16,8%), cukier, kasza manna (z <b>pszenicy</b>), <b>mleko</b>, olej roślinny rzepakowy, masło, <b>jaja</b>, skrobia, <b>mleko</b> w proszku, <b>serwatka</b> w proszku (z <b>mleka</b>) , woda, cukier wanilinowy, żółtko <b>jaja</b> kurzego, drożdże, sól, aromaty.]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Weka pszenna</b> 100.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li><b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>Pasta z twarogu i tuńczyka 50.00g składniki: Tuńczyk w oleju (<b>ryba</b>) 58%, <b>twaróg półtłusty</b> 39%, Pietruszka liście 3%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>Polędwica z piersi kurczaka 40.00g [składniki: Filet z kurczaka, skrobia ziemniaczana, sól, białko drobiowe, warzywa suszone, przyprawy i ekstrakty przypraw, przeciwutleniacz, substancja konserwująca.]</li> <li>Pomidor 80.00g</li> <li>Sałata 10.00g</li> <li>Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>Cytryna 5.00g</li> <li>Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>

Dzień: 6 - Niedziela, 2025-10-05

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Chleb pszenno-żytni</b> 30.00g [składniki: Skład: mąka <b>pszenna</b> chlebowa, mąka <b>żytnia</b> razowa, zakwas <b>żytni</b>, woda, sól.]</li> <li><b>Weka pszenna</b> 30.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li><b>Bułka kajzerka 1 szt.</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier.]</li> <li><b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>Polędwica sopocka 50.00g [składniki: Polędwica wieprzowa, woda, sól, stabilizatory, cukier, glukoza, przeciwutleniacz, aromat, substancja konserwująca.]</li> <li><b>Ser mozzarella kulki</b> 40.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka]</li> <li>Pomidor 80.00g</li> <li>Szpinak 10.00g</li> <li>Banan 1 szt. 120.00g</li> <li>Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>Cytryna 5.00g</li> <li>Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>Ryż na mleku 2% tłuszczu 300.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 90%, Ryż biały 10%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zupa pomidorowa z makaronem 400.00g składniki: Woda wodociągowa 41%, Makaron dwujajeczny (<b>jaja</b>, mąka <b>pszenna</b>) 10%, Pomidory krojone Dawtona 10%, Koncentrat pomidorowy 30% 8%, Marchew 7%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 5%, Pietruszka korzeń 5%, <b>Seler</b> korzeniowy 5%, Por 3%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 3%, Cebula 2%, Pietruszka liście 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>Zrazik wieprzowy gotowany 120.00g składniki: Wieprzowina łopatka 57%, <b>bułki pszenne zwykłe</b> 19%, Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 14%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 5%, Olej rzepakowy uniwersalny 2%, Ziele angielskie CAŁE 2%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>Sos śmietanowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 40%, <b>mleko 2%</b> 35%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 17%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 7%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>Ziemniaki puree 200.00g składniki: Ziemniaki późne 90%, <b>mleko 2%</b> 10%</li> <li>Salata zielona z sosem jogurtowym 200.00g składniki: Salata 70%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu (<b>mleko</b>) 26%, Cukier 2%, 100% sok z cytryny S 1%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> <li>Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Jogurt truskawkowy 1.5% tłuszczu 1 szt.</b> 150.00g [składniki: <b>mleko</b>, cukier, truskawki 4%, białka <b>mleka</b>, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: pektyny, barwnik: karmin, aromat, kultury bakterii jogurtowych]</li> <li>Mus owocowy w tubce 1 szt. 100.00g [składniki: przeciery z: bananów (30%), jabłek (28%) i truskawek (27%), soki z zagęszczonych soków z: jabłek (10%) i marchwi (5%)]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Leczo z cukinii z ziemniakami 200.00g składniki: Cukinia 31%, Mięso z piersi kurczaka bez skóry 21%, Pulpa pomidorowa 16%, #ziemniaki 16% [składniki: ziemniaki ], Marchew 10%, Koncentrat pomidorowy 30% 5%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Bazylia suszona 0%, Oregano suszone 0%, Sól biała 0%</li> <li><b>Chleb pszenno-żytni</b> 50.00g [składniki: Skład: mąka <b>pszenna</b> chlebowa, mąka <b>żytnia</b> razowa, zakwas <b>żytni</b>, woda, sól.]</li> <li><b>Weka pszenna</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li><b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 10.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>Miód pszczeli jednoporcjowy 1 szt. 25.00g [składniki: Miód nektarowy wielokwiatowy]</li> <li>Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>Cytryna 5.00g</li> <li>Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>

**Dzień: 7 - Poniedziałek, 2025-10-06**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb pszenno-żytni</b> 50.00g [składniki: Skład: mąka <b>pszenna</b> chlebowa, mąka <b>żytnia</b> razowa, zakwas <b>żytni</b>, woda, sól.]</li> <li>2. <b>Weka pszenna</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. <b>Ser twarogowy półtłusty</b> 40.00g [składniki: mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych.]</li> <li>5. Szynka delikatesowa z kurczaka 50.00g [składniki: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz, substancja konserwująca]</li> <li>6. Rukola 10.00g</li> <li>7. Pomidor 80.00g</li> <li>8. Arbuz 150.00g</li> <li>9. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>10. Cytryna 5.00g</li> <li>11. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>12. Makaron na mleku 2% tłuszczu 300.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 91%, Makaron bezjajeczny (mąka <b>pszenna</b>) 9%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zupa ziemniaczana 400.00g składniki: Ziemniaki średnio 41%, Woda wodociągowa 20%, Mięso z ud kurczaka bez skóry 10%, Marchew 8%, <b>mleko 2% łąciate</b> 7%, Pietruszka korzeń 5%, <b>Seler</b> korzeniowy 5%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 2%, Pietruszka liście 1%</li> <li>2. Schab gotowany 120.00g składniki: Schab wieprzowy bez kości 99%, Tymianek 1%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>3. Sos szpinakowo- śmietanowy 100.00g składniki: Szpinak 73%, Śmietana 18% tłuszczu (<b>mleko</b>) 15%, Olej rzepakowy uniwersalny 9%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 3%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>4. Ziemniaki gotowane posypane koperkiem 200.00g składniki: Ziemniaki późne 98%, Koper ogrodowy 2%</li> <li>5. Buraki zasmażane 200.00g składniki: Burak 93%, Olej rzepakowy uniwersalny 5%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 2%</li> <li>6. Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> <li>7. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Jogurt jagodowy 1.5% tłuszczu 1 szt.</b> 150.00g [składniki: <b>mleko</b>, cukier, jagody 2,1%, białka <b>mleka</b>, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: pektyny, barwnik: antocyjany, koncentrat aronii, koncentrat jabłkowy, aromat, kultury bakterii jogurtowych]</li> <li>2. Jabłko 1 szt. 150.00g</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Weka pszenna</b> 100.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li>2. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>3. <b>Serek kanapkowy śmietankowy mini jednoporcjowy 30 g</b> 30.00g [składniki: Śmietankowy: <b>ser twarogowy</b>, <b>białka mleka</b>, <b>odtłuszczone mleko w proszku</b>, naturalny aromat (<b>zawiera mleko</b>), sól, substancje zagęszczające: mączka chleba świętojańskiego, guma guar, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.]</li> <li>4. Szynka z indyka 50.00g [składniki: mięso z indyka, zioła i przyprawy naturalne, substancja konserwująca - sól kamienna.]</li> <li>5. Pomidor 80.00g</li> <li>6. Sałata 10.00g</li> <li>7. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>8. Cytryna 5.00g</li> <li>9. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>

**Dzień: 8 - Wtorek, 2025-10-07**

<b>I śniadanie</b>	<b>obiad</b>	<b>podwieczorek</b>	<b>kolacja</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb pszenno-żytni</b> 50.00g [składniki: Skład: mąka <b>pszenna</b> chlebowa, mąka <b>żytnia</b> razowa, zakwas <b>żytni</b>, woda, sól.]</li> <li>2. <b>Weka pszenna</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. Pasta z twarogu z koperkiem 50.00g składniki: <b>twaróg półtusty</b> 63%, Rzodkiewka 24%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu (<b>mleko</b>) 10%, Koper ogrodowy 2%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>5. Szynka konserwowa drobiowa 50.00g [składniki: mięso z kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, dekstroza, stabilizatory, substancje zagęszczające, regulatory kwasowości, przeciwutleniacz, sól spożywcza.]</li> <li>6. Dżem truskawkowy jednoporcjowy 1 szt. 25.00g [składniki: Truskawki (40%), cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, substancja zagęszczająca - guma guar, regulator]</li> <li>7. Sałata 10.00g</li> <li>8. Pomidor 80.00g</li> <li>9. Nektarynka 1 szt. 100.00g</li> <li>10. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>11. Cytryna 5.00g</li> <li>12. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>13. Płatki jęczmienne na mleku 2% tłuszczu 300.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 90%, Płatki <b>jęczmienne</b> 10%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zupa z dyni z ziemniakami 400.00g składniki: #ziemniaki 42% [składniki: ziemniaki ], Dynia 21%, Marchew 12%, Pietruszka korzeń 8%, <b>Seler</b> korzeniowy 6%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 3%, Mąka pszenna typ 550 (mąka <b>pszenna</b>) 2%, Por 2%, Cebula 2%, Imbir mielony 1%, Kurkuma mielona 0%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>2. Klopsik drobiowy z udźca gotowany 120.00g składniki: Mięso udziec z indyka bk/bs 69%, <b>bułki pszenne zwykłe</b> 20%, Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 8%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>3. Sos koperkowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 60%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 23%, Koper ogrodowy 7%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 7%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>4. Ziemniaki puree 200.00g składniki: Ziemniaki późne 90%, <b>mleko</b> 2% 10%</li> <li>5. Brokuł gotowany 200.00g</li> <li>6. Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> <li>7. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Serek twarogowy homogenizowany waniliowy 1 szt.</b> 150.00g [składniki: <b>mleko</b>, <b>śmietanka</b>, cukier, naturalny aromat waniliowy, kultury bakterii mlekowych.]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Weka pszenna</b> 100.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li>2. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>3. Jajka gotowane 50.00g składniki: Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 100%</li> <li>4. Szynka konserwowa drobiowa 40.00g [składniki: mięso z kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, dekstroza, stabilizatory, substancje zagęszczające, regulatory kwasowości, przeciwutleniacz, sól spożywcza.]</li> <li>5. Pomidor 80.00g</li> <li>6. Sałata 10.00g</li> <li>7. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>8. Cytryna 5.00g</li> <li>9. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>

Dzień: 9 - Środa, 2025-10-08

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb pszenno-żytni</b> 50.00g [składniki: Skład: mąka <b>pszenna</b> chlebowa, mąka <b>żytnia</b> razowa, zakwas <b>żytni</b>, woda, sól.]</li> <li>2. <b>Weka pszenna</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. Serek homogenizowany naturalny chudy (<b>mleko</b>) 50.00g</li> <li>5. Szynka delikatesowa z kurczaka 50.00g [składniki: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz, substancja konserwująca]</li> <li>6. Sałata 10.00g</li> <li>7. Pomidor 80.00g</li> <li>8. Jabłko 1 szt. 150.00g</li> <li>9. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>10. Cytryna 5.00g</li> <li>11. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>12. Kasza manna na mleku 2% tłuszczu 300.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 91%, Kasza manna (<b>pszenica</b>) 9%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zupa koperkowa z ryżem 400.00g składniki: Woda wodociągowa 42%, Porcja rosółowa z kurczaka 10%, Marchew 10%, Ryż biały 9%, Pietruszka korzeń 5%, <b>Seler</b> korzeniowy 5%, Koper ogrodowy 5%, Por 5%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 3%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 3%, <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 3%</li> <li>2. Filet z indyka gotowany 120.00g składniki: Mięso z piersi indyka. bez skóry 98%, Papryka czerwona mielona SŁODKA 0%, Tymianek 0%, Zioła prowansalskie 0%, Sól biała 0%</li> <li>3. Sos pomidorowy 100.00g składniki: Koncentrat pomidorowy 30% 45%, <b>mleko 2%</b> 45%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 9%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>4. Ziemniaki puree 200.00g składniki: Ziemniaki późne 90%, <b>mleko 2%</b> 10%</li> <li>5. Mizéria 200.00g składniki: Ogórek zielony świeży 79%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu (<b>mleko</b>) 14%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 7%</li> <li>6. Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> <li>7. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Deser mleczno-ryżowy malinowy 1 szt.</b> 150.00g [składniki: <b>mleko</b>, wsad malinowy (cukier, maliny (częściowo z przecieru), skrobia modyfikowana, woda, koncentrat soku z czarnej marchwi, substancje zagęszczająca: pektyny, aromat, regulator kwasowości: cytryniany sodu, barwnik: karoteny), ryż 6%, cukier, skrobia modyfikowana, substancje zagęszczające: mączka chleba świętojańskiego, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, karagen, <b>jaja</b> w proszku, aromat, sól.]</li> <li>2. <b>Biszkopty okrągłe</b> 30.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, masa <b>jajowa</b> pasteryzowana, cukier, cukier inwertowany, skrobia ziemniaczana, emulgatory]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Makaron penne z kurczakiem i szpinakiem na ciepło 200.00g składniki: Makaron Penne Z Dobrego Ziarna (<b>jaja</b>, mąka <b>pszenna</b>) 43%, Mięso z piersi kurczaka bez skóry 26%, Śmietana 18% tłuszczu (<b>mleko</b>) 13%, Szpinak 13%, Olej rzepakowy uniwersalny 2%, Bazylia suszona 1%, Oregano suszone 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>2. <b>Weka pszenna</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 10.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. Miód pszczeli jednoporcjowy 1 szt. 25.00g [składniki: Miód nektarowy wielokwiatowy]</li> <li>5. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>6. Cytryna 5.00g</li> <li>7. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>

Dzień: 10 - Czwartek, 2025-10-09

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Chleb pszenno-żytni</b> 30.00g [składniki: Skład: mąka <b>pszenna</b> chlebowa, mąka <b>żytnia</b> razowa, zakwas <b>żytni</b>, woda, sól.]</li> <li><b>Bułka kajzerka 1 szt.</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier.]</li> <li><b>Weka pszenna</b> 30.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li><b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>Pasta brokułowa z twarogiem 50.00g składniki: Brokuł gotowany 50%, <b>twaróg półtłusty</b> 40%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 10%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>Jajka gotowane 50.00g składniki: Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 100%</li> <li>Pomidor 80.00g</li> <li>Rukola 10.00g</li> <li>Sok jabłkowy 100% ze słomką 1 szt. 200.00g [składniki: sok jabłkowy 100% z zagęszczonego soku, witamina C]</li> <li>Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>Cytryna 5.00g</li> <li>Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>Płatki owsiane na mleku 2% tłuszczu 300.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 91%, Płatki <b>owsiane</b> 9%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Rosół z makaronem 400.00g składniki: Woda wodociągowa 45%, Porcja rosółowa z kurczaka 20%, Marchew 9%, Makaron nitki cienkie Lubella Filini (mąka <b>pszenna</b>) 8%, Pietruszka korzeń 5%, <b>Seler</b> korzeniowy 5%, Cebula 3%, Por 2%, Pietruszka liście 1%, Lubczyk świeży 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>Gulasz wołowy z warzywami 200.00g składniki: Wołowina. b/k zrazowa 53%, Marchew 13%, Papryka czerwona 13%, Pietruszka korzeń 9%, <b>Seler</b> korzeniowy 4%, Cebula 4%, Mąka pszenna typ 550 (mąka <b>pszenna</b>) 2%, Majeranek suszony 0%, Kminek mielony 0%, Papryka czerwona mielona SŁODKA 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>Ziemniaki puree 200.00g składniki: Ziemniaki późne 90%, <b>mleko</b> 2% 10%</li> <li>Buraki z jabłkiem 200.00g składniki: Burak 80%, Jabłko 15%, Olej rzepakowy uniwersalny 5%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> <li>Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Jogurt truskawkowy 1.5% tłuszczu 1 szt.</b> 150.00g [składniki: <b>mleko</b>, cukier, truskawki 4%, białka <b>mleka</b>, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: pektyny, barwnik: karmin, aromat, kultury bakterii jogurtowych]</li> <li><b>Biszkopty okrągłe</b> 30.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, masa <b>jajowa</b> pasteryzowana, cukier, cukier inwertowany, skrobia ziemniaczana, emulgatory]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Bułka kajzerka 1 szt.</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier.]</li> <li><b>Weka pszenna</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li><b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>Sałatka ryżowa z szynką - dieta 100.00g składniki: Ryż biały 46%, Kukurydza konserwowa 23%, Szynka konserwowa drobiowa 23% [składniki: mięso z kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, dekstroza, stabilizatory, substancje zagęszczające, regulatory kwasowości, przeciwutleniacz, sól spożywcza.], Jogurt naturalny 2,8% (<b>mleko</b>) 5%, Koper ogrodowy 2%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>Szynka z indyka 40.00g [składniki: mięso z indyka, zioła i przyprawy naturalne, substancja konserwująca - sól kamienna.]</li> <li>Pomidor 80.00g</li> <li>Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>Cytryna 5.00g</li> <li>Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>

**Dzień: 11 - Piątek, 2025-10-10**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb pszenno-żytni</b> 50.00g [składniki: Skład: mąka <b>pszenna</b> chlebowa, mąka <b>żytnia</b> razowa, zakwas <b>żytni</b>, woda, sól.]</li> <li>2. <b>Rogal maślany</b> 80.00g [składniki: mąka pszenna 51,%, cukier, olej roślinny, jaja, jogurt naturalny, mleko w proszku, drożdże, margaryna, karoteny, barwnik i aromat.]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. Miód pszczeli jednoporcjowy 1 szt. 25.00g [składniki: Miód nektarowy wielokwiatowy]</li> <li>5. Pasta z twarogu z koperkiem 50.00g składniki: <b>twaróg półtłusty</b> 63%, Rzodkiewka 24%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu (<b>mleko</b>) 10%, Koper ogrodowy 2%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>6. Pomidor 80.00g</li> <li>7. Szpinak 10.00g</li> <li>8. Jabłko 1 szt. 150.00g</li> <li>9. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>10. Cytryna 5.00g</li> <li>11. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>12. Kasza manna na mleku 2% tłuszczu 300.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 91%, Kasza manna (<b>pszenica</b>) 9%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zupa jarzynowa z makaronem 400.00g składniki: Kurczak tuszka 30%, Marchew 16%, Kalafior 12%, Pietruszka korzeń 8%, Brokuły 7%, <b>makaron świderki</b> 5%, <b>Seler</b> korzeniowy 5%, Por 5%, Śmietana 18% tłuszczu (<b>mleko</b>) 4%, <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 4%, Pietruszka liście 3%</li> <li>2. Jajka gotowane 100.00g składniki: Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 100%</li> <li>3. Sos koperkowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 60%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 23%, Koper ogrodowy 7%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 7%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>4. Ziemniaki puree 200.00g składniki: Ziemniaki późne 90%, <b>mleko 2%</b> 10%</li> <li>5. Marchewka gotowana oprószana 200.00g składniki: Marchew 93%, Olej rzepakowy uniwersalny 5%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 2%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>6. Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> <li>7. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 1 szt.</b> 150.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych]</li> <li>2. Mus owocowy w tubce 1 szt. 100.00g [składniki: przeciera z: bananów (30%), jabłek (28%) i truskawek (27%), soki z zagęszczonych soków z: jabłek (10%) i marchwi (5%)]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Risotto z kurczakiem i warzywami - dieta 200.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 23%, Cukinia 17%, Pietruszka korzeń 17%, Ryż biały 13%, Pietruszka korzeń 11%, Marchew 10%, <b>Seler</b> korzeniowy 8%, Olej rzepakowy uniwersalny 1%</li> <li>2. Sos śmietanowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 40%, <b>mleko 2%</b> 35%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 17%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 7%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>3. <b>Bułka kajzerka 1 szt.</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier.]</li> <li>4. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 10.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>5. Dżem truskawkowy jednoporcjowy 1 szt. 25.00g [składniki: Truskawki (40%), cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, substancja zagęszczająca - guma guar, regulator]</li> <li>6. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>7. Cytryna 5.00g</li> <li>8. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>

**Dzień: 12 - Sobota, 2025-10-11**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Weka pszenna</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li>2. <b>Bułka kajzerka 1 szt.</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier.]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. <b>Serek homogenizowany naturalny chudy</b> 30.00g [składniki: <b>mleko</b>, bakterie kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna]</li> <li>5. Polędwica sopocka 40.00g [składniki: Polędwica wieprzowa, woda, sól, stabilizatory, cukier, glukoza, przeciwutleniacz, aromat, substancja konserwująca.]</li> <li>6. Pomidor 80.00g</li> <li>7. Sałata 10.00g</li> <li>8. Banan 1 szt. 120.00g</li> <li>9. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>10. Cytryna 5.00g</li> <li>11. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>12. Kasza kukurydziana na mleku 2% tłuszczu 300.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 90%, Kasza kukurydziana SANTE 10%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zupa szpinakowa z ziemniakami 400.00g składniki: Ziemniaki średnio 32%, Szpinak mrożony 22%, <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 18%, Marchew 9%, Śmietana 18% tłuszczu (<b>mleko</b>) 5%, Pietruszka korzeń 4%, Por 4%, <b>Seler</b> korzeniowy 3%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 3%</li> <li>2. Udko z kurczaka gotowane 150.00g składniki: Mięso z ud kurczaka ze skórą 100%, Sól biała 0%, Papryka czerwona mielona SŁODKA 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>3. Sos śmietanowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 40%, <b>mleko 2%</b> 35%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 17%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 7%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>4. Ryż biały 100.00g</li> <li>5. Bukiet warzyw gotowany 200.00g składniki: Marchew 40%, Kalafior 20%, Brokuły 20%, Pietruszka korzeń 20%</li> <li>6. Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> <li>7. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sok pomidorowy 1 szt. 300.00g [składniki: sok pomidorowy odtworzony z zagęszczonego soku pomidorowego (99,5%), sól]</li> <li>2. Herbatniki pakowane jednoporcjowo 50 g 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> 73 %, cukier, olej palmowy, pełne <b>mleko</b> w proszku 2,4 %, substancje spulchniające, syrop glukozowo-fruktozowy, miód 1,4 %, sól, emulgator (lecycyny <b>sojowe</b>), aromaty.]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kluski na parze z nadzieniem z marmolady 100.00g składniki: Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 47%, <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 28%, #marmolada wieloowocowa o smaku różnym 11% [składniki: przecier owocowy , cukier, substancja żelująca - pektyny, regulator kwasowości -kwas cytrynowy, aromat koncentrat soku z czarnej marchwii], Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 6%, Masło ekstra (<b>mleko</b>) 6%, Drożdże świeże 2%, Sól biała 0%</li> <li>2. <b>Jogurt truskawkowy 1.5% tłuszczu 1 szt.</b> 150.00g [składniki: <b>mleko</b>, cukier, truskawki 4%, białka <b>mleka</b>, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: pektyny, barwnik: karmin, aromat, kultury bakterii jogurtowych]</li> <li>3. <b>Chleb pszenno-żytni</b> 50.00g [składniki: Skład: mąka <b>pszenna</b> chlebowa, mąka <b>żytnia</b> razowa, zakwas <b>żytni</b>, woda, sól.]</li> <li>4. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 10.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>5. <b>Serek kanapkowy śmietankowy mini jednoporcjowy 30 g</b> 30.00g [składniki: Śmietankowy: <b>ser twarogowy</b>, <b>białka mleka</b>, <b>odtłuszczone mleko w proszku</b>, naturalny aromat (<b>zawiera mleko</b>), sól, substancje zagęszczające: mączka chleba świętojańskiego, guma guar, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.]</li> <li>6. Pomidor 50.00g</li> <li>7. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>8. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>9. Cytryna 5.00g</li> </ol>

**Dzień: 13 - Niedziela, 2025-10-12**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb pszenno-żytni</b> 50.00g [składniki: Skład: mąka <b>pszenna</b> chlebowa, mąka <b>żytnia</b> razowa, zakwas <b>żytni</b>, woda, sól.]</li> <li>2. <b>Weka pszenna</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. <b>Ser mozzarella kulki</b> 50.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka]</li> <li>5. Szynka delikatesowa z kurczaka 50.00g [składniki: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz, substancja konserwująca]</li> <li>6. Sałata 10.00g</li> <li>7. Pomidor 80.00g</li> <li>8. Jabłko 1 szt. 150.00g</li> <li>9. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>10. Cytryna 5.00g</li> <li>11. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>12. Makaron na mleku 2% tłuszczu 300.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 91%, Makaron bezjajeczny (mąka <b>pszenna</b>) 9%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zupa ryżowa 400.00g składniki: Woda wodociągowa 31%, Ryż biały 21%, Marchew 13%, Pietruszka korzeń 10%, <b>Seler</b> korzeniowy 10%, <b>mleko 2% łąciate</b> 5%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 3%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 2%, Por 2%, Pietruszka liście 1%, Liść laurowy 0%, Ziele angielskie MIELONE 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>2. Bitki wieprzowe duszone 120.00g składniki: Wieprzowina łopatką 92%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 4%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%</li> <li>3. Ziemniaki gotowane posypane koperkiem 200.00g składniki: Ziemniaki późne 98%, Koper ogrodowy 2%</li> <li>4. Sos pietruszkowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 38%, <b>mleko 2%</b> 33%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 16%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 7%, Pietruszka liście 5%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>5. Bukiet warzyw gotowany 200.00g składniki: Marchew 40%, Kalafior 20%, Brokuły 20%, Pietruszka korzeń 20%</li> <li>6. Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> <li>7. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciasto ucierane z truskawkami 100.00g składniki: Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 66%, Truskawki 16%, Cukier 8%, Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 4%, Masło ekstra (<b>mleko</b>) 4%, <b>proszek do pieczenia s</b> 2%</li> <li>2. <b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 1 szt.</b> 150.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Weka pszenna</b> 100.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b> (60,6%), woda, drożdże, margaryna, sól, mąka <b>żytnia</b>, cukier]</li> <li>2. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>3. Dżem truskawkowy jednoporcjowy 1 szt. 25.00g [składniki: Truskawki (40%), cukier, woda, substancja żelująca - pektyny, substancja zagęszczająca - guma guar, regulator]</li> <li>4. Szynka z indyka 50.00g [składniki: mięso z indyka, zioła i przyprawy naturalne, substancja konserwująca - sól kamienna.]</li> <li>5. Szpinak 10.00g</li> <li>6. Pomidor 80.00g</li> <li>7. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>8. Cytryna 5.00g</li> <li>9. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>

**Dzień: 14 - Poniedziałek, 2025-10-13**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb pszenno-żytni</b> 100.00g [składniki: Skład: mąka <b>pszenna</b> chlebowa, mąka <b>żytnia</b> razowa, zakwas <b>żytni</b>, woda, sól.]</li> <li>2. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>3. Parówki z kurczaka 80.00g [składniki: mięso z kurczaka, sól, przyprawy, acerola w proszku, aromaty naturalne]</li> <li>4. <b>Ketchup łagodny saszetka jednoporcjowa 20 g</b> 20.00g [składniki: pomidory (148g pomidorów na 100g ketchupu), ocet, cukier, sól, ekstrakty przypraw i ziół (zawierają <b>seler</b>), przyprawy.]</li> <li>5. <b>Ser mozzarella kulki</b> 50.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka]</li> <li>6. Rukola 10.00g</li> <li>7. Pomidor 80.00g</li> <li>8. Śliwki 100.00g</li> <li>9. Herbata czarna bez cukru 250.00g składniki: Woda wodociągowa 99%, Herbata czarna 1% [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>10. Cytryna 5.00g</li> <li>11. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>12. Płatki owsiane na mleku 2% tłuszczu 300.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 91%, Płatki <b>owsiane</b> 9%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zupa solferino z ziemniakami 400.00g składniki: Ziemniaki średnio 34%, Marchew 11%, Porcja rosółowa z kurczaka 11%, Koncentrat pomidorowy 30% 10%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 7%, Cebula 6%, Por 6%, <b>Seler</b> korzeniowy 6%, Pietruszka korzeń 6%, Pietruszka liście 1%, Sól biała 1%, Pieprz czarny MIELONY 1%</li> <li>2. Ryż z musem jabłkowym i jogurtem naturalnym 300.00g składniki: <b>mleko</b> 2% 46%, Ryż biały 24%, Mus jabłkowy tradycyjny 2016 15%, Jogurt naturalny typ grecki 5 (<b>mleko</b>) 6%, Jabłko 6%, Cukier 2%, Masło ekstra (<b>mleko</b>) 1%, Cynamon mielony 0%</li> <li>3. Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> <li>4. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 1 szt.</b> 150.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych]</li> <li>2. Brzoskwinia 50.00g</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gulasz z indyka z kluseczkami 200.00g składniki: <b>kluski lane iżż</b> 22%, Pulpa pomidorowa 22%, Mięso gulaszowe z indyka 22%, Marchew 15%, Cukinia 15%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 4%, Papryka czerwona mielona SŁODKA 0%, Sól biała 0%</li> <li>2. <b>Bułka kajzerka 1 szt.</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, woda, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier.]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 10.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. Miód pszczeli jednoporcjowy 1 szt. 25.00g [składniki: Miód nektarowy wielokwiatowy]</li> <li>5. Pomidor 50.00g</li> <li>6. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>7. Cukier saszetka 1 szt. 4.00g [składniki: biały cukier]</li> <li>8. Cytryna 5.00g</li> </ol>

## Wartość odżywcza na dzień: 1 (Wtorek), 2025-09-30

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	810.3	661	278.4	474.3	2224.1	101
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3401.6	2787.1	1173.3	1991.1	9353.2	101
Białko [g]	10%	95	32.7	32.7	9.7	21.1	96.3	100
Tłuszcz [g]	10%	62	30.8	11.6	8.1	18.8	69.5	112
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	14.7	3.8	4.1	10.2	33	132
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	5.2	3.3	0.8	0.9	10.3	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.59	2.5	2.1	0	1.1	5.9	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	249.1	28.5	10.8	71.5	359.9	121
Węglowodany ogółem [g]	10%	307.5	104.16	113.76	41.67	56.08	315.68	103
Cukry [g]	10%	Maks: 61.5	32.3	26.71	16.02	9.17	84.21	137
Błonnik pokarmowy [g]	10%	25	7.58	15.2	0	2.29	25.08	100
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	16.95
% energii z tłuszczu	10%	25	-	-	-	-	-	28.06
% energii z węglowodanów	10%	58	-	-	-	-	-	55
Sód [mg]	10%	2000	834.37	944	283.05	846.22	2907.65	145
Potas [mg]	10%	4700	1159.55	2140.53	270	435.64	4005.74	86
Wapń [mg]	10%	933.33	370.71	179.22	229.5	26.91	806.34	87
Fosfor [mg]	10%	580	600.8	346.49	164.7	154.35	1266.34	219
Magnez [mg]	10%	305.83	111.69	124.56	22.95	34.33	293.54	97
Żelazo [mg]	10%	6.22	4.34	4.2	0.13	1.53	10.21	165
Witamina A [μg]	25%	565	28.27	98.49	1.12	16.65	144.54	25
Witamina D [μg]	10%	10	11.73	0.12	0.04	10.86	22.75	227
witamina E [mg]	30%	9	2.43	2.82	0.03	1	6.3	69
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.42	0.41	0.05	0.15	1.05	106
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.86	0.39	0.27	0.16	1.69	170
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	4.6	5.15	0.17	2.72	12.65	111
Witamina C [mg]	55%	67.5	16.96	51.12	0.67	9.99	78.75	117
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.31	2.62	0.78	2.35	7.26	161

## Wartość odżywcza na dzień: 2 (Środa), 2025-10-01

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczerek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	935.2	796.5	184.8	687.4	2604.1	117
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3930.9	3355.6	779.8	2895.8	10962.3	117
Białko [g]	10%	95	25.5	38.7	7.9	36.5	108.7	114
Tłuszcz [g]	10%	62	33.3	16.2	4.5	19.1	73.3	118
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	18.9	7.1	1.9	11	39.1	157
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	1.6	4.5	0.8	2.2	9.3	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.59	0.6	2	0	0.5	3.3	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	58.3	54.3	10.8	43.4	166.9	55
Węglowodany ogółem [g]	10%	307.5	135.37	133.13	28.08	94.2	390.79	127
Cukry [g]	10%	Maks: 61.5	53.89	25.59	15.39	20.5	115.38	188
Błonnik pokarmowy [g]	10%	25	4.25	18.76	0.35	4	27.38	109
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	17.23
% energii z tłuszczu	10%	25	-	-	-	-	-	24.48
% energii z węglowodanów	10%	58	-	-	-	-	-	58.29
Sód [mg]	10%	2000	1228.94	668.72	126.09	626.62	2650.38	131
Potas [mg]	10%	4700	1063.19	2103.59	270	285.16	3721.95	80
Wapń [mg]	10%	933.33	324.27	257.69	229.5	103.14	914.61	99
Fosfor [mg]	10%	580	300.51	348.76	164.7	272.52	1086.5	187
Magnez [mg]	10%	305.83	84.94	135.19	22.95	25.87	268.96	88
Żelazo [mg]	10%	6.22	1.69	5.64	0.13	1.02	8.5	136
Witamina A [μg]	25%	565	26.79	105.64	1.12	10.5	144.06	26
Witamina D [μg]	10%	10	10.84	0.21	0.04	5.5	16.6	165
witamina E [mg]	30%	9	1.21	2.75	0.03	0.81	4.81	54
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.23	0.44	0.05	0.12	0.86	88
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.55	0.49	0.27	0.47	1.8	180
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	2.05	5	0.17	1.33	8.57	76
Witamina C [mg]	55%	67.5	16.07	51.79	0.67	6.29	74.85	111
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.41	1.85	0.35	1.74	6.62	147

## Wartość odżywcza na dzień: 3 (Czwartek), 2025-10-02

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	1021.1	710.3	130.1	523.3	2385	108
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	4278	2991.4	550.2	2199.4	10019.1	108
Białko [g]	10%	95	35.9	36	5.5	16.8	94.3	100
Tłuszcz [g]	10%	62	46.3	15.5	2.2	18.5	82.7	134
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	22.2	7.3	1.2	10.2	41	165
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	10.1	5.1	0.6	0.9	16.9	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.59	3.1	1.8	0.1	1.5	6.6	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	104.9	84.4	8.1	71.5	269	90
Węglowodany ogółem [g]	10%	307.5	119.03	114.53	22.05	74.01	329.63	107
Cukry [g]	10%	Maks: 61.5	37.23	21.24	17.77	6.74	83	136
Błonnik pokarmowy [g]	10%	25	7.9	16.08	0.4	3.51	27.9	112
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	16.07
% energii z tłuszczu	10%	25	-	-	-	-	-	27.08
% energii z węglowodanów	10%	58	-	-	-	-	-	56.85
Sód [mg]	10%	2000	1449.04	336.46	67.05	777.04	2629.6	131
Potas [mg]	10%	4700	1031.98	3276.97	241.65	507.81	5058.42	108
Wapń [mg]	10%	933.33	361.89	188.22	180.9	40.1	771.12	82
Fosfor [mg]	10%	580	470.61	626.18	130.95	202.96	1430.71	247
Magnez [mg]	10%	305.83	92.2	185.68	20.25	50.78	348.92	115
Żelazo [mg]	10%	6.22	3.64	6.04	0.27	2.5	12.46	200
Witamina A [µg]	25%	565	28.05	126.01	11.13	16.91	182.11	32
Witamina D [µg]	10%	10	11.15	0.08	0.01	10.86	22.11	222
witamina E [mg]	30%	9	1.9	2.45	0.07	1.2	5.63	62
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.3	0.53	0.05	0.23	1.13	113
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.59	0.57	0.23	0.19	1.6	161
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	4.49	11.95	0.19	3.49	20.14	175
Witamina C [mg]	55%	67.5	16.83	70.82	6.68	10.14	104.48	155
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	4.02	0.93	0.18	2.15	6.57	147

## Wartość odżywcza na dzień: 4 (Piątek), 2025-10-03

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	774.1	635.5	230.1	561.8	2201.6	99
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3255.5	2675.2	972.6	2352.8	9256.2	99
Białko [g]	10%	95	33.9	29.1	19.3	25.9	108.4	114
Tłuszcz [g]	10%	62	24.8	16.6	4.4	26.9	72.8	118
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	13.8	3.9	3.2	15.1	36.2	146
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	2.7	6.9	0	0.9	10.5	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.59	1.4	3.8	0	1.1	6.3	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	84.6	98.6	0	71.5	254.8	85
Węglowodany ogółem [g]	10%	307.5	107.04	97.35	28.21	54.86	287.48	94
Cukry [g]	10%	Maks: 61.5	32.3	18.72	26.73	7.96	85.71	139
Błonnik pokarmowy [g]	10%	25	6.76	10.05	0	2.29	19.11	76
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	22
% energii z tłuszczu	10%	25	-	-	-	-	-	28.27
% energii z węglowodanów	10%	58	-	-	-	-	-	49.74
Sód [mg]	10%	2000	852.26	607.73	95.04	1009.01	2564.04	128
Potas [mg]	10%	4700	1157.65	1886.28	0	435.81	3479.75	74
Wapń [mg]	10%	933.33	386.34	141.37	0	31.77	559.49	59
Fosfor [mg]	10%	580	474.06	384.36	0	154.36	1012.79	175
Magnez [mg]	10%	305.83	95.22	126.34	0	36.15	257.72	84
Żelazo [mg]	10%	6.22	4.01	4.01	0	1.71	9.75	158
Witamina A [μg]	25%	565	80.48	113.69	0	16.65	210.83	37
Witamina D [μg]	10%	10	10.94	0.35	0	10.86	22.16	222
witamina E [mg]	30%	9	1.64	2.88	0	1	5.54	61
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.49	0.46	0	0.15	1.11	111
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.72	0.47	0	0.16	1.35	136
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	6.1	5.96	0	2.72	14.78	129
Witamina C [mg]	55%	67.5	48.29	46.51	0	9.99	104.79	156
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.36	1.68	0.26	2.8	6.41	142

## Wartość odżywcza na dzień: 5 (Sobota), 2025-10-04

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	894	739.4	272.1	499.6	2405.3	108
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3757.1	3114.1	1149.1	2097.1	10117.6	108
Białko [g]	10%	95	41.6	60.3	12.6	25.8	140.4	147
Tłuszcz [g]	10%	62	31.6	16.2	6	19.5	73.4	118
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	16.8	5.3	2.6	10.3	35.1	139
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	5.3	5.3	0.8	0.7	12.3	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.59	1.4	3.3	0	2.1	7	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	263.8	138.7	10.8	70.8	484.3	162
Węglowodany ogółem [g]	10%	307.5	113.78	96.33	41.84	56.9	308.86	101
Cukry [g]	10%	Maks: 61.5	44.83	26.73	13.23	6.96	91.77	149
Błonnik pokarmowy [g]	10%	25	6.16	16.73	0	3.56	26.46	106
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	22.63
% energii z tłuszczu	10%	25	-	-	-	-	-	26.69
% energii z węglowodanów	10%	58	-	-	-	-	-	50.68
Sód [mg]	10%	2000	1024.91	473.46	210.33	813.39	2522.1	127
Potas [mg]	10%	4700	1349.62	3519.5	270	554.18	5693.31	122
Wapń [mg]	10%	933.33	604.36	264.78	229.5	42.2	1140.86	123
Fosfor [mg]	10%	580	657.34	866.18	164.7	267.31	1955.54	336
Magnez [mg]	10%	305.83	99.91	211.5	22.95	58.64	393.01	129
Żelazo [mg]	10%	6.22	3.13	7.78	0.13	2.37	13.42	215
Witamina A [µg]	25%	565	28.98	242.21	1.12	51.69	324.02	57
Witamina D [µg]	10%	10	11.69	1.61	0.04	12.31	25.66	256
witamina E [mg]	30%	9	1.93	4.62	0.03	1.61	8.2	91
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.35	0.62	0.05	0.24	1.27	128
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	1.15	0.91	0.27	0.16	2.51	252
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	4.77	18.45	0.17	8.69	32.1	280
Witamina C [mg]	55%	67.5	17.39	140.55	0.67	11.15	169.77	252
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.84	1.31	0.58	2.25	6.3	140

## Wartość odżywcza na dzień: 6 (Niedziela), 2025-10-05

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	922.5	831.6	130.1	472	2356.4	106
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3876.5	3496.3	550.2	1992.2	9915.3	106
Białko [g]	10%	95	36.8	33.1	5.5	18.3	93.9	99
Tłuszcz [g]	10%	62	33.3	25.8	2.2	9.7	71.2	116
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	18.2	9.4	1.2	5	33.9	136
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	4.3	10.6	0.6	0.2	15.9	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.59	1.4	3.1	0.1	0.6	5.3	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	86.4	131.4	8.1	41.2	267.2	90
Węglowodany ogółem [g]	10%	307.5	121.42	122.2	22.05	79.5	345.17	112
Cukry [g]	10%	Maks: 61.5	40.87	24.68	17.77	9.92	93.25	151
Błonnik pokarmowy [g]	10%	25	5.21	11.37	0.4	3.59	20.58	83
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	16.13
% energii z tłuszczu	10%	25	-	-	-	-	-	23.74
% energii z węglowodanów	10%	58	-	-	-	-	-	60.13
Sód [mg]	10%	2000	1088.05	815.86	67.05	544.25	2515.22	125
Potas [mg]	10%	4700	1290.82	2027.31	241.65	520.8	4080.58	86
Wapń [mg]	10%	933.33	340.02	247.79	180.9	34.66	803.37	86
Fosfor [mg]	10%	580	445.5	489.03	130.95	171.26	1236.75	214
Magnez [mg]	10%	305.83	106.6	130.16	20.25	48.21	305.22	101
Żelazo [mg]	10%	6.22	2.87	5.72	0.27	1.46	10.32	166
Witamina A [μg]	25%	565	30.88	103.35	11.13	9.91	155.29	27
Witamina D [μg]	10%	10	11.12	0.81	0.01	5.4	17.34	173
witamina E [mg]	30%	9	1.72	2.65	0.07	0.57	5.03	55
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.63	0.75	0.05	0.17	1.6	161
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.66	0.73	0.23	0.13	1.77	178
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	5.27	6.83	0.19	5.86	18.16	158
Witamina C [mg]	55%	67.5	18.53	35.71	6.68	5.94	66.87	99
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.02	2.26	0.18	1.51	6.28	139

## Wartość odżywcza na dzień: 7 (Poniedziałek), 2025-10-06

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	761	821.3	151.6	491.8	2225.8	100
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3200	3444.9	639.4	2061	9345.5	100
Białko [g]	10%	95	35.6	41.7	5.5	17.9	100.9	107
Tłuszcz [g]	10%	62	26	30.8	2.5	22.1	81.6	132
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	14.2	7.1	1.2	13.2	35.9	144
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	3	11.3	0.6	0.5	15.6	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.59	1.5	6.2	0.2	1	9.1	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	97.3	41.1	9.4	64.8	212.6	71
Węglowodany ogółem [g]	10%	307.5	97.56	101.19	28.21	56.98	283.95	93
Cukry [g]	10%	Maks: 61.5	30.49	24.24	20.38	7.15	82.27	134
Błonnik pokarmowy [g]	10%	25	3.3	14.17	3.24	3.51	24.22	97
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	17.07
% energii z tłuszczu	10%	25	-	-	-	-	-	30.1
% energii z węglowodanów	10%	58	-	-	-	-	-	52.83
Sód [mg]	10%	2000	959.22	356.29	67.5	1123.42	2506.44	125
Potas [mg]	10%	4700	1022.6	2680.92	410.4	522.49	4636.42	99
Wapń [mg]	10%	933.33	371.01	211.63	186.3	30.51	799.46	86
Fosfor [mg]	10%	580	481.98	305.94	141.75	200.7	1130.37	195
Magnez [mg]	10%	305.83	76.14	162.18	22.95	48.73	310.01	102
Żelazo [mg]	10%	6.22	2.56	7.67	0.67	1.88	12.8	205
Witamina A [µg]	25%	565	28.97	105.05	13.5	16.65	164.17	29
Witamina D [µg]	10%	10	10.94	0.02	0.02	10.83	21.83	217
witamina E [mg]	30%	9	1.31	5.36	0.84	1.11	8.63	96
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.37	0.42	0.09	0.21	1.1	111
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.73	0.42	0.26	0.17	1.61	162
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	3.48	6.16	0.4	4.83	14.89	130
Witamina C [mg]	55%	67.5	17.38	63.03	8.1	9.99	98.5	146
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.66	0.98	0.18	3.12	6.26	139

## Wartość odżywcza na dzień: 8 (Wtorek), 2025-10-07

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	791.8	709.9	213.5	504.3	2219.6	101
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3328.8	2991.3	900.5	2113.2	9334.1	101
Białko [g]	10%	95	31.7	36.6	22.6	19.1	110.2	116
Tłuszcz [g]	10%	62	26.5	14.6	5.6	22.6	69.5	113
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	14.4	4.1	3.4	11.6	33.6	135
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	1.8	5.1	1.8	2.1	11	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.59	1.2	2.9	0.1	1.2	5.6	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	58.4	42.7	20.2	200.7	322.1	107
Węglowodany ogółem [g]	10%	307.5	109.54	115.53	17.95	57.69	300.73	99
Cukry [g]	10%	Maks: 61.5	37.45	20.09	17.41	6.72	81.68	133
Błonnik pokarmowy [g]	10%	25	6.27	15.33	0	3.51	25.11	100
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	23.59
% energii z tłuszczu	10%	25	-	-	-	-	-	28.28
% energii z węglowodanów	10%	58	-	-	-	-	-	48.13
Sód [mg]	10%	2000	1254.46	473.59	54	851.78	2633.84	133
Potas [mg]	10%	4700	965.05	2210.81	137.7	408.36	3721.94	80
Wapń [mg]	10%	933.33	346.12	243.54	114.75	55.17	759.59	81
Fosfor [mg]	10%	580	394.73	387.36	275.4	199.81	1257.31	216
Magnez [mg]	10%	305.83	89.58	127.41	10.8	41.55	269.35	89
Żelazo [mg]	10%	6.22	3	5.12	0.27	2.79	11.19	179
Witamina A [μg]	25%	565	31.09	186.08	0	16.65	233.83	42
Witamina D [μg]	10%	10	10.84	0.17	0.1	11.56	22.69	227
witamina E [mg]	30%	9	2.36	4.74	0.07	1.36	8.55	95
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.24	0.42	0.02	0.22	0.91	91
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.51	0.54	0.51	0.32	1.9	191
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	2.42	4.9	0.2	2.19	9.71	85
Witamina C [mg]	55%	67.5	18.65	100.06	0	9.99	128.71	191
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.48	1.31	0.15	2.36	6.58	146

## Wartość odżywcza na dzień: 9 (Środa), 2025-10-08

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	752.4	675.1	290.1	661.7	2379.6	107
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3164.3	2849.9	1224	2790.6	10028.9	107
Białko [g]	10%	95	32.1	43.7	5.5	24	105.5	111
Tłuszcz [g]	10%	62	24.6	11.5	7.2	16.1	59.6	97
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	13.2	4.6	3.4	7.6	29	117
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	2.4	1.6	0	3.4	7.5	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.59	1.5	1	0	1.6	4.2	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	91.1	64.1	0	59.7	215.1	71
Węglowodany ogółem [g]	10%	307.5	103.27	103.9	50.76	106.83	364.77	120
Cukry [g]	10%	Maks: 61.5	34.32	21.54	27.27	5.68	88.82	144
Błonnik pokarmowy [g]	10%	25	5.6	9.9	0.35	3.59	19.46	77
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	16.31
% energii z tłuszczu	10%	25	-	-	-	-	-	22.38
% energii z węglowodanów	10%	58	-	-	-	-	-	61.31
Sód [mg]	10%	2000	960.11	375.29	127.44	552.86	2015.71	101
Potas [mg]	10%	4700	991.1	2273.05	0	342.97	3607.13	76
Wapń [mg]	10%	933.33	331.02	180.94	0	59.93	571.9	60
Fosfor [mg]	10%	580	400.41	561.54	0	185.82	1147.79	198
Magnez [mg]	10%	305.83	72.25	134.81	0	47.76	254.83	84
Żelazo [mg]	10%	6.22	2.4	4.39	0	1.68	8.48	137
Witamina A [μg]	25%	565	29.04	57.87	0	15.4	102.32	18
Witamina D [μg]	10%	10	10.91	0.03	0	5.43	16.37	163
witamina E [mg]	30%	9	1.67	1.64	0	1.36	4.68	52
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.3	0.4	0	0.14	0.85	85
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.59	0.49	0	0.17	1.26	126
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	3.34	9.95	0	6.43	19.74	172
Witamina C [mg]	55%	67.5	17.42	29.94	0	9.24	56.61	84
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.66	1.04	0.35	1.53	5.03	112

## Wartość odżywcza na dzień: 10 (Czwartek), 2025-10-09

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	829.5	755.8	185.5	637.7	2408.6	108
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3485.7	3176	783.4	2683.6	10128.9	108
Białko [g]	10%	95	30.1	47.3	7.1	21	105.7	112
Tłuszcz [g]	10%	62	29.7	23.2	3.9	19.5	76.4	123
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	15.1	5.3	1.5	10.5	32.5	130
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	5	6.7	0.6	1.1	13.5	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.59	2.1	3.3	0.1	1.3	7	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	222	55.8	8.1	59.5	345.6	116
Węglowodany ogółem [g]	10%	307.5	112.72	96.41	30.77	96.83	336.75	109
Cukry [g]	10%	Maks: 61.5	40.5	28.09	17.14	7.56	93.31	152
Błonnik pokarmowy [g]	10%	25	4.93	14.1	0.75	4.91	24.71	99
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	17.08
% energii z tłuszczu	10%	25	-	-	-	-	-	26.63
% energii z węglowodanów	10%	58	-	-	-	-	-	56.3
Sód [mg]	10%	2000	699.34	480.55	104.49	934.14	2218.52	111
Potas [mg]	10%	4700	893.2	2258.69	241.65	566.98	3960.54	84
Wapń [mg]	10%	933.33	368.62	148.7	180.9	39.31	737.54	78
Fosfor [mg]	10%	580	505.16	418.75	130.95	243.94	1298.82	224
Magnez [mg]	10%	305.83	95.48	125.79	20.25	52.57	294.1	96
Żelazo [mg]	10%	6.22	3.63	8.23	0.27	2.36	14.5	232
Witamina A [μg]	25%	565	42.25	86.25	11.13	16.38	156.03	27
Witamina D [μg]	10%	10	11.67	0.37	0.01	10.88	22.94	230
witamina E [mg]	30%	9	2.06	3.8	0.07	1.36	7.3	81
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.35	0.37	0.05	0.2	0.99	99
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.76	0.5	0.23	0.17	1.68	170
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	2.08	9.37	0.19	4.54	16.18	141
Witamina C [mg]	55%	67.5	25.35	51.75	6.68	9.83	93.62	140
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	1.94	1.33	0.29	2.59	5.54	124

## Wartość odżywcza na dzień: 11 (Piątek), 2025-10-10

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	889.6	867.5	129.5	486.6	2373.2	107
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3741.7	3630.2	546.7	2047	9965.8	107
Białko [g]	10%	95	27.6	45.9	6.3	18.4	98.3	103
Tłuszcz [g]	10%	62	29.3	38.3	2.9	14.6	85.3	138
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	16.1	10	1.6	6.8	34.7	138
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	1.6	17	0.8	2.6	22.1	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.59	0.5	7.4	0	1.6	9.6	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	58.6	421.1	10.8	49	539.6	180
Węglowodany ogółem [g]	10%	307.5	131.14	93.33	19.35	72.87	316.69	103
Cukry [g]	10%	Maks: 61.5	39.19	25.06	16.02	19.64	99.92	163
Błonnik pokarmowy [g]	10%	25	4.76	17.44	0	5.46	27.66	111
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	17.09
% energii z tłuszczu	10%	25	-	-	-	-	-	29.33
% energii z węglowodanów	10%	58	-	-	-	-	-	53.58
Sód [mg]	10%	2000	817.24	522.17	88.65	386.29	1814.36	90
Potas [mg]	10%	4700	838.31	2521.07	270	645.68	4275.07	92
Wapń [mg]	10%	933.33	342.31	280.11	229.5	72.82	924.74	100
Fosfor [mg]	10%	580	276.3	694.01	164.7	247.55	1382.57	239
Magnez [mg]	10%	305.83	53.93	149.71	22.95	54.94	281.54	93
Żelazo [mg]	10%	6.22	2.01	7.75	0.13	1.83	11.74	188
Witamina A [μg]	25%	565	35.56	103.17	1.12	24.76	164.62	28
Witamina D [μg]	10%	10	10.85	3.17	0.04	5.46	19.53	196
witamina E [mg]	30%	9	1.49	5.83	0.03	1.84	9.2	103
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.2	0.54	0.05	0.17	0.98	99
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.49	1.06	0.27	0.18	2.02	203
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	1.43	11.58	0.17	6.67	19.86	173
Witamina C [mg]	55%	67.5	21.34	61.9	0.67	14.85	98.77	147
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.27	1.45	0.24	1.07	4.53	100

## Wartość odżywcza na dzień: 12 (Sobota), 2025-10-11

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	807.6	926.9	246	572.5	2553.1	115
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3397.2	3903.6	1036.8	2405.6	10743.2	115
Białko [g]	10%	95	29.8	44.3	6	17.1	97.4	102
Tłuszcz [g]	10%	62	25.9	23.2	5.9	21.4	76.5	124
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	14	8.5	2.7	12.8	38.1	152
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	3.9	7.4	0	2.2	13.7	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.59	1.4	3.6	0.2	0.5	6	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	80.8	134.6	0	60.1	275.6	92
Węglowodany ogółem [g]	10%	307.5	116.57	141.91	43.56	78.59	380.63	124
Cukry [g]	10%	Maks: 61.5	41.15	23.77	17.37	21.3	103.59	169
Błonnik pokarmowy [g]	10%	25	5.6	13.49	2.97	2	24.07	96
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	13.95
% energii z tłuszczu	10%	25	-	-	-	-	-	26.74
% energii z węglowodanów	10%	58	-	-	-	-	-	59.32
Sód [mg]	10%	2000	812.36	509.24	719.1	941.22	2981.93	149
Potas [mg]	10%	4700	1242.93	2051.65	702	466.14	4462.74	95
Wapń [mg]	10%	933.33	337.5	295.47	21.6	230.06	884.64	95
Fosfor [mg]	10%	580	440.2	566.09	51.3	202.2	1259.8	218
Magnez [mg]	10%	305.83	104.28	156.54	24.3	33.54	318.67	104
Żelazo [mg]	10%	6.22	3.89	5.78	1.35	1.12	12.16	196
Witamina A [μg]	25%	565	26.77	117.97	37.12	33.28	215.16	39
Witamina D [μg]	10%	10	11.07	0.72	0	5.54	17.34	173
witamina E [mg]	30%	9	1.62	3.39	2.37	0.77	8.16	91
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.69	0.47	0.14	0.13	1.44	144
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.74	0.8	0.09	0.34	1.99	199
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	5.84	7.73	2.34	1.01	16.94	147
Witamina C [mg]	55%	67.5	16.06	70.78	22.27	13.1	122.23	181
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.25	1.41	1.99	2.61	7.45	165

## Wartość odżywcza na dzień: 13 (Niedziela), 2025-10-12

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	843.7	964.1	352	468.9	2628.8	118
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3542.2	4049.3	1486.7	1970	11048.4	118
Białko [g]	10%	95	37.5	34.7	12.4	16.5	101.3	107
Tłuszcz [g]	10%	62	32.8	31.5	6.8	16.8	88.1	142
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	18.2	10.6	3.9	9.7	42.5	170
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	2.5	14.3	1.9	0.5	19.3	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.59	1.6	3.6	0.6	1	7	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	91.1	81.8	33.2	64.8	271	90
Węglowodany ogółem [g]	10%	307.5	102.27	144.15	60.94	64.5	371.88	121
Cukry [g]	10%	Maks: 61.5	33.2	22.33	14.03	14.64	84.22	137
Błonnik pokarmowy [g]	10%	25	5.58	17.62	1.62	3.57	28.4	113
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	15.12
% energii z tłuszczu	10%	25	-	-	-	-	-	28.6
% energii z węglowodanów	10%	58	-	-	-	-	-	56.29
Sód [mg]	10%	2000	1121.87	503.53	308.39	694.19	2628	131
Potas [mg]	10%	4700	999.2	2387.75	360.51	531.75	4279.24	91
Wapń [mg]	10%	933.33	331.76	197.36	246.35	41.58	817.07	87
Fosfor [mg]	10%	580	402.13	575.99	215.89	201.43	1395.46	240
Magnez [mg]	10%	305.83	73.23	146.41	30.8	54.51	304.97	100
Żelazo [mg]	10%	6.22	2.49	6.16	0.97	2.26	11.9	191
Witamina A [μg]	25%	565	29.04	115.2	17.6	20.76	182.61	32
Witamina D [μg]	10%	10	10.91	0.72	0.13	10.83	22.6	225
witamina E [mg]	30%	9	1.72	3.91	0.32	1.22	7.18	80
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.31	0.96	0.11	0.22	1.62	162
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.6	0.65	0.33	0.18	1.78	178
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	3.4	8.8	0.73	4.86	17.81	155
Witamina C [mg]	55%	67.5	17.42	69.12	5.54	12.45	104.55	154
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.11	1.39	0.85	1.92	6.57	146

## Wartość odżywcza na dzień: 14 (Poniedziałek), 2025-10-13

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	971.9	748.4	103.3	419.7	2243.4	102
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	4068.8	3159.6	435.1	1768.1	9431.8	102
Białko [g]	10%	95	37.8	26	6.2	16.5	86.7	91
Tłuszcz [g]	10%	62	47.9	12.3	2.7	10.8	73.9	120
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	23.1	5.1	1.6	5.6	35.5	143
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	10	0.6	0.8	0.9	12.5	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.59	2.4	0.9	0.1	0.8	4.3	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	105.1	4	10.8	45.2	165.3	55
Węglowodany ogółem [g]	10%	307.5	99.32	138.97	13.72	65.99	318.01	102
Cukry [g]	10%	Maks: 61.5	32.94	36.19	9.13	9.47	87.74	143
Błonnik pokarmowy [g]	10%	25	4.3	11.44	0.85	4.15	20.76	83
% energii z białka	10%	17	-	-	-	-	-	17.38
% energii z tłuszczu	10%	25	-	-	-	-	-	26.72
% energii z węglowodanów	10%	58	-	-	-	-	-	55.9
Sód [mg]	10%	2000	1343.62	1747.29	86.4	327.48	3504.81	174
Potas [mg]	10%	4700	940.99	1535.88	360	364.46	3201.34	69
Wapń [mg]	10%	933.33	372.06	104.9	233.55	35.93	746.45	80
Fosfor [mg]	10%	580	433.57	276.13	175.5	90.14	975.35	169
Magnez [mg]	10%	305.83	88.18	98.71	26.55	26.61	240.07	79
Żelazo [mg]	10%	6.22	3.01	3.68	0.4	1.5	8.6	139
Witamina A [μg]	25%	565	21.62	54.64	2.13	13.51	91.91	16
Witamina D [μg]	10%	10	11.1	0.01	0.04	5.57	16.73	167
witamina E [mg]	30%	9	1.88	2	0.36	0.92	5.18	57
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.3	0.31	0.06	0.11	0.8	81
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.57	0.25	0.29	0.11	1.24	124
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	3.45	4.94	0.59	1.17	10.16	88
Witamina C [mg]	55%	67.5	12.97	33.69	1.28	8.1	56.05	83
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.73	4.85	0.24	0.9	8.76	195

## Podsumowanie planu żywieniowego - średnia na dzień

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	Zawartość w porcji	% realizacji normy
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	2372	107
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	9975	107
Białko [g]	10%	95	103.4	109
Tłuszcz [g]	10%	62	75.3	122
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	35.7	143
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	13.6	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.59	6.2	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	296.3	99
Węglowodany ogółem [g]	10%	307.5	332.22	108
Cukry [g]	10%	Maks: 61.5	91.06	148
Błonnik pokarmowy [g]	10%	25	24.35	97
% energii z białka	10%	17	-	18
% energii z tłuszczu	10%	25	-	27
% energii z węglowodanów	10%	58	-	55
Sód [mg]	10%	2000	2578.04	129
Potas [mg]	10%	4700	4156.01	89
Wapń [mg]	10%	933.33	802.65	86
Fosfor [mg]	10%	580	1274.01	220
Magnez [mg]	10%	305.83	295.78	97
Żelazo [mg]	10%	6.22	11.14	179
Witamina A [µg]	25%	565	176.54	31
Witamina D [µg]	10%	10	20.48	205
witamina E [mg]	30%	9	6.74	75
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	1.12	113
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	1.73	174
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	16.55	144
Witamina C [mg]	55%	67.5	97.04	144
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0
Sól [g]	10%	5	6.44	143