

## Plan żywieniowy: Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - jadłospis 19.08 - 01.09.2025 r.

<b>Ile dni:</b>	14
<b>Termin rozpoczęcia:</b>	2025-08-19
<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- dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów 2025 (grupa) [właściciel: test702]</b> <b>1.</b> Mężczyźni (wiek: 19 - 30; liczba: 2) <b>2.</b> Mężczyźni (wiek: 31 - 50; liczba: 2) <b>3.</b> Mężczyźni (wiek: 51 - 65; liczba: 3) <b>4.</b> Mężczyźni (wiek: 66 - 75; liczba: 3) <b>5.</b> Mężczyźni (wiek: 76 - 200; liczba: 4) <b>6.</b> Kobiety (wiek: 19 - 30; liczba: 2) <b>7.</b> Kobiety (wiek: 31 - 50; liczba: 2) <b>8.</b> Kobiety (wiek: 51 - 65; liczba: 3) <b>9.</b> Kobiety (wiek: 66 - 75; liczba: 3) <b>10.</b> Kobiety (wiek: 76 - 200; liczba: 4)
<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: 50%, białka: 20%, tłuszczów: 30%</b>

### Jadłospis

Dzień: 1 - Wtorek, 2025-08-19

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<p>1. <b>Bułka grahamka 1 szt.</b> 60.00g [składniki: mąka (70%) (w tym: <b>pszenna</b> graham (75 %), <b>pszenna</b> (25 %)), woda, drożdże, gluten <b>pszenny</b>, cukier, sól, płatki ziemniaczane, olej rzepakowy, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)]</p> <p>2. <b>Chleb graham</b> 50.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (słód <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</p> <p>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</p> <p>4. Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60.00g składniki: Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 87%, <b>musztarda</b> 4%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu (<b>mleko</b>) 4%, <b>majonez</b> 4% [składniki: olej rzepakowy rafinowany, mielona <b>gorczyca</b> przyprawy, woda, żółtko <b>jaja</b> kurzego], Szczypiorek 1%, Pieprz czarny MIELONY 0%</p> <p>5. <b>Ser żółty typu Emmentaler z dziurami</b> 40.00g [składniki: <b>Mleko</b> krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii <b>mlekowych</b>, podpuszczka.]</p> <p>6. Pomidor 80.00g</p> <p>7. Rukola 10.00g</p> <p>8. Jabłko 1 szt. 150.00g</p> <p>9. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</p> <p>10. Cytryna 5.00g</p>	<p>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%</p> <p>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%</p> <p>3. Sos pieczeniowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 7%, Olej rzepakowy uniwersalny 5%, Skrobia ziemniaczana 3%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Tymianek 0%, Liść laurowy 0%, Ziele angielskie CAŁE 0%</p> <p>4. Ziemniaki gotowane posypane koperkiem 200.00g składniki: Ziemniaki późne 98%, Koper ogrodowy 2%</p> <p>5. Surówka z marchewki i jabłka z jogurtem 200.00g składniki: Marchew 71%, Jabłko 20%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu (<b>mleko</b>) 9%</p> <p>6. Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</p>	<p>1. <b>Jogurt naturalny 2% tłuszczu 1 szt.</b> 150.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych]</p> <p>2. <b>Herbatniki bez cukru pakowane jednoporcjowo 50 g</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, tłuszcz]</p>	<p>1. <b>Chleb graham</b> 100.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (słód <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</p> <p>2. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</p> <p>3. <b>Kiełbasa typu krakowska sucha</b> 50.00g [składniki: mięso wieprzowe, przyprawy naturalne w tym <b>gorczyca</b>, skrobia ziemniaczana, cukier, substancja konserwująca - sól peklująca.]</p> <p>4. <b>Serek topiony śmietankowy w trójkącikach</b> 17.50g [składniki: odtłuszczone <b>mleko</b>, <b>ser</b>, <b>masło</b>, odtłuszczone <b>mleko</b> w proszku, sole emulgujące: E450, E452, E331, białka <b>mleka</b>, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy]</p> <p>5. Ogórek zielony świeży 80.00g</p> <p>6. Sałata 10.00g</p> <p>7. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</p> <p>8. Cytryna 5.00g</p>

Dzień: 2 - Środa, 2025-08-20

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Chleb graham</b> 100.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li><b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li><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>Szynka z indyka 40.00g [składniki: mięso z indyka, zioła i przyprawy naturalne, substancja konserwująca - sól kamienna.]</li> <li>Rzodkiewka 80.00g</li> <li>Salata 10.00g</li> <li>Brzoskwinia 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> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zupa ogórkowa z ziemniakami 400.00g składniki: Ogórek kwaszony 23%, Ziemniaki średnio 17%, Marchew 11%, Pietruszka korzeń 11%, <b>Seler</b> korzeniowy 11%, Śmietana 18% tłuszczu (<b>mleko</b>) 7%, Masło ekstra (<b>mleko</b>) 6%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 6%, Cebula 6%, Sól biała 1%, Pieprz czarny MIELONY 1%</li> <li>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>Ziemniaki gotowane posypane koperkiem 200.00g składniki: Ziemniaki późne 98%, Koper ogrodowy 2%</li> <li>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>Fasola szparagowa 200.00g</li> <li>Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</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>Biszkopty bez cukru 30.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, <b>masa jajowa</b> pasteryzowana, substancja słodząca -maltitol, emulgatory]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Łazanki z kapustą, mięsem, kiełbasą i pieczarkami 200.00g składniki: Kapusta biała 41%, Makaron bezjajeczny (mąka <b>pszenna</b>) 21%, <b>kiełbasa typu śląska</b> 14% [składniki: mięso wieprzowe, woda, tłuszcz wieprzowy, sól, błonnik <b>pszenny</b> i ziemniaczany, stabilizatory: difosfrany i trifosforany sodu, cytrynian sodu, chlorek potasu. Dekstroza, białko <b>sojowe</b>, substancja zagęszczająca], <b>boczek wędzony</b> 7%, Cebula 7%, Pieczarka uprawna świeża 7%, Koper ogrodowy 3%, Olej rzepakowy uniwersalny 1%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li><b>Chleb graham</b> 50.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li><b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 10.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li><b>Serek topiony śmietankowy w trójkącikach</b> 17.50g [składniki: odtłuszczone <b>mleko</b>, <b>ser</b>, <b>masło</b>, odtłuszczone <b>mleko</b> w proszku, sole emulgujące: E450, E452, E331, białka <b>mleka</b>, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy]</li> <li>Pomidor 50.00g</li> <li>Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>Cytryna 5.00g</li> </ol>

Dzień: 3 - Czwartek, 2025-08-21

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Chleb graham</b> 50.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt słodu (słód <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li><b>Bułka grahamka 1 szt.</b> 60.00g [składniki: mąka (70%) (w tym: <b>pszenna</b> graham (75 %), <b>pszenna</b> (25 %)), woda, drożdże, gluten <b>pszenny</b>, cukier, sól, płatki ziemniaczane, olej rzepakowy, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)]</li> <li>Parówki z kurczaka 80.00g [składniki: mięso z kurczaka, sól, przyprawy, acerola w proszku, aromaty naturalne]</li> <li><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><b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</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>Melon 150.00g</li> <li>Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>Cytryna 5.00g</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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>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 musztardowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 65%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 15%, <b>musztarda</b> 10%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 5%, Skrobia ziemniaczana 5%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>Kasza gryczana prażona 100.00g</li> <li>Surówka z kapusty pekińskiej, jabłka i papryki z olejem 200.00g składniki: Kapusta pekińska 39%, Pieprz czarny MIELONY 39%, Jabłko 12%, Papryka zielona 5%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Papryka czerwona 1%</li> <li>Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</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>Kisiel truskawkowy bez cukru 150.00g składniki: Woda wodociągowa 90%, Kisiel truskawkowy GELLWE 10%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Chleb graham</b> 100.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt słodu (słód <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</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, substancja konserwująca]</li> <li><b>Serek homogenizowany naturalny chudy</b> 50.00g [składniki: mleko, bakterie kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna]</li> <li>Sałata 10.00g</li> <li>Papryka czerwona 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> </ol>

Dzień: 4 - Piątek, 2025-08-22

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb graham</b> 50.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li>2. <b>Bułka grahamka 1 szt.</b> 60.00g [składniki: mąka (70%) (w tym: <b>pszenna</b> graham (75 %), <b>pszenna</b> (25 %)), woda, drożdże, gluten <b>pszenny</b>, cukier, sól, płatki ziemniaczane, olej rzepakowy, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. Wędlina kielbasa żywiecka 50.00g [składniki: mięso wieprzowe, sól, przyprawy, przeciwutleniacz, substancja konserwująca.]</li> <li>5. <b>Ser żółty typu Emmentaler z dziurami</b> 40.00g [składniki: <b>Mleko</b> krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii <b>mlekowych</b>, podpuszczka.]</li> <li>6. Szpinak 10.00g</li> <li>7. Oliwki zielone marynowane, konserwowe 40.00g [składniki: oliwki zielone, woda, sól, papryka chili, cytryna, czosnek, bazylija, oregano i tymianek]</li> <li>8. Pomidor 40.00g</li> <li>9. Arbus 150.00g</li> <li>10. Kawa zbożowa na mleku 2% bez cukru 250.00g składniki: <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 98%, Kawa zbożowa naturalna do gotowania 2%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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>2. 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>3. Ziemniaki puree 200.00g składniki: Ziemniaki późne 90%, <b>mleko 2%</b> 10%</li> <li>4. 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>5. Surówka z kapusty kiszzonej 200.00g składniki: Kapusta kwaszona 63%, Marchew 21%, Cebula 8%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Cukier 3%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>6. Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Skyr jogurt pitny naturalny 1 szt.</b> 330.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb graham</b> 100.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li>2. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>3. Hummus 50.00g składniki: Ciecierzycza 75%, Czosnek 7%, Cytryna 7%, Oliwa z oliwek 4%, <b>sezam</b> 4%, Kumin kmin rzymski 1%</li> <li>4. <b>Ser mozzarella kulki</b> 50.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka]</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> </ol>

## Dzień: 5 - Sobota, 2025-08-23

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Chleb graham</b> 100.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</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>Papryka czerwona 40.00g</li> <li>Ogórek kwaszony 40.00g [składniki: ogórki, woda, koper, chrzan, czosnek, sól, liść laurowy, cukier]</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> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zupa pieczarkowa z makaronem 400.00g składniki: Pieczarka uprawna świeża 29%, Marchew 19%, Makaron pełnoziarnisty bezjajeczny S (mąka <b>pszenna</b>) 14%, Pietruszka korzeń 10%, <b>Seler</b> korzeniowy 10%, Cebula 5%, Por 5%, Śmietana 18% tłuszczu (<b>mleko</b>) 5%, Masło ekstra (<b>mleko</b>) 2%, Pietruszka liście 1%, Tymianek 0%, Majeranek suszony 0%, Liść laurowy 0%, Ziele angielskie MIELONE 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>Gołąbki siekane 150.00g składniki: Kapusta biała 35%, Wieprzowina łopatka 35%, Ryż biały 26%, Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 3%, Olej rzepakowy uniwersalny 2%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 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>Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</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>Bułka grahamka 1 szt.</b> 60.00g [składniki: mąka (70%) (w tym: <b>pszenna</b> graham (75 %), <b>pszenna</b> (25 %)), woda, drożdże, gluten <b>pszenny</b>, cukier, sól, płatki ziemniaczane, olej rzepakowy, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)]</li> <li><b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 5.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>Szynka z indyka 30.00g [składniki: mięso z indyka, zioła i przyprawy naturalne, substancja konserwująca - sól kamienna.]</li> <li>Sałata 10.00g</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Chleb graham</b> 100.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li><b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>Pasta z ryby tuńczyka i cebuli 50.00g składniki: Tuńczyk w oleju (<b>ryba</b>) 86%, Cebula 10%, 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> </ol>

**Dzień: 6 - Niedziela, 2025-08-24**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb graham</b> 50.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li>2. <b>Bułka grahamka 1 szt.</b> 60.00g [składniki: mąka (70%) (w tym: <b>pszenna</b> graham (75 %), <b>pszenna</b> (25 %)), woda, drożdże, gluten <b>pszenny</b>, cukier, sól, płatki ziemniaczane, olej rzepakowy, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. <b>Pasztet drobiowy jednoporcjowy 1 szt.</b> 50.00g [składniki: woda, mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, olej rzepakowy, wątroba i skóry z kurcząt, kasza <b>manna</b> (z <b>pszenicy</b>), sól, białko <b>sojowe</b>, skrobia ziemniaczana, warzywa suszone, przyprawy, <b>mleko</b> w proszku, <b>serwatka</b> (z mleka), cukier, maltodekstryna, hydrolizat białka roślinnego, ekstrakt drożdżowy]</li> <li>5. <b>Ser mozzarella kulki</b> 40.00g [składniki: <b>mleko</b> pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka]</li> <li>6. Pomidor 40.00g</li> <li>7. <b>Salatka szwedzka</b> 40.00g [składniki: ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy - zawierające <b>gorczycę</b>]</li> <li>8. Szpinak 10.00g</li> <li>9. Brzoskwinia 150.00g</li> <li>10. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>11. Cytryna 5.00g</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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>2. Zrazik wieprzowy gotowany 120.00g składniki: Wieprzowina łopatka 57%, <b>butki 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>3. Sos pieczeniowy 100.00g składniki: Woda wodociągowa 84%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 7%, Olej rzepakowy uniwersalny 5%, Skrobia ziemniaczana 3%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Tymianek 0%, Liść laurowy 0%, Ziele angielskie CAŁE 0%</li> <li>4. Kasza bulgur (<b>pszenica</b>) 100.00g</li> <li>5. Surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem i cebulą 200.00g składniki: Kapusta czerwona 82%, Jabłko 10%, Cebula 5%, Olej rzepakowy uniwersalny 1%, Cytryna 1%, 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> </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: przecieri 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. Fasolka po bretońsku z kielbasą i mięsem wieprzowym 200.00g składniki: Fasola biała nasiona suche 42%, Kielbasa zwyczajna 17%, Wieprzowina łopatka 17%, Olej rzepakowy uniwersalny 8%, Cebula 5%, Pieprz czarny CAŁY 3%, Koncentrat pomidorowy 30% 3%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 2%, Sól biała 2%, Majeranek suszony 1%</li> <li>2. <b>Grzanki graham</b> 50.00g</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 10.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. <b>Serek topiony śmietankowy w trójkącikach</b> 17.50g [składniki: odtłuszczone <b>mleko</b>, <b>ser</b>, <b>masło</b>, odtłuszczone <b>mleko</b> w proszku, sole emulgujące: E450, E452, E331, białka <b>mleka</b>, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy]</li> <li>5. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>6. Cytryna 5.00g</li> </ol>

**Dzień: 7 - Poniedziałek, 2025-08-25**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb graham</b> 50.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li>2. <b>Bułka grahamka 1 szt.</b> 60.00g [składniki: mąka (70%) (w tym: <b>pszenna</b> graham (75 %), <b>pszenna</b> (25 %)), woda, drożdże, gluten <b>pszenny</b>, cukier, sól, płatki ziemniaczane, olej rzepakowy, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)]</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. <b>Kiełbasa typu krakowska sucha</b> 50.00g [składniki: mięso wieprzowe, przyprawy naturalne w tym <b>gorczyca</b>, skrobia ziemniaczana, cukier, substancja konserwująca - sól peklująca.]</li> <li>6. Rukola 10.00g</li> <li>7. Rzodkiewka 40.00g</li> <li>8. <b>Ogórek konserwowy</b> 40.00g [składniki: ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, koper, czosnek, chrzan, <b>gorczyca</b>, ziele angielskie, pieprz, liść laurowy]</li> <li>9. Arbuz 150.00g</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> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zupa grochowa z ziemniakami 400.00g składniki: Woda wodociągowa 33%, Ziemniaki średnio 25%, Marchew 10%, Groch nasiona suche 7%, Pietruszka korzeń 5%, <b>Seler</b> korzeniowy 5%, Cebula 5%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 5%, Masło ekstra (<b>mleko</b>) 3%, <b>czosnek granulowany</b> 1%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Majeranek suszony 0%, Liść laurowy 0%, Ziele angielskie CAŁE 0%, Sól biała 0%</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. Kasza gryczana prażona 100.00g</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> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Serek wiejski naturalny Piątница 1 szt.</b> 200.00g [składniki: <b>twaróg</b> ziarnisty, <b>śmietanka</b> pasteryzowana, sól]</li> <li>2. Suszone chipsy z jabłek 1 opakowanie 20.00g [składniki: Jabłko ]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb graham</b> 100.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</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. Szyńka z indyka 50.00g [składniki: mięso z indyka, zioła i przyprawy naturalne, substancja konserwująca - sól kamienna.]</li> <li>5. Papryka czerwona 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> </ol>

Dzień: 8 - Wtorek, 2025-08-26

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb graham</b> 100.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li>2. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>3. Pasta z twarogu z rzodkiewką 50.00g składniki: <b>twaróg półtusty</b> 65%, Rzodkiewka 25%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu (<b>mleko</b>) 10%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>4. Wędlina kielbasa żywiecka 50.00g [składniki: mięso wieprzowe, sól, przyprawy, przeciwutleniacz, substancja konserwująca.]</li> <li>5. <b>Ser topiony</b> 25.00g</li> <li>6. Sałata 10.00g</li> <li>7. <b>Pieczarki marynowane</b> 40.00g [składniki: Pieczarki, woda, cebula, ocet, cukier, marchewka, sól, <b>gorczyca</b>, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy]</li> <li>8. Pomidor 40.00g</li> <li>9. Nektarynka 1 szt. 150.00g</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> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zupa krem z dyni z grzankami 400.00g składniki: #ziemniaki 21% [składniki: ziemniaki ], Marchew 15%, <b>grostek ptysiowy s</b> 13%, <b>mleko 2% łaciate</b> 11%, <b>Seler</b> korzeniowy 11%, Pietruszka korzeń 11%, Cebula 6%, Por 4%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 4%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 4%</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 2%</b> 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> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Serek homogenizowany naturalny 1 szt.</b> 150.00g [składniki: <b>mleko</b>, <b>śmietanka</b>, kultury bakterii mlekowych.]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb graham</b> 100.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li>2. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>3. <b>Paprykarz szczeciński</b> 50.00g [składniki: <b>Szprot</b> rozdrobniony, woda, kapusta, marchew, ryż, koncentrat pomidorowy, sól, błonnik <b>sojowy</b>, olej rzepakowy, cebula suszona, pieprz, chilli, ekstrakt pieprzu, ekstrakt papryki.]</li> <li>4. <b>Ser żółty typu Emmentaler z dziurami</b> 40.00g [składniki: <b>Mleko</b> krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii <b>mlekowych</b>, podpuszczka.]</li> <li>5. <b>Ogórek konserwowy</b> 80.00g [składniki: ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, koper, czosnek, chrzan, <b>gorczyca</b>, ziele angielskie, pieprz, liść laurowy]</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> </ol>

Dzień: 9 - Środa, 2025-08-27

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Chleb graham</b> 100.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt słoðu (sólód <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li><b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>Pasta z soczewicy 50.00g składniki: Soczewica czerwona nasiona suche 60%, Pomidory krojone Dawtona 30%, Cebula 5%, Olej rzepakowy uniwersalny 5%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>Szynka delikatesowa z kurczaka 50.00g [składniki: mięso z piersi kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, przeciwutleniacz, substancja konserwująca]</li> <li>Salata 10.00g</li> <li>Papryka czerwona 40.00g</li> <li>Ogórek zielony świeży 40.00g</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> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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>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>Mizeria 200.00g składniki: Ogórek zielony świeży 79%, Jogurt naturalny 2% tłuszczu (<b>mleko</b>) 14%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 7%</li> <li>Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Budyń śmietankowy bez cukru 150.00g składniki: <b>mleko 2% łaciate</b> 97%, Budyń winiary bez cukru 3%</li> <li>Biszkopty bez cukru 30.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, <b>masa jajowa</b> pasteryzowana, substancja słodząca -maltitol, emulgatory]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Makaron penne po włosku na ciepło 200.00g składniki: Makaron Penne Z Dobrego Ziarna (<b>jaja</b>, mąka <b>pszenna</b>) 39%, Mięso z piersi kurczaka bez skóry 24%, Pulpa pomidorowa 16%, Wieprzowina boczek bez kości 8%, Cebula 8%, Czosnek 2%, Olej rzepakowy uniwersalny 2%, Bazylia suszona 1%, Oregano suszone 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 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>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 10.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li><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>Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>Cytryna 5.00g</li> </ol>

Dzień: 10 - Czwartek, 2025-08-28

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Bułka grahamka 1 szt.</b> 60.00g [składniki: mąka (70%) (w tym: <b>pszenna</b> graham (75 %), <b>pszenna</b> (25 %)), woda, drożdże, gluten <b>pszenny</b>, cukier, sól, płatki ziemniaczane, olej rzepakowy, środek do przetworzenia mąki (kwas askorbinowy)]</li> <li>2. <b>Chleb graham</b> 50.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</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 sera żółtego i kukurydzy 50.00g składniki: <b>ser żółty</b> 40% [składniki: <b>Mleko</b>, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator : chlorek wapnia], Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 20%, Kukurydza konserwowa 20%, <b>majonez delikatny winiary</b> 7%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 5%, <b>musztarda</b> 5%, Szczypiorek 3%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>5. Jajka gotowane 50.00g składniki: Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 100%</li> <li>6. Ogórek zielony świeży 80.00g</li> <li>7. Rukola 10.00g</li> <li>8. Arbuz 150.00g</li> <li>9. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>10. Cytryna 5.00g</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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>2. 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>3. Kasza bulgur (<b>pszenica</b>) 100.00g</li> <li>4. Buraki z jabłkiem 200.00g składniki: Burak 80%, Jabłko 15%, Olej rzepakowy uniwersalny 5%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>5. Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</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. Sok pomidorowy 1 szt. 300.00g [składniki: sok pomidorowy odtworzony z zagęszczonego soku pomidorowego (99,5%), sól]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Bułka grahamka 1 szt.</b> 60.00g [składniki: mąka (70%) (w tym: <b>pszenna</b> graham (75 %), <b>pszenna</b> (25 %)), woda, drożdże, gluten <b>pszenny</b>, cukier, sól, płatki ziemniaczane, olej rzepakowy, środek do przetworzenia mąki (kwas askorbinowy)]</li> <li>2. <b>Chleb graham</b> 50.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. Sałatka ryżowa z szynką 100.00g składniki: Ryż biały 38%, <b>ogórek konserwowy</b> 19%, Kukurydza konserwowa 19%, Szynka konserwowa drobiowa 19% [składniki: mięso z kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana, dekstroza, stabilizatory, substancje zagęszczające, regulatory kwasowości, przeciwutleniacz, sól spożywcza.], <b>majonez delikatny winiary</b> 4%, Koper ogrodowy 2%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%</li> <li>5. <b>Ser żółty typu Emmentaler z dziurami</b> 40.00g [składniki: <b>Mleko</b> krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii <b>mlekowych</b>, podpuszczka.]</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> </ol>

Dzień: 11 - Piątek, 2025-08-29

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Chleb graham</b> 100.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</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 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>Rzodkiewka 80.00g</li> <li>Szpinak 10.00g</li> <li>Jabłko 1 szt. 150.00g</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> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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>Jajka gotowane 100.00g składniki: Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 100%</li> <li>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>Ziemniaki puree 200.00g składniki: Ziemniaki późne 90%, <b>mleko 2%</b> 10%</li> <li>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>Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</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>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>Risotto z kurczakiem i warzywami 200.00g składniki: Mięso z piersi kurczaka bez skóry 24%, Cukinia 18%, Papryka czerwona 18%, Ryż biały 14%, Marchew 10%, Cebula 6%, Pietruszka korzeń 4%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%, <b>Seler</b> korzeniowy 2%</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><b>Bułka grahamka 1 szt.</b> 60.00g [składniki: mąka (70%) (w tym: <b>pszenna</b> graham (75 %), <b>pszenna</b> (25 %)), woda, drożdże, gluten <b>pszenny</b>, cukier, sól, płatki ziemniaczane, olej rzepakowy, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)]</li> <li><b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 10.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li><b>Serek typu Fromage naturalny</b> 50.00g [składniki: ser <b>twarogowy</b>, sól, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja konserwująca: sorbinian potasu (E 202, substancję zagęszczającą, aromaty)]</li> <li>Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>Cytryna 5.00g</li> </ol>

Dzień: 12 - Sobota, 2025-08-30

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb graham</b> 50.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li>2. <b>Bułka grahamka 1 szt.</b> 60.00g [składniki: mąka (70%) (w tym: <b>pszenna</b> graham (75 %), <b>pszenna</b> (25 %)), woda, drożdże, gluten <b>pszenny</b>, cukier, sól, płatki ziemniaczane, olej rzepakowy, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)]</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 typu Fromage naturalny</b> 50.00g [składniki: ser <b>twarogowy</b>, sól, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja konserwująca: sorbinian potasu (E 202, substancję zagęszczającą, aromaty]</li> <li>5. Polędwica sopocka 40.00g [składniki: Polędwica wieprzowa, woda, sól, stabilizatory, cukier, glukoza, przeciwutleniacz, aromat, substancja konserwująca.]</li> <li>6. Oliwki zielone marynowane, konserwowe 40.00g [składniki: oliwki zielone, woda, sól, papryka chili, cytryna, czosnek, bazylija, oregano i tymianek]</li> <li>7. Papryka czerwona 40.00g</li> <li>8. Sałata 10.00g</li> <li>9. Arbuz 150.00g</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> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krupnik jęczmienny z ziemniakami 400.00g składniki: Ziemniaki średnio 30%, Woda wodociągowa 20%, Kasza <b>jęczmienna</b> perłowa 10%, Mięso z ud kurczaka bez skóry 10%, Marchew 8%, <b>mleko 2% łaciate</b> 7%, Pietruszka korzeń 5%, <b>Seler</b> korzeniowy 5%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 2%, Por 2%, Pietruszka liście 1%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>2. Udko z kurczaka pieczone 150.00g składniki: Mięso z ud kurczaka ze skórą 95%, Olej rzepakowy uniwersalny 3%, Czosnek 1%, Sól biała 0%, Papryka czerwona mielona SŁODKA 0%, Papryka czerwona mielona OSTRA 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>3. Ryż brązowy 100.00g</li> <li>4. Surówka z kapusty pekińskiej, jabłka i papryki z olejem 200.00g składniki: Kapusta pekińska 39%, Pieprz czarny MIELONY 39%, Jabłko 12%, Papryka zielona 5%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%, Papryka czerwona 1%</li> <li>5. Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</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. <b>Herbatniki bez cukru pakowane jednoporcjowo 50 g</b> 50.00g [składniki: mąka <b>pszenna</b>, tłuszcz]</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pyzy ziemniaczane z mięsem i okrasą 200.00g składniki: Ziemniaki średnio 54%, Skrobia ziemniaczana 27%, Wieprzowina łopatka 8%, Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 5%, Masło ekstra (<b>mleko</b>) 3%, Cebula 2%, <b>bułka tarta</b> 1%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Sól biała 0%, Majeranek suszony 0%</li> <li>2. <b>Chleb graham</b> 50.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 10.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. <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>5. Pomidor 50.00g</li> <li>6. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>7. Cytryna 5.00g</li> </ol>

**Dzień: 13 - Niedziela, 2025-08-31**

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb graham</b> 100.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li>2. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>3. <b>Ser żółty typu Emmentaler z dziurami</b> 40.00g [składniki: <b>Mleko</b> krowie pasteryzowane, sól, kultury bakterii <b>mlekowych</b>, podpuszczka.]</li> <li>4. <b>Paszтет pieczony</b> 50.00g [składniki: mięso: (w tym: mięso z kurczaka: 41%, mięso wieprzowe: 34%), wątróbki z kurczaka, bułka tarta (zawiera: mąka <b>pszenna</b>, woda, drożdże, sól), proszek <b>jajowy</b> (jaja kurze), woda, skórki z kurczaka, sól, cebula, błonnik <b>pszenny</b> bezglutenowy, przyprawy, cukier, olej rzepakowy, mąka <b>pszenna</b>]</li> <li>5. Sałata 10.00g</li> <li>6. <b>Sałotka szwedzka</b> 40.00g [składniki: ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy - zawierające <b>gorczyce</b>]</li> <li>7. Pomidor 40.00g</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> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zupa kapuśniak 400.00g składniki: Ziemniaki średnio 30%, Marchew 22%, Kapusta kwaszona 13%, Pietruszka korzeń 11%, Kapusta biała 8%, Mięso z ud kurczaka bez skóry 8%, <b>Seler</b> korzeniowy 3%, Cebula 2%, Por 2%, Koper ogrodowy 0%</li> <li>2. Bitki wieprzowe duszone 120.00g składniki: Wieprzowina łopatka 92%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 4%, Olej rzepakowy uniwersalny 4%</li> <li>3. Kasza bulgur (<b>pszenica</b>) 100.00g</li> <li>4. Sos pieczarkowy 100.00g składniki: Pieczarka uprawna świeża 66%, Cebula 17%, Olej rzepakowy uniwersalny 7%, Śmietana 18% tłuszczu (<b>mleko</b>) 7%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 4%, Pieprz czarny MIELONY 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> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciasto drożdżowe z kruszonką bez cukru 100.00g składniki: Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 44%, Ksylitol 18%, <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 17%, Masło ekstra (<b>mleko</b>) 12%, Żółtka jaja kurzego (<b>jaja</b>) 5%, Drożdże świeże 3%, Sól biała 0%</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>Chleb graham</b> 100.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt siodu (sól <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li>2. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>3. Hummus 40.00g składniki: Ciecierzycy 75%, Czosnek 7%, Cytryna 7%, Oliwa z oliwek 4%, <b>sezam</b> 4%, Kumin kmin rzymski 1%</li> <li>4. Szyńka 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> </ol>

Dzień: 14 - Poniedziałek, 2025-09-01

I śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Chleb graham</b> 100.00g [składniki: Woda, mąka <b>pszenna</b> 750, mąka <b>pszenna</b> 1850 graham, mąka <b>żytnia</b> 720, ekstrakt słoðu (słód <b>jęczmienny</b>, woda), zakwas <b>żytni</b> (mąka <b>żytnia</b>, woda, kultury bakterii), drożdże, sól]</li> <li>2. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 20.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>3. <b>Kiełbasa typu śląska</b> 80.00g [składniki: mięso wieprzowe, woda, tłuszcz wieprzowy, sól, błonnik <b>pszenny</b> i ziemniaczany, stabilizatory: difosfrany i trifosforany sodu, cytrynian sodu, chlorek potasu. Dekstroza, białko <b>sojowe</b>, substancja zagęszczająca]</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. Arbuż 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> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Żurek z jajkiem i ziemniakami 400.00g składniki: Ziemniaki średnio 30%, <b>żurek zakwas</b> 21%, Marchew 12%, Woda wodociągowa 6%, <b>Seler</b> korzeniowy 6%, Pietruszka korzeń 6%, Jaja kurze całe (<b>jaja</b>) 5%, <b>Mleko</b> spożywcze 2% tłuszczu 5%, Mięso z ud kurczaka bez skóry 4%, Śmietana 12% tłuszczu (<b>mleko</b>) 2%, Por 1%, Majeranek suszony 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Liść laurowy 0%, Ziele angielskie CAŁE 0%, Czosnek 0%</li> <li>2. Potrawka z kurczaka z warzywami 200.00g składniki: Kurczak tuszka 64%, Marchew 10%, Groszek zielony konserwowy bez zalewy 8%, Śmietana 18% tłuszczu (<b>mleko</b>) 5%, Pietruszka korzeń 4%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 2%, Olej rzepakowy uniwersalny 2%, <b>Seler</b> korzeniowy 2%, Por 2%, Sól biała 0%, Pieprz czarny MIELONY 0%</li> <li>3. Ryż biały 100.00g</li> <li>4. Kompot z owoców mieszanych 250.00g składniki: Woda wodociągowa 89%, Mieszanka owocowa mrożona 11%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Kefir 2% tłuszczu 1 szt.</b> 200.00g [składniki: <b>mleko</b>, białka <b>mleka</b>, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych]</li> <li>2. Kisiel truskawkowy bez cukru 150.00g składniki: Woda wodociągowa 90%, Kisiel truskawkowy GELLWE 10%</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zupa bogracz z kluseczkami 200.00g składniki: Wieprzowina karkówka 39%, Włoszczyzna krojona w paski mrożona 18%, <b>kluski lane iżż</b> 12%, Olej rzepakowy uniwersalny 7%, Koncentrat pomidorowy 30% 7%, Śmietana 18% tłuszczu (<b>mleko</b>) 6%, Mąka pszenna typ 500 (mąka <b>pszenna</b>) 5%, Cebula 5%, Pieprz czarny MIELONY 0%, Czosnek 0%</li> <li>2. <b>Bułka grahamka 1 szt.</b> 60.00g [składniki: mąka (70%) (w tym: <b>pszenna</b> graham (75 %), <b>pszenna</b> (25 %)), woda, drożdże, gluten <b>pszenny</b>, cukier, sól, płatki ziemniaczane, olej rzepakowy, środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy)]</li> <li>3. <b>Masło ekstra 82% tłuszczu jednoporcjowe</b> 10.00g [składniki: <b>śmietanka</b> pasteryzowana, Zawartość tłuszczu 82%]</li> <li>4. <b>Serek topiony śmietankowy w trójkącikach</b> 17.50g [składniki: odtłuszczone <b>mleko</b>, <b>ser</b>, <b>masło</b>, odtłuszczone <b>mleko</b> w proszku, sole emulgujące: E450, E452, E331, białka <b>mleka</b>, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy]</li> <li>5. Pomidor 50.00g</li> <li>6. Herbata czarna 250.00g [składniki: mieszanka herbat czarnych ]</li> <li>7. Cytryna 5.00g</li> </ol>

## Wartość odżywcza na dzień: 1 (Wtorek), 2025-08-19

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	675	665.5	276.3	536.8	2153.7	96
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	2822.8	2804.1	1165.2	2240.5	9032.8	96
Białko [g]	10%	110	26.8	31.2	10.7	21.5	90.3	82
Tłuszcz [g]	10%	74	32.8	13.3	7.2	30.3	83.7	113
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	18.3	2.4	3.4	15.3	39.5	158
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	2.4	5.3	0.8	6.1	14.8	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.7	1.6	3.5	0	1.6	6.9	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	208.4	22.4	10.8	75.6	317.2	105
Węglowodany ogółem [g]	10%	261	73.19	112.81	42.12	47.31	275.45	105
Cukry [g]	10%	Maks: 52.2	17.37	20.26	11.07	1.99	50.7	97
Błonnik pokarmowy [g]	10%	34	10.34	15.55	0	5.97	31.88	94
% energii z białka	10%	20	-	-	-	-	-	16.58
% energii z tłuszczu	10%	30	-	-	-	-	-	34.06
% energii z węglowodanów	10%	50	-	-	-	-	-	49.36
Sód [mg]	10%	2000	727.73	943.66	160.65	1123.51	2955.55	147
Potas [mg]	10%	4700	685.46	2207.07	270	408.55	3571.09	77
Wapń [mg]	10%	921.43	69	167.1	229.5	31.68	497.28	53
Fosfor [mg]	10%	580	315.63	346.96	164.7	290.43	1117.72	192
Magnez [mg]	10%	305.36	82.1	127.44	22.95	72.22	304.72	101
Żelazo [mg]	10%	6.29	4.1	4.4	0.13	3.01	11.66	185
Witamina A [μg]	25%	565	133.03	100.66	1.12	2.84	237.67	43
Witamina D [μg]	10%	10	11.6	0.1	0.04	11.16	22.91	229
witamina E [mg]	30%	9	2.15	3.74	0.03	0.9	6.83	76
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.32	0.42	0.05	0.51	1.32	134
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.38	0.38	0.27	0.2	1.25	125
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	4.73	5.34	0.17	6.88	17.15	149
Witamina C [mg]	55%	67.5	15.76	52.42	0.67	1.7	70.57	105
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.02	2.62	0.44	3.12	7.38	163

## Wartość odżywcza na dzień: 2 (Środa), 2025-08-20

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	622.4	851.4	180.5	490	2144.4	96
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	2606.4	3571.1	762.1	2053.3	8993.1	96
Białko [g]	10%	110	25.1	36.5	8.7	18.1	88.5	80
Tłuszcz [g]	10%	74	26.9	31.3	3.9	20.8	83	111
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	15.8	16.9	2.1	9.8	44.7	178
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	2	9	0.8	2.8	14.8	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.7	1.3	2.4	0	1.6	5.6	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	77.2	101.6	10.8	33.6	223.2	75
Węglowodany ogółem [g]	10%	261	75.03	114.13	27.81	60.99	277.97	107
Cukry [g]	10%	Maks: 52.2	23.71	16.59	6.18	6.47	52.97	101
Błonnik pokarmowy [g]	10%	34	10.26	16.71	0.51	6.9	34.39	101
% energii z białka	10%	20	-	-	-	-	-	16.89
% energii z tłuszczu	10%	30	-	-	-	-	-	32.46
% energii z węglowodanów	10%	50	-	-	-	-	-	50.66
Sód [mg]	10%	2000	1156.49	1792.18	98.01	744.75	3791.44	190
Potas [mg]	10%	4700	1100.14	2357.3	270	609.15	4336.61	92
Wapń [mg]	10%	921.43	325.09	274.32	229.5	84.86	913.78	99
Fosfor [mg]	10%	580	475.63	420.03	164.7	225.32	1285.69	221
Magnez [mg]	10%	305.36	110.8	184.42	22.95	58.79	376.96	123
Żelazo [mg]	10%	6.29	3.86	6.12	0.13	2.67	12.79	203
Witamina A [µg]	25%	565	18.21	123.99	1.12	42.75	186.08	33
Witamina D [µg]	10%	10	10.87	0.35	0.04	5.78	17.05	171
witamina E [mg]	30%	9	1.78	2.98	0.03	2.14	6.93	77
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.32	0.49	0.05	0.36	1.23	124
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.56	0.54	0.27	0.24	1.62	163
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	7.16	6.11	0.17	4.58	18.04	157
Witamina C [mg]	55%	67.5	10.92	57.42	0.67	25.65	94.68	140
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.21	4.97	0.27	2.06	9.47	210

## Wartość odżywcza na dzień: 3 (Czwartek), 2025-08-21

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	740.8	879.7	89.2	447.1	2156.9	97
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3095	3707.2	375.7	1872.7	9050.7	97
Białko [g]	10%	110	25.8	41.1	5.8	21	93.9	84
Tłuszcz [g]	10%	74	39.4	21.6	2.7	19	82.8	112
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	18.9	6.9	1.6	10.2	37.7	151
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	8.1	7.7	0.8	1.1	17.9	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.7	2.6	3	0	1.7	7.5	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	85.5	81.7	10.8	71.5	249.5	84
Węglowodany ogółem [g]	10%	261	75.04	134.77	10.42	51.62	271.87	105
Cukry [g]	10%	Maks: 52.2	17.46	13.01	7.02	6.15	43.65	83
Błonnik pokarmowy [g]	10%	34	8.87	9.52	0	7.41	25.81	76
% energii z białka	10%	20	-	-	-	-	-	19.39
% energii z tłuszczu	10%	30	-	-	-	-	-	33.9
% energii z węglowodanów	10%	50	-	-	-	-	-	46.71
Sód [mg]	10%	2000	1156.54	336.34	85.48	772.76	2351.13	118
Potas [mg]	10%	4700	1050.07	2052.74	270.09	548.22	3921.14	84
Wapń [mg]	10%	921.43	104.31	151.13	232.14	47.25	534.85	57
Fosfor [mg]	10%	580	312.93	481.6	164.7	280.36	1239.61	213
Magnez [mg]	10%	305.36	112.09	136.44	23.94	80.61	353.1	116
Żelazo [mg]	10%	6.29	4.08	4.09	0.23	3.18	11.6	185
Witamina A [μg]	25%	565	38.17	73.58	1.12	89.25	202.13	36
Witamina D [μg]	10%	10	11.05	0.08	0.04	10.86	22.03	221
witamina E [mg]	30%	9	1.58	2.4	0.03	2.36	6.38	71
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.34	0.3	0.05	0.25	0.95	95
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.2	0.41	0.27	0.24	1.13	114
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	7.17	8.75	0.17	5.79	21.9	190
Witamina C [mg]	55%	67.5	22.9	39.37	0.67	53.55	116.5	172
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.21	0.93	0.23	2.14	5.87	131

## Wartość odżywcza na dzień: 4 (Piątek), 2025-08-22

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	867.9	667	193	612.1	2340.1	106
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3625.8	2804.8	813.7	2561.6	9806.1	106
Białko [g]	10%	110	37.7	28.9	22.5	25.5	114.7	104
Tłuszcz [g]	10%	74	47	19.1	5.3	29.1	100.6	136
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	24	4.1	3.8	15.1	47.1	188
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	10.8	8.2	0	1.7	20.8	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.7	2.4	4.7	0	1.2	8.4	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	90	98.6	0	38.7	227.4	76
Węglowodany ogółem [g]	10%	261	77.63	100.95	13.66	65.48	257.74	99
Cukry [g]	10%	Maks: 52.2	23.79	18.11	11.58	7.49	60.97	117
Błonnik pokarmowy [g]	10%	34	8.4	12.32	0	7.04	27.77	82
% energii z białka	10%	20	-	-	-	-	-	24.55
% energii z tłuszczu	10%	30	-	-	-	-	-	35.58
% energii z węglowodanów	10%	50	-	-	-	-	-	39.87
Sód [mg]	10%	2000	2059.28	862.52	118.8	588.77	3629.38	181
Potas [mg]	10%	4700	1000.78	1817.16	0	436.34	3254.3	69
Wapń [mg]	10%	921.43	336.7	173.74	0	42.14	552.59	61
Fosfor [mg]	10%	580	488.23	363.44	0	187.71	1039.39	179
Magnez [mg]	10%	305.36	118.45	102.81	0	66.09	287.36	95
Żelazo [mg]	10%	6.29	4.58	4.15	0	2.7	11.44	182
Witamina A [µg]	25%	565	25.07	105.33	0	18.91	149.32	26
Witamina D [µg]	10%	10	11.14	0.35	0	10.8	22.3	223
witamina E [mg]	30%	9	2.15	3.39	0	1.52	7.08	79
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.57	0.4	0	0.24	1.22	123
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.57	0.51	0	0.1	1.19	120
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	7.11	5.6	0	4.11	16.83	147
Witamina C [mg]	55%	67.5	15.04	48.89	0	11.35	75.29	111
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	5.72	2.39	0.33	1.63	9.07	202

## Wartość odżywcza na dzień: 5 (Sobota), 2025-08-23

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	636.8	816	279.5	465.7	2198.2	100
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	2669	3425.9	1176.5	1950.7	9222.2	100
Białko [g]	10%	110	29.9	30.4	15.4	26.4	102.2	93
Tłuszcz [g]	10%	74	26.3	25.8	7.7	20.2	80.2	108
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	13.7	10.6	4.2	10.1	38.8	156
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	4	9.3	1.1	1.1	15.7	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.7	1.8	2.7	0.7	2.9	8.2	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	244.4	72.8	36.1	77.2	430.6	143
Węglowodany ogółem [g]	10%	261	74.66	125.17	38.95	47.92	286.72	110
Cukry [g]	10%	Maks: 52.2	25.97	21.84	7.24	2.76	57.83	111
Błonnik pokarmowy [g]	10%	34	9.5	19.66	3.74	6.97	39.88	118
% energii z białka	10%	20	-	-	-	-	-	19.63
% energii z tłuszczu	10%	30	-	-	-	-	-	32.45
% energii z węglowodanów	10%	50	-	-	-	-	-	47.92
Sód [mg]	10%	2000	1087.91	551.78	506.56	854.71	3000.98	150
Potas [mg]	10%	4700	1063.24	2419.38	510.74	662.06	4655.44	99
Wapń [mg]	10%	921.43	330.04	181.24	246.5	50.41	808.21	88
Fosfor [mg]	10%	580	572.92	558.09	325.35	379.36	1835.74	316
Magnez [mg]	10%	305.36	126.73	131.87	67.59	92.07	418.26	137
Żelazo [mg]	10%	6.29	4.28	5.46	1.6	3.36	14.71	233
Witamina A [μg]	25%	565	57.56	89.82	2.09	68.2	217.69	38
Witamina D [μg]	10%	10	11.64	2.46	2.76	13.05	29.92	300
witamina E [mg]	30%	9	2.35	3.57	0.43	2.03	8.39	94
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.36	0.65	0.19	0.28	1.48	148
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.81	1.04	0.37	0.17	2.4	240
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	7.14	11.72	3.9	11.93	34.71	302
Witamina C [mg]	55%	67.5	34.53	49.14	1.25	11.34	96.28	143
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.02	1.53	1.4	2.37	7.5	166

## Wartość odżywcza na dzień: 6 (Niedziela), 2025-08-24

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	635.6	993.4	129.5	746.6	2505.2	114
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	2659.1	4178.1	546.7	3116.9	10500.9	114
Białko [g]	10%	110	21.2	37.3	6.3	32.7	97.6	89
Tłuszcz [g]	10%	74	30	29.7	2.9	38.9	101.7	138
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	14.9	7.5	1.6	12	36.2	145
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	0.4	13.4	0.8	14.6	29.4	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.7	1.2	4.8	0	6.5	12.7	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	38.7	123.4	10.8	57.2	230.2	77
Węglowodany ogółem [g]	10%	261	74.92	150.69	19.35	73.93	318.91	122
Cukry [g]	10%	Maks: 52.2	15.9	19.3	16.02	4.52	55.75	107
Błonnik pokarmowy [g]	10%	34	9.77	13.26	0	15.26	38.29	113
% energii z białka	10%	20	-	-	-	-	-	16.38
% energii z tłuszczu	10%	30	-	-	-	-	-	34.28
% energii z węglowodanów	10%	50	-	-	-	-	-	49.34
Sód [mg]	10%	2000	1002.19	841.69	88.65	1823.12	3755.66	187
Potas [mg]	10%	4700	622.48	1383.58	270	1240.76	3516.83	74
Wapń [mg]	10%	921.43	52.73	187.09	229.5	149.72	619.06	67
Fosfor [mg]	10%	580	228.6	344.49	164.7	519.23	1257.02	216
Magnez [mg]	10%	305.36	82.21	91.21	22.95	180.88	377.26	124
Żelazo [mg]	10%	6.29	3.5	4.69	0.13	7.26	15.59	248
Witamina A [μg]	25%	565	16.89	143.57	1.12	5.32	166.92	29
Witamina D [μg]	10%	10	10.8	0.78	0.04	5.77	17.39	174
witamina E [mg]	30%	9	2.16	5.48	0.03	3.83	11.51	128
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.27	0.68	0.05	0.8	1.81	182
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.17	0.55	0.27	0.33	1.34	135
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	5.43	5.36	0.17	5.59	16.57	145
Witamina C [mg]	55%	67.5	10.13	59.84	0.67	3.19	73.85	110
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.78	2.33	0.24	5.06	9.38	209

## Wartość odżywcza na dzień: 7 (Poniedziałek), 2025-08-25

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	641.3	1077.5	234.1	461.5	2414.6	110
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	2684.9	4523.7	984	1929.4	10122.1	110
Białko [g]	10%	110	28.6	48.3	20.1	18	115.1	104
Tłuszcz [g]	10%	74	29.5	38.6	9	22.6	99.8	135
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	14.3	11	0	13.2	38.6	154
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	6.6	12.8	0	0.6	20.1	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.7	1.8	6.1	0	1.3	9.3	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	81.7	29.7	0	64.8	176.2	59
Węglowodany ogółem [g]	10%	261	69.18	141.54	18.07	50.14	278.95	107
Cukry [g]	10%	Maks: 52.2	15.56	19.58	9	4.66	48.82	94
Błonnik pokarmowy [g]	10%	34	8.03	14.93	0	7.41	30.39	90
% energii z białka	10%	20	-	-	-	-	-	21.45
% energii z tłuszczu	10%	30	-	-	-	-	-	38.17
% energii z węglowodanów	10%	50	-	-	-	-	-	40.39
Sód [mg]	10%	2000	1194.14	448.22	0.72	1102.72	2745.81	137
Potas [mg]	10%	4700	724.17	1724.11	0	573.25	3021.54	64
Wapń [mg]	10%	921.43	89.82	212.25	0	38.79	340.87	37
Fosfor [mg]	10%	580	410.5	270.89	0	281.7	963.09	167
Magnez [mg]	10%	305.36	88.89	141.5	0	79.69	310.09	101
Żelazo [mg]	10%	6.29	4.02	7.59	0	2.77	14.38	229
Witamina A [μg]	25%	565	19.3	77.32	0	89.25	185.88	33
Witamina D [μg]	10%	10	11.2	0.08	0	10.83	22.12	221
witamina E [mg]	30%	9	1.05	5.49	0	2.28	8.84	98
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.65	0.41	0	0.23	1.3	132
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.39	0.39	0	0.22	1.02	103
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	7.68	3.93	0	7.17	18.79	163
Witamina C [mg]	55%	67.5	11.58	46.39	0	53.55	111.52	165
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.31	1.24	0	3.06	6.86	152

## Wartość odżywcza na dzień: 8 (Wtorek), 2025-08-26

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	681.9	907.8	77.7	572.9	2240.5	102
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	2849.4	3812.7	330.4	2392.5	9385.1	102
Białko [g]	10%	110	27.2	45	12.4	23	107.8	98
Tłuszcz [g]	10%	74	35.8	29.7	0	31.5	97.1	131
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	17.9	10.3	0	17	45.3	181
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	8.3	12.1	0	3.3	23.8	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.7	2	5	0	2.6	9.7	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	92.3	44.5	0	50.4	187.3	63
Węglowodany ogółem [g]	10%	261	66.68	123.57	7.02	52.29	249.56	96
Cukry [g]	10%	Maks: 52.2	15.37	18.8	7.02	3.89	45.09	85
Błonnik pokarmowy [g]	10%	34	8.3	17.13	0	6.29	31.73	93
% energii z białka	10%	20	-	-	-	-	-	28.96
% energii z tłuszczu	10%	30	-	-	-	-	-	31.6
% energii z węglowodanów	10%	50	-	-	-	-	-	39.44
Sód [mg]	10%	2000	1085.64	602.69	54	1122.5	2864.84	143
Potas [mg]	10%	4700	798.33	2162.27	0	362.82	3323.43	71
Wapń [mg]	10%	921.43	144.94	221.18	0	39.69	405.82	44
Fosfor [mg]	10%	580	434.75	390.34	0	232.84	1057.95	182
Magnez [mg]	10%	305.36	95.25	125.04	0	71.34	291.64	95
Żelazo [mg]	10%	6.29	4.19	4.97	0	2.57	11.74	187
Witamina A [μg]	25%	565	27.12	187.65	0	4.65	219.42	39
Witamina D [μg]	10%	10	11.15	0.18	0	11.01	22.34	224
witamina E [mg]	30%	9	3.19	4.43	0	1.9	9.53	105
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.41	0.42	0	0.21	1.05	105
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.29	0.5	0	0.1	0.89	89
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	6.34	5.02	0	4.15	15.52	135
Witamina C [mg]	55%	67.5	16.27	101	0	2.78	120.06	178
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.01	1.67	0.15	3.11	7.16	158

## Wartość odżywcza na dzień: 9 (Środa), 2025-08-27

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	707.9	660.7	167.3	637.4	2173.5	99
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	2969.2	2788.7	706.2	2676.6	9140.9	99
Białko [g]	10%	110	31.7	43.7	7.2	24.9	107.7	99
Tłuszcz [g]	10%	74	26.9	11.5	3.9	24.8	67.3	91
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	13.2	4.6	2.1	11.3	31.3	126
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	3.9	1.6	0	5.5	11.2	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.7	2.9	1	0	1.5	5.5	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	89.1	64.1	0	53.3	206.7	69
Węglowodany ogółem [g]	10%	261	90.56	100.3	26.01	79.87	296.76	114
Cukry [g]	10%	Maks: 52.2	26.99	17.94	6.85	3.74	55.54	106
Błonnik pokarmowy [g]	10%	34	11.87	9.9	0.51	2.85	25.15	74
% energii z białka	10%	20	-	-	-	-	-	19.37
% energii z tłuszczu	10%	30	-	-	-	-	-	26.55
% energii z węglowodanów	10%	50	-	-	-	-	-	54.08
Sód [mg]	10%	2000	898.37	375.29	65.21	1005.95	2344.84	117
Potas [mg]	10%	4700	1180.54	2273.05	0	223.07	3676.67	78
Wapń [mg]	10%	921.43	318.95	180.94	0	11.56	511.46	56
Fosfor [mg]	10%	580	551.39	561.54	0	122.87	1235.82	213
Magnez [mg]	10%	305.36	124.24	134.81	0	19.93	278.98	92
Żelazo [mg]	10%	6.29	4.95	4.39	0	0.41	9.76	156
Witamina A [μg]	25%	565	57.14	57.87	0	3.31	118.34	21
Witamina D [μg]	10%	10	10.9	0.03	0	5.49	16.43	164
witamina E [mg]	30%	9	2.69	1.64	0	0.76	5.1	56
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.6	0.4	0	0.09	1.1	111
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.7	0.49	0	0.09	1.28	128
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	6.28	9.95	0	5.46	21.7	189
Witamina C [mg]	55%	67.5	34.28	29.94	0	1.98	66.22	98
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2.49	1.04	0.18	2.79	5.86	131

## Wartość odżywcza na dzień: 10 (Czwartek), 2025-08-28

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	614.8	890.2	129.5	695.3	2330.1	105
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	2572.8	3746.8	545.2	2914.8	9779.7	105
Białko [g]	10%	110	22	53.6	7.9	25.1	108.8	99
Tłuszcz [g]	10%	74	29.2	24	3.2	28.8	85.3	114
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	15.1	5	1.7	17.3	39.3	157
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	2.8	6.7	0.9	0.4	10.8	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.7	1.5	3.2	0.3	1.3	6.5	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	252.5	57.8	10.8	38.7	359.8	120
Węglowodany ogółem [g]	10%	261	69.63	121.57	18.63	88.3	298.14	115
Cukry [g]	10%	Maks: 52.2	13.37	23.16	12.69	5.31	54.54	104
Błonnik pokarmowy [g]	10%	34	7.55	13.49	2.97	8.98	33	97
% energii z białka	10%	20	-	-	-	-	-	19.38
% energii z tłuszczu	10%	30	-	-	-	-	-	31.73
% energii z węglowodanów	10%	50	-	-	-	-	-	48.89
Sód [mg]	10%	2000	720.87	570.01	606.15	955.29	2852.32	143
Potas [mg]	10%	4700	524.14	1463.27	972	514.71	3474.13	74
Wapń [mg]	10%	921.43	197.6	142.22	251.1	45.49	636.43	68
Fosfor [mg]	10%	580	321.5	319.93	216	261.23	1118.66	192
Magnez [mg]	10%	305.36	83.34	88.53	47.25	79.99	299.13	97
Żelazo [mg]	10%	6.29	3.94	7.26	1.48	3.2	15.9	253
Witamina A [μg]	25%	565	33.93	71.4	38.25	16.25	159.84	29
Witamina D [μg]	10%	10	16.01	0.37	0.04	10.8	27.23	272
witamina E [mg]	30%	9	1.14	3.73	2.4	1.51	8.8	99
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.35	0.24	0.19	0.28	1.07	107
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.38	0.44	0.37	0.11	1.32	132
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	4.22	7.22	2.52	4.99	18.97	165
Witamina C [mg]	55%	67.5	8.19	42.84	22.95	9.75	83.74	123
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	2	1.58	1.68	2.65	7.13	159

## Wartość odżywcza na dzień: 11 (Piątek), 2025-08-29

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	498.6	853.1	129.5	648.3	2129.6	95
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	2090.3	3569	546.7	2709.7	8915.8	95
Białko [g]	10%	110	21.7	45.9	6.3	24	98	90
Tłuszcz [g]	10%	74	18.8	38.3	2.9	34	94.1	127
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	10.5	10	1.6	18.1	40.4	162
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	0.7	17	0.8	8.3	26.9	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.7	1.3	7.4	0	2.9	11.7	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	65.1	421.1	10.8	101.5	598.6	200
Węglowodany ogółem [g]	10%	261	65.98	89.73	19.35	64.92	239.99	91
Cukry [g]	10%	Maks: 52.2	16.39	21.46	16.02	9	62.88	120
Błonnik pokarmowy [g]	10%	34	10.84	17.44	0	6.76	35.05	103
% energii z białka	10%	20	-	-	-	-	-	18.35
% energii z tłuszczu	10%	30	-	-	-	-	-	35.58
% energii z węglowodanów	10%	50	-	-	-	-	-	46.07
Sód [mg]	10%	2000	715.63	522.17	88.65	584.54	1911.01	95
Potas [mg]	10%	4700	787.93	2521.07	270	654.57	4233.58	91
Wapń [mg]	10%	921.43	78.01	280.11	229.5	88.04	675.67	73
Fosfor [mg]	10%	580	293.84	694.01	164.7	350.72	1503.27	259
Magnez [mg]	10%	305.36	88.41	149.71	22.95	77.51	338.59	111
Żelazo [mg]	10%	6.29	3.81	7.75	0.13	2.42	14.13	225
Witamina A [μg]	25%	565	31.81	103.17	1.12	47.76	183.87	32
Witamina D [μg]	10%	10	10.83	3.17	0.04	5.58	19.63	196
witamina E [mg]	30%	9	1.28	5.83	0.03	3.09	10.23	113
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.27	0.54	0.05	0.23	1.12	113
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.21	1.06	0.27	0.3	1.85	186
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	6.54	11.58	0.17	8.43	26.73	233
Witamina C [mg]	55%	67.5	19.09	61.9	0.67	28.65	110.32	163
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	1.98	1.45	0.24	1.62	4.77	106

## Wartość odżywcza na dzień: 12 (Sobota), 2025-08-30

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	720.8	937.7	243.9	575.6	2478	111
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3007.7	3938.9	1028.7	2415.9	10391.3	111
Białko [g]	10%	110	22.4	43.1	7.1	11.8	84.5	76
Tłuszcz [g]	10%	74	41.1	30.1	5	22.2	98.6	134
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	22.6	6.3	1.9	12.6	43.5	173
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	9.3	12.7	0	3.4	25.5	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.7	2.1	7.7	0.2	0.9	11.1	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	112.2	140.6	0	77.9	330.8	110
Węglowodany ogółem [g]	10%	261	69.51	132.22	44.01	84.6	330.36	127
Cukry [g]	10%	Maks: 52.2	14.97	11.5	12.42	3.54	42.43	82
Błonnik pokarmowy [g]	10%	34	8.7	17.61	2.97	5.3	34.59	103
% energii z białka	10%	20	-	-	-	-	-	12.69
% energii z tłuszczu	10%	30	-	-	-	-	-	33.44
% energii z węglowodanów	10%	50	-	-	-	-	-	53.88
Sód [mg]	10%	2000	1767.98	1014.66	596.7	689.33	4068.67	203
Potas [mg]	10%	4700	693.48	1742.76	702	728.11	3866.36	82
Wapń [mg]	10%	921.43	100.89	141.5	21.6	48.07	312.07	33
Fosfor [mg]	10%	580	351.19	699	51.3	221.68	1323.18	229
Magnez [mg]	10%	305.36	92.85	209.11	24.3	63.21	389.48	127
Żelazo [mg]	10%	6.29	4.05	4.61	1.35	2.44	12.46	198
Witamina A [μg]	25%	565	57.3	58.35	37.12	22.46	175.25	31
Witamina D [μg]	10%	10	11.14	0.64	0	5.7	17.5	174
witamina E [mg]	30%	9	2.64	4.29	2.37	0.99	10.3	114
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.62	0.71	0.14	0.28	1.76	175
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.31	0.51	0.09	0.18	1.1	110
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	6.94	10.99	2.34	3.91	24.19	210
Witamina C [mg]	55%	67.5	34.38	35.01	22.27	13.48	105.15	156
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	4.91	2.81	1.65	1.91	10.17	225

## Wartość odżywcza na dzień: 13 (Niedziela), 2025-08-31

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	734.4	966.1	387.7	508.2	2596.5	117
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	3065.3	4050.7	1630.5	2130.4	10877	117
Białko [g]	10%	110	26.9	43.7	11.5	22.7	105	96
Tłuszcz [g]	10%	74	40.6	36.7	13.4	20.8	111.7	151
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	22.6	9.4	8	10.2	50.4	202
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	7.4	17.3	3.9	1.8	30.5	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.7	2.1	5.6	0.6	1.3	9.8	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	205.2	102.5	89.7	64.8	462.2	154
Węglowodany ogółem [g]	10%	261	70.18	124.7	55.51	61.03	311.44	119
Cukry [g]	10%	Maks: 52.2	17.3	18.78	6.56	5.62	48.27	93
Błonnik pokarmowy [g]	10%	34	10.14	19.22	0.91	7.06	37.34	111
% energii z białka	10%	20	-	-	-	-	-	15.66
% energii z tłuszczu	10%	30	-	-	-	-	-	38.05
% energii z węglowodanów	10%	50	-	-	-	-	-	46.29
Sód [mg]	10%	2000	1083.19	510.38	156.22	684.34	2434.14	122
Potas [mg]	10%	4700	665.77	2257.42	344.05	616.06	3883.31	82
Wapń [mg]	10%	921.43	58.77	193.73	263.88	49.16	565.55	61
Fosfor [mg]	10%	580	281.79	507.97	234.42	279.95	1304.13	225
Magnez [mg]	10%	305.36	79.15	125.32	30.03	84.22	318.74	105
Żelazo [mg]	10%	6.29	4.9	5.31	0.95	3.14	14.31	228
Witamina A [µg]	25%	565	21.6	115.42	1.25	22.57	160.85	28
Witamina D [µg]	10%	10	11.07	1.85	0.34	10.83	24.11	241
witamina E [mg]	30%	9	1.8	5.23	0.44	1.59	9.08	101
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.36	0.89	0.1	0.26	1.63	163
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.41	0.94	0.35	0.18	1.9	191
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	6.46	10.01	0.54	6.81	23.83	207
Witamina C [mg]	55%	67.5	12.95	72.21	0.75	13.54	99.47	147
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3	1.41	0.43	1.9	6.08	135

## Wartość odżywcza na dzień: 14 (Poniedziałek), 2025-09-01

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	I śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Zawartość razem	% realizacji normy
			Zawartość w porcji					
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	689.9	815.5	98.9	668.2	2272.6	102
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	2884.2	3434.1	415.9	2781.7	9516	102
Białko [g]	10%	110	31.8	40.6	6.1	21.9	100.5	92
Tłuszcz [g]	10%	74	35.5	21.4	3.6	44	104.7	142
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	18.3	6.1	2.1	14.8	41.4	165
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	5.9	8.6	1.1	16.6	32.3	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.7	1.7	4	0.1	6	11.9	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	80.4	176.6	14.4	86.2	357.7	120
Węglowodany ogółem [g]	10%	261	64.2	119.81	10.51	48.99	243.52	94
Cukry [g]	10%	Maks: 52.2	18.1	10.82	8.73	7.75	45.41	88
Błonnik pokarmowy [g]	10%	34	7.26	9.93	0	6.21	23.41	68
% energii z białka	10%	20	-	-	-	-	-	19.08
% energii z tłuszczu	10%	30	-	-	-	-	-	40.57
% energii z węglowodanów	10%	50	-	-	-	-	-	40.35
Sód [mg]	10%	2000	1349.93	829.51	68.83	495.48	2743.76	136
Potas [mg]	10%	4700	814.71	1403.42	219.69	726.53	3164.37	67
Wapń [mg]	10%	921.43	50.4	129.65	188.04	68.4	436.52	46
Fosfor [mg]	10%	580	328.15	428.12	133.2	282.31	1171.8	203
Magnez [mg]	10%	305.36	83.4	87.65	18.99	66.76	256.82	84
Żelazo [mg]	10%	6.29	3.97	3.85	0.28	3.14	11.25	178
Witamina A [μg]	25%	565	26.92	77.51	0	17.97	122.41	22
Witamina D [μg]	10%	10	11.23	2.06	0.05	5.97	19.33	194
witamina E [mg]	30%	9	1.53	2.34	0.04	4.22	8.15	90
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	0.68	0.29	0.04	0.57	1.59	159
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	0.26	0.49	0.22	0.3	1.28	129
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	8.04	10.21	0.15	5.88	24.29	211
Witamina C [mg]	55%	67.5	16.15	20.68	0	10.78	47.62	71
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0	0	0	0	0
Sól [g]	10%	5	3.74	2.3	0.19	1.37	6.85	153

## Podsumowanie planu żywieniowego - średnia na dzień

Parametr	Poziom strat	Norma na składnik	Zawartość w porcji	% realizacji normy
Wartość energetyczna [kcal]	10%	2218	2295.3	104
Wartość energetyczna [kJ]	10%	9280	9623.8	104
Białko [g]	10%	110	101	92
Tłuszcz [g]	10%	74	92.2	125
Kwasy tłuszczowe nasycone [g]	10%	Maks: 25	41	164
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone [g]	10%	6.386	21	-
Kwasy tłuszczowe wielonienasycone [g]	10%	1.7	8.9	-
Cholesterol [mg]	10%	Maks: 300	311.3	104
Węglowodany ogółem [g]	10%	261	281.24	108
Cukry [g]	10%	Maks: 52.2	51.77	99
Błonnik pokarmowy [g]	10%	34	32.05	95
% energii z białka	10%	20	-	19
% energii z tłuszczu	10%	30	-	34
% energii z węglowodanów	10%	50	-	47
Sód [mg]	10%	2000	2960.68	148
Potas [mg]	10%	4700	3707.06	79
Wapń [mg]	10%	921.43	557.87	60
Fosfor [mg]	10%	580	1246.65	215
Magnez [mg]	10%	305.36	328.65	108
Żelazo [mg]	10%	6.29	12.98	206
Witamina A [µg]	25%	565	177.55	31
Witamina D [µg]	10%	10	21.45	215
witamina E [mg]	30%	9	8.37	93
Witamina B1/Tiamina [mg]	20%	1	1.33	134
Witamina B2/Ryboflawina [mg]	15%	1	1.4	140
Witamina B3/Niacyna/Witamina PP [mg]	15%	11.5	21.37	186
Witamina C [mg]	55%	67.5	90.8	134
Ilość wody wypijanej [ml]	10%	2250	0	0
Sól [g]	10%	5	7.4	164