



23.06.2024 (niedziela)

► Śniadanie

| | |
|------------------------|-----------------------|
| Chleb baltonowski | 2 i 2/3 kromki (90g) |
| Chleb razowy | 1 kromka (35g) |
| Masło ekstra | 1 i 2/3 plastra (16g) |
| Sałata | 1/8 sztuki (18g) |
| Polędwica sopocka | 5 plastrów (60g) |
| Pomidor | 1 sztuka (160g) |
| Ogórek | 1/4 sztuki (50g) |
| Kawa zbożowa z mlekiem | 1 porcja |

- Kawa zbożowa, w proszku - 1/2 łyżki (5g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 1/8 szklanki (20ml)



Sposób przygotowania:

| | |
|--------------|----------|
| Ryż na mleku | 1 porcja |
|--------------|----------|

- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 3/4 szklanki (200ml)
- Ryż biały - 1/8 szklanki (20g)



Sposób przygotowania:

Alergeny:
chleb baltonowski (1,3,5,6,7,9)
chleb razowy(1,3,5,6,9)
masło ekstra (7)
polędwica sopocka (6,7,9,10,11)
ryż na mleku (7)
kawa zbożowa na mleki (1,7)

► II śniadanie

| | |
|-------|------------------|
| Arbuz | 1 plaster (350g) |
|-------|------------------|

Alergeny:
brak

► Obiad

| | |
|-------------------|----------|
| Rosół z makaronem | 1 porcja |
|-------------------|----------|



- Makaron gniazda, nitki - 1 i 1/4 sztuki (40g)
- Marchew - 1 sztuka (50g)
- Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (30g)
- Por - 1/7 sztuki (20g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (30g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)
- Porcja rosółowa (drób) - (30g)



Sposób przygotowania:

Gotowanie.

Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym

1 porcja

- Jaja kurze, całe - 1/5 sztuki (10g)
- Mąka pszenna, typ 500 - 1/3 łyżki (5g)
- Bułka tarta - 1/8 szklanki (10g)
- Cebula - 1/4 sztuki (30g)
- Koncentrat pomidorowy 30% - 2/3 łyżeczki (10g)
- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Kurczak, mięso mielone - 2/3 szklanki (100g)



Sposób przygotowania:

Ziemniaki, późne

2 i 1/4 sztuki (200g)

Kompot jabłkowy

1 porcja

- Jabłko - 1 sztuka (180g)
- Miód pszczoły - 1/2 łyżki (12g)
- Woda - 2/3 szklanki (150ml)



Sposób przygotowania:

Ogórki kiszone

3 i 1/3 sztuki (200g)

Alergeny:

rosół z makaronem (1,3,9)

pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym (1,3)

► Kolacja

Chleb baltonowski

2 i 2/3 kromki (90g)

Chleb razowy

1 kromka (35g)

Masło ekstra

1 i 2/3 plastra (16g)

Sałata

1/8 sztuki (18g)

Półdewica sopocka

5 plastrów (60g)

Pomidor

1 sztuka (160g)

Herbata czarna, napar bez cukru

1 szklanka (250ml)

Papryka czerwona

1/5 sztuki (50g)

Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką

1 porcja

- Szczypiorek - 1 łyżka (5g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 1/8 szklanki (20ml)
- Rzędziewka - 3 i 1/3 sztuki (50g)
- Ser twarogowy, chudy - 1 i 2/3 plastra (50g)



Sposób przygotowania:



Alergeny:

chleb baltonowski (1,3,5,6,7,9)

chleb razowy(1,3,5,6,9)

masło ekstra (7)

połudwica sopocka (6,7,9,10,11)

twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką (7)

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten

2. Skorupiaki

3. Jaja i produkty pochodne

4. Ryby i produkty pochodne

5. Orzeszki ziemne (arachidowe)

6. Soja i produkty pochodne

7. Mleko i produkty pochodne

8. Orzechy z drzew orzechowych

9. Seler i produkty pochodne

10. Gorczyca i produkty pochodne

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne

12. Dwutlenek siarki

13. Łubin

14. Mięczaki

► Posiłek 5

Sok pomidorowy

1 i 1/3 szklanki (330ml)

Wafle ryżowe

3 sztuki (30g)

Alergeny:

brak

Wartości
odżywcze

| | | | |
|------------------------------|-----------|--|----------|
| Wartość energetyczna: | 2507 kcal | Białko ogółem: | 114.97 g |
| Tłuszcz: | 64.46 g | Węglowodany ogółem: | 384.16 g |
| Glukoza: | 21.85 g | Fruktoza: | 35.41 g |
| Sacharoza: | 20.34 g | Laktoza: | 13.03 g |
| Błonnik pokarmowy: | 35.76 g | Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: | 26.79 g |
| Sól: | 6.31 g | Wymienniki węglowodanowe: | 35.22 |