



21.08.2024 (środa)

## ► 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)

Serek wiejski z rzodkiewką 1 porcja

- Rzodkiewka - 3 i 1/3 sztuki (50g)
- Serek wiejski - 10 łyżek (200g)



Sposób przygotowania:

Herbata czarna, napar bez cukru 1 szklanka (250ml)

Jaglanka na mleku 1 porcja

- Kasza jaglana - 1/5 woreczka (20g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 3/4 szklanki (200ml)



Sposób przygotowania:

Ogórek 1/4 sztuki (50g)

Pomidor 1/2 sztuki (80g)

Alergeny:  
chleb baltonowski (1,3,5,6,7,9)  
chleb razowy(1,3,5,6,9)  
masło ekstra (7)  
serek wiejski (7)  
mleko spożywcze, 2% tłuszczu (7)  
jaglanka na mleku (7)

## ► II śniadanie

Koktajl z owoców leśnych 1 porcja

- Miód pszczeli - 1/2 łyżki (12g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 1/3 szklanki (100ml)
- Owoce leśne, mrożone - 1 szklanka (150g)



Sposób przygotowania:

Alergeny:  
koktajl z owoców leśnych (7)

## ► Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem 1 porcja



- Koncentrat pomidorowy 30% - 2 łyżeczki (30g)
- Marchew - 1 sztuka (50g)
- Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (30g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Ryż biały - 1/5 szklanki (40g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (30g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 1/3 łyżki (10g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)
- Porcja rosółowa (drób) - (30g)



## Sposób przygotowania:

Gotowanie.

### Ziemniaki, późne

2 i 1/4 sztuki (200g)

### Kompot truskawkowy

1 porcja

- Miód pszczeli - 1/2 łyżki (12g)
- Truskawki, mrożone - 1 szklanka (150g)
- Woda - 2/3 szklanki (150ml)



## Sposób przygotowania:

### Brokuły z jogurtem

1 porcja

- Brokuły - 1/3 sztuki (200g)
- Jogurt naturalny, 2% tłuszczu - 2 i 1/2 łyżki (50g)
- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Majeranek, suszony - 1 łyżeczka (3g)



## Sposób przygotowania:

Gotowanie.

### Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i mozzarellą

1 porcja

- Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 1/2 sztuki (100g)
- Czosnek - 1 ząbek (5g)
- Oliwa z oliwek - 1 łyżka (10ml)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Sól biała - 1 szczypta (1g)
- Szpinak - 4 garście (100g)
- Ser mozzarella, częściowo odtłuszczone mleko - 1 plaster (20g)



## Sposób przygotowania:

Pieczenie.

#### Alergeny:

zupa pomidorowa z ryżem (9)

brokuły z jogurtem (7)

pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i mozzarellą (1,7)

## ► Kolacja

### Chleb baltonowski

2 i 2/3 kromki (90g)

### Masło ekstra

1 i 2/3 plastra (16g)

### Chleb razowy

1 kromka (35g)

### Sałata

1/8 sztuki (18g)

### Sałatka z pomidora i ogórka

1 porcja

- Cebula - 1/4 sztuki (25g)
- Szcypiorek - 1 łyżka (5g)
- Ogórek - 1/4 sztuki (50g)
- Pomidor - 1 sztuka (160g)



## Sposób przygotowania:

### Kawa zbożowa z mlekiem

1 porcja

- Kawa zbożowa, w proszku - 1/2 łyżki (5g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 1/5 szklanki (50ml)



## Sposób przygotowania:



## Półdzwica sopočka

5 plastrów (60g)

### Alergeny:

chleb baltonowski (1,3,5,6,7,9)  
chleb razowy(1,3,5,6,9)  
masło ekstra (7)  
kawa zbożowa z mlekiem (1,7)  
półdzwica sopočka (6,9,10,11)

### 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 z buraków z jabłkiem

1 opakowanie (300ml)

### Alergeny:

brak



## Wartości odżywcze

<b>Wartość energetyczna:</b>	2604 kcal	<b>Białko ogółem:</b>	127.42 g
<b>Tłuszcz:</b>	80.87 g	<b>Węglowodany ogółem:</b>	357.31 g
<b>Glukoza:</b>	13.44 g	<b>Fruktoza:</b>	14 g
<b>Sacharoza:</b>	10.82 g	<b>Laktoza:</b>	18.61 g
<b>Błonnik pokarmowy:</b>	36.67 g	<b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:</b>	34.92 g
<b>Sól:</b>	6.47 g	<b>Wymienniki węglowodanowe:</b>	32.65