



02.01.2025 (czwartek)

## ► 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)

Ser mozzarella, pełne mleko 3 plastry (60g)

Papryka czerwona 1/5 sztuki (50g)

Kawa zbożowa z mlekiem 1 porcja

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



Sposób przygotowania:

Kasza manna na mleku 1 porcja

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



Sposób przygotowania:

Parówki wieprzowe 1 sztuka (50g)

Alergeny:  
chleb baltonowski (1,3,5,6,7,9)  
chleb razowy(1,3,5,6,9)  
masło ekstra (7)  
ser mozzarella, pełne mleko (7)  
kasza manna na mleku (1,7)  
kawa zbożowa na mleku (7)  
parówki wieprzowe 89% mięsa (6,9,10,11)

## ► II śniadanie

Ryż na mleku z pieczonym jabłkiem 1 porcja

- Jabłka pieczone - 1/2 sztuki (90g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 3/4 szklanki (200ml)
- Ryż biały - 1/8 szklanki (20g)



Sposób przygotowania:

Alergeny:  
ryż na mleku z pieczonym jabłkiem (7)

## ► Obiad

Zupa pieczarkowa 1 porcja



- Marchew - 1 sztuka (50g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 1/8 szklanki (20ml)
- Pieczarka uprawna, świeża - 5 sztuk (100g)
- Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (30g)
- Por - 1/7 sztuki (20g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (30g)
- Ziemniaki, późne - 1 sztuka (100g)
- Porcja rosółowa (drób) - (30g)



## Sposób przygotowania:

Gotowanie.

### Kasza gryczana

3/4 woreczka (80g)

### Kompot jabłkowy

1 porcja

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



## Sposób przygotowania:

### Schab duszony w sosie

1 porcja

- Mąka pszenna, typ 500 - 1/3 łyżki (5g)
- Cebula - 1/2 sztuki (50g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Majeranek, suszony - 1/3 łyżeczki (1g)
- Wieprzowina, schab surowy bez kości - 1/3 porcji (100g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)
- Papryka słodka, mielona - 1/4 łyżeczki (1g)



## Sposób przygotowania:

Duszenie.

### Surówka z selera, jabłka i marchewki

1 porcja

- Jabłko - 1/2 sztuki (90g)
- Jogurt naturalny, 2% tłuszczu - 2 i 1/2 łyżki (50g)
- Marchew - 1 sztuka (45g)
- Seler korzeniowy - 1/3 sztuki (100g)
- Sok z cytryny - 1 łyżka (6ml)
- Ogórki kiszane - 1/2 sztuki (30g)



## Sposób przygotowania:

#### Alergeny:

zupa pieczarkowa (7,9)  
surówka z selera i jabłka (9)  
kasza gryczana (1)  
schab duszony w sosie (1)

## ► 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)

### Serek śmietankowy, naturalny

2 i 2/3 łyżki (65g)

### Pomidor

1/2 sztuki (80g)

### Herbata czarna, napar bez cukru

1 szklanka (250ml)

### Ogórek

1/4 sztuki (50g)

### Polędwica sopocka

3 i 1/3 plastra (40g)



## Alergeny:

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

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

masło ekstra (7)

serek śmietankowy, naturalny (7)

polędwica sopocka (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 pomidorowy

1 i 1/3 szklanki (330ml)

## Alergeny:

brak



## Wartości odżywcze

<b>Wartość energetyczna:</b>	2876 kcal	<b>Białko ogółem:</b>	125.35 g
<b>Tłuszcz:</b>	99.67 g	<b>Węglowodany ogółem:</b>	392.44 g
<b>Glukoza:</b>	16.64 g	<b>Fruktoza:</b>	29.61 g
<b>Sacharoza:</b>	31.1 g	<b>Laktoza:</b>	25.26 g
<b>Błonnik pokarmowy:</b>	43.89 g	<b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:</b>	59.24 g
<b>Sól:</b>	5.62 g	<b>Wymienniki węglowodanowe:</b>	35.15