



22.12.2024 (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	4 i 1/4 plastra (50g)
Ogórek	1/4 sztuki (50g)
Pomidor	1 sztuka (160g)
Herbata czarna, napar bez cukru	1 szklanka (250ml)
Zacierka na mleku	1 porcja

- Jaja kurze, całe - 1/5 sztuki (10g)
- Mąka pszenna, typ 500 - 1 i 2/3 łyżki (20g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 3/4 szklanki (200ml)



Sposób przygotowania:

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

## ► II śniadanie

Jogurt naturalny, 2% tłuszczu	7 i 1/2 łyżki (150g)
Kiwi	1 sztuka (70g)

Alergeny:  
jogurt naturalny, 2% tłuszczu (7)

## ► Obiad

Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej	1 porcja
----------------------------------	----------

- Kasza jęczmienna, perłowa - 1/3 woreczka (40g)
- Marchew - 1 sztuka (50g)
- Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (30g)
- Por - 1/7 sztuki (20g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (30g)
- Porcja rosółowa (drób) - (30g)



Sposób przygotowania:

Gotowanie.

Ogórki kiszane	3 i 1/3 sztuki (200g)
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:

## Wątróbka drobiowa z warzywami

1 porcja

- Cebula - 1/3 sztuki (40g)
- Fasola szparagowa - 2/3 garści (50g)
- Koper ogrodowy - 1 łyżeczka (4g)
- Kurczak, wątroba - 2 i 2/3 sztuki (90g)
- Marchew - 1 sztuka (50g)
- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Pietruszka, liście - 2 łyżeczki (12g)
- Kurkuma, mielona - 1/2 łyżeczki (2g)



Sposób przygotowania:

Smażenie. Duszenie.

Alergeny:

zupa krupnik z kaszy jęczmiennej (1,9)  
wątróbka drobiowa z warzywami (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)

Pomidor

1 sztuka (160g)

Papryka czerwona

1/5 sztuki (50g)

Herbata czarna, napar bez cukru

1 szklanka (250ml)

Twarożek ze szczypiorkiem

1 porcja

- Szczypiorek - 1 łyżka (5g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 1/8 szklanki (20ml)
- 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)

twarożek ze szczypiorkiem (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 marchwiowy

1 i 1/3 szklanki (330ml)

Pomidor koktajlowy

4 sztuki (80g)

**Alergeny:**

brak



## Wartości odżywcze

<b>Wartość energetyczna:</b>	2262 kcal	<b>Białko ogółem:</b>	96.07 g
<b>Tłuszcz:</b>	58.42 g	<b>Węglowodany ogółem:</b>	355.26 g
<b>Glukoza:</b>	17.9 g	<b>Fruktoza:</b>	18.48 g
<b>Sacharoza:</b>	42.24 g	<b>Laktoza:</b>	16.89 g
<b>Błonnik pokarmowy:</b>	39.54 g	<b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:</b>	26.39 g
<b>Sól:</b>	4.14 g	<b>Wymienniki węglowodanowe:</b>	31.91