



10.01.2025 (piątek)

► 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) |
| Pomidor | 1 sztuka (160g) |
| Herbata czarna, napar bez cukru | 1 szklanka (250ml) |
| Płatki owsiane na mleku | 1 porcja |

- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 3/4 szklanki (200ml)
- Płatki owsiane - 2 łyżki (20g)



Sposób przygotowania:

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Szynka kanapkowa | 2 i 2/3 plastra (40g) |
| Serek wiejski z papryką | 1 porcja |

- Papryka czerwona - 1/5 sztuki (50g)
- Serek wiejski - 10 łyżek (200g)



Sposób przygotowania:

Alergeny:
chleb baltonowski (1,3,5,6,7,9)
chleb razowy(1,3,5,6,9)
masło ekstra (7)
serek wiejski z papryką i rzodkiewką (7)
płatki owsiane na mleku (1,7)
szynka kanapkowa (6,7,9,10,11)

► II śniadanie

| | |
|------------------------------|----------|
| Koktajl truskawkowo-bananowy | 1 porcja |
|------------------------------|----------|

- Banan - 1/4 sztuki (30g)
- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 1/3 szklanki (100ml)
- Truskawki, mrożone - 1/2 szklanki (80g)



Sposób przygotowania:

Alergeny:
koktajl truskawkowo-bananowy (7)

► Obiad

| | |
|-----------------|----------|
| Zupa szpinakowa | 1 porcja |
|-----------------|----------|



- Marchew - 1 sztuka (50g)
- Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (30g)
- Por - 1/7 sztuki (20g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (30g)
- Szpinak - 2 garście (50g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 1/3 łyżki (10g)
- Ziemniaki, późne - 2/3 sztuki (50g)
- Porcja rosółowa (drób) - (30g)



Sposób przygotowania:

Gotowanie.

Ziemniaki, późne

2 i 1/4 sztuki (200g)

Kompot jabłkowy

1 porcja

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



Sposób przygotowania:

Surówka z kapusty kiszonej

1 porcja

- Jabłko - 1/4 sztuki (45g)
- Kapusta kwaszona - 3/4 szklanki (80g)
- Marchew - 1 sztuka (50g)
- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Majeranek, suszony - 1 łyżeczka (3g)



Sposób przygotowania:

Ryba gotowana z warzywami

1 porcja

- Cytryna - 1/7 sztuki (10g)
- Marchew - 2/3 sztuki (30g)
- Miruna, filet - 1/3 sztuki (120g)
- Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (30g)
- Pietruszka, liście - 2 i 2/3 łyżeczki (16g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (30g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)



Sposób przygotowania:

Gotowanie.

Alergeny:

zupa szpinakowa (7,9)

ryba gotowana z warzywami (4,9)

► 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)

Polędwica sopocka

5 plastrów (60g)

Ogórek

1/4 sztuki (50g)

Pomidor

1 sztuka (160g)

Kawa zbożowa z mlekiem

1 porcja

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



Sposób przygotowania:

**Alergeny:**

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

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

masło ekstra (7)

kawa zbożowa z mlekiem (1,7)

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

Wafle ryżowe

3 sztuki (30g)

Sok pomidorowy

1 i 1/3 szklanki (330ml)

Alergeny:

brak

**Wartości odżywcze**

| | | | |
|------------------------------|-----------|--|----------|
| Wartość energetyczna: | 2444 kcal | Białko ogółem: | 118.71 g |
| Tłuszcz: | 69.74 g | Węglowodany ogółem: | 356.8 g |
| Glukoza: | 19.94 g | Fruktoza: | 29.17 g |
| Sacharoza: | 20.6 g | Laktoza: | 15.6 g |
| Błonnik pokarmowy: | 44.12 g | Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem: | 30.93 g |
| Sól: | 6.97 g | Wymienniki węglowodanowe: | 31.61 |