



22.02.2025 (sobota)

► 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	2 i 1/2 plastra (50g)
Ogórek	1/4 sztuki (50g)
Papryka czerwona	1/5 sztuki (50g)
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:

Alergeny:
chleb baltonowski (1,3,5,6,7,9)
chleb razowy(1,3,5,6,,9)
masło ekstra (7)
ser mozzarella, pełne mleko (7)
płatki owsiane na mleku (1,7)

► II śniadanie

Koktajl truskawkowy	1 porcja
---------------------	----------

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



Sposób przygotowania:

Alergeny:
koktajl truskawkowy (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.

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



Ogórki kiszone 3 i 1/3 sztuki (200g)

Ziemniaki, późne 2 i 1/4 sztuki (200g)

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)

Szynka kanapkowa 3 i 1/3 plastra (50g)

Rzodkiewka 3 i 1/3 sztuki (50g)

Ogórek 1/4 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:

**Alergeny:**

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

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

masło ekstra (7)

szynka kanapkowa (6,9,10,11)

kawa zbożowa z mlekiem (1,7)

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:	2270 kcal	Białko ogółem:	93.54 g
Tłuszcz:	69.8 g	Węglowodany ogółem:	332.46 g
Glukoza:	12.85 g	Fruktoza:	13.6 g
Sacharoza:	10.97 g	Laktoza:	16.65 g
Błonnik pokarmowy:	36.07 g	Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	32.64 g
Sól:	5.61 g	Wymienniki węglowodanowe:	29.96