



20.03.2025 (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)
Rzodkiewka	3 i 1/3 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:

Parówki wieprzowe	1 sztuka (50g)
-------------------	----------------

Alergeny:
chleb baltonowski (1,3,5,6,7,9)
chleb razowy(1,3,5,6,9)
masło ekstra (7)
parówki wieprzowe 89% mięsa (6,9,10,11)
płatki owsiane na mleku (1,7)

► 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 grysikowa	1 porcja
- Kasza manna - 1/4 szklanki (40g) - Marchew - 1 sztuka (50g) - Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (30g) - Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g) - Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (30g) - Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g) - Porcja rosołowa (drób) - (30g)	



Sposób przygotowania:

Gotowanie.



Ziemniaki, późne	2 i 1/4 sztuki (200g)
Marchew, gotowana w wodzie	4 i 1/4 sztuki (150g)
Herbata czarna, napar bez cukru	1 szklanka (250ml)
Udko pieczone	1 porcja

- Noga (udo) kurczaka - 1/2 sztuki (80g)
- Mąka pszenna, typ 500 - 1/3 łyżki (5g)
- Cebula - 1/5 sztuki (20g)
- Koper ogrodowy - 1 łyżeczka (4g)
- Pietruszka, liście - 1 i 2/3 łyżeczki (10g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler naciowy - 1/8 sztuki (20g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)



Sposób przygotowania:

Pieczenie.

Alergeny:
zupa grysikowa (1,9)
udko gotowane (1,9)

► Kolacja

Chleb baltonowski	2 i 2/3 kromki (90g)
Chleb razowy	1 kromka (35g)
Masło ekstra	1 i 2/3 plastra (16g)
Salata	1/8 sztuki (18g)
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)

polędwica sopocka (6,9,10,11)

Numerы 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)

Pieczywo chrupkie - Wasa

3 i 1/3 kromki (30g)

Alergeny:

pieczywo chrupkie Wasa (1)



Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	2194 kcal	Białko ogółem:	87 g
Tłuszcz:	67.69 g	Węglowodany ogółem:	324.55 g
Glukoza:	10.03 g	Fruktoza:	10.77 g
Sacharoza:	10.14 g	Laktoza:	16.79 g
Błonnik pokarmowy:	36.63 g	Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	31.08 g
Sól:	5.11 g	Wymienniki węglowodanowe:	31.23