|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **I PODSTAWOWA** | **VIIb ŁATWOSTRAWNA**  z ograniczeniem tłuszczu | **PAPKOWATA** | **X/VII Cukrzycowo - wątrobowa**  | **X** z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów **( 4 posiłkowa)** | **X** z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów **( 6 posiłkowa)** |
|  **2. 07.2024WTOREK** |  **śniadanie** | Kawaz mlekiem 250ml **(1,7,16,18),** masło 20g**7,** chleb pszenno –żytni 100g **(1**,**18)**, pasta z makreli ze szczyp. 70g **4,**jajko got.60g **3**,rzodkiewka 20g | Kawa z mlekiem 250ml **(1,7, 16, 18),**masło 20g **7**, chleb 50g(**1**,**18)**, bułki 50g **1**, parówka wiedeńska 100g – 2szt **(1,6,7),** ketchup jarz. 40g **9**, gratka drink owocowy 170g **7** | Herbata250ml,masło 20g**7**, chleb 50g (**1,18),** bułki 50g**1**,grysik na mleku 400ml (**1,7)**, parówka wiedeńska 100g – 2szt **(1,6, 7) ,** ketchup jarz. 40g **9** | Kawa z mlekiem b/c 250ml **(1,7, 16,18),** masło 20g **7**, chleb 50g (**1**,**18 )** , graham 65g (**1**,16), parówka wiedeńska 100g – 2szt **(1,6,7),**ketchup jarz. 40g **9,**  | Kawa z mlekiem b/cukru 250ml **(1,7, 16,18),** masło 20g **7**, chleb 50g (**1,18)**, graham 65g (**1,16) ,** parówka wiedeńska 100g – 2szt **(1,6,7),**ketchup jarz.40g **9**, rzodkiewka 20g | Kawa z mlekiem b/cukru 250ml (**1,7,16,18),** masło 20g **7**, chleb 50g (**1,18)**, graham 65g (**1,16) ,** parówka wiedeńska 100g – 2szt **(1, 6, 7),** ketchup jarz. 40g **9**, rzodkiewka 20g |
| **II śni** |  |  | Herbata b/ c , kefir 200g **7**, podpłomyk 1 szt **1** |
|  **Obiad** | Fasolowa z mak.400ml **(1,7),** gulasz z piersi kurczaka 80g,sos naturalny 100ml **(1,7),** ziem 200g **7,**ćwikła z jabłkiem gotowanym 180g**,**kompot z aronii 250ml | Grysikowa 400ml **(1,7,9),**gulasz z piersi kurczaka 80g,sos naturalny 100g **(1,7),**ziem 200g **7**, ćwikła z jabłkiem gotowanym 180g **,** kompot z aronii 250ml | Grysikowa 400ml**(1,7,9),** gulasz z piersi kurczaka 80g,sos naturalny 100g **(1,7),**ziem 200g **7**, ćwikła z jabłkiem gotowanym 180g **,** kompot z aronii 250ml | Grysikowa 400ml**(1,7,9),** gulasz z piersi kurczaka 80g,sos naturalny 100g **(1,7),**ziem 200g **7**, ćwikła z jabłkiem gotowanym 180g **,** kompot z aronii b/c 250ml | Grysikowa 400ml**(1,7,9),** gulasz z piersi kurczaka 80g,sos naturalny 100g **(1,7),**ziem 200g **7**, ćwikła z jabłkiem gotowanym 180g **,** kalafior świeży got. z bułką tartą 100g **(1,7),** kompot z aronii b/c 250ml | Grysikowa 400ml **(1,7,9) ,** gulasz z piersi kurczaka 80g,sos naturalny 100g **(1,7),**ziem 200g **7**, ćwikła z jabłkiem gotowanym 180g **,** kalafior świeży gotowany z bułką tartą 100g **(1,7),**kompot z aronii b/c 250ml |
| **PD** |  |  | Herbata b/c , masło10g **7**,graham 65g **(1,16**), pasztet z dr 32g |
|  **Kolacja** | Herbata 250ml,masło 20g**7**,chleb pszenno –żytni 100g (**1,18),** pasta z twarogu i szczyp. 70g **7**, polędwica sopocka 30g, og św 50g | Herbata 250ml,masło 20g**7,** chleb 50g (**1,18)**,bułki 50g **1**, pasta z twarogu i koperku 70g **7,** polędwica sopocka 30g, pomidor b/s 50g | Herbata 250ml,masło 20g**7,** chleb 50g (**1,18)**,bułki 50g **1**,pasta z twarogu i koperku 50g **7**, polędwica sopocka 30g, pomidor b/s 50g | Herbata 250ml , masło 20g **7,** chleb 50g ( **1,18)**, graham 65g(**1**,16),pasta z twarogu i koperku 70g **7**,polędwica sopocka 30g,  | Herbata b/cukru 250ml, masło 20g **7**,chleb pszenno –żytni 50g (**1,18),** graham 65g (**1,16),** pasta z twarogu i szczyp. 70g **7**, polędwica sopocka 30g,og św 50g | Herbata b/cukru 250ml, masło 20g **7**,chleb pszenno –żytni 50g (**1,18),** graham 65g (**1,16),** pasta z twarogu i szczyp. 70g **7**, polędwica sopocka 30g, og św 50g |
| **PN** | Banan 1 szt | Banan 1 szt | Sok pomid 300ml | Sok pomid 300ml | Sok pomid 300ml |
|  **Wart. odżywcza** | E kcal-2205.50B 100.80T -72.10Kw tł. -34W -301.40W tym cukry -99.90Bł -28.90Sól – 5.10 | E kcal-2317.0B -105.20T -76.30Kw tł. nas –38.30W -314.80W tym cukry -107Bł -27.90Sól – 5.20 | E kcal-2604B -115.40T -82.50Kw tł. nas – 41.70W -363.10W tym cukry -114.80Bł -27.70Sól – 5.50 | E kcal-2240.50B -125T -83Kw tł. nas – 46.90W -289W tym cukry -47.10Bł -32.40Sól – 5.50 | E kcal-2352.40B -122.50T -93.40Kw tł. nas –47.20W -270.30W tym cukry -46.60Bł -33.60Sól – 5.90 | E kcal-2795.20B -143.20T -113.10Kw tł. nas –57.10W -38.10W tym cukry -55.10Bł -38Sól – 7.20 |

Numeryczne oznaczenie alergenów znajduje się na stronie projektu