

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-05-25 poniedziałek	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 60 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 60 g Paszтет warzywny 60 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Jarzynowa z ziemniakami i soczewicą # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g	Jarzynowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g	Jarzynowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml			
	P			Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)			Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna z olejem 150 g (GLU, SOJ, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna z olejem 150 g (GLU, SOJ, SEL) Szynka sołtysówka 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna z olejem 150 g (GLU, SOJ, SEL) Szynka sołtysówka 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt					
	Wartość energetyczna: 2028.10 kcal; Białko ogółem: 79.13 g; Tłuszcz: 67.80 g; Kwasy tł. nasycone: 23.14 g; Węglowodany ogółem: 292.18 g; Błonnik pokarmowy: 36.55 g; Sól: 6.47 g; suma cukrów prostych: 39.45 g;	Wartość energetyczna: 2004.71 kcal; Białko ogółem: 77.36 g; Tłuszcz: 67.19 g; Kwasy tł. nasycone: 23.13 g; Węglowodany ogółem: 286.65 g; Błonnik pokarmowy: 28.40 g; Sól: 6.35 g; suma cukrów prostych: 39.14 g;	Wartość energetyczna: 2477.91 kcal; Białko ogółem: 99.41 g; Tłuszcz: 79.70 g; Kwasy tł. nasycone: 30.20 g; Węglowodany ogółem: 357.83 g; Błonnik pokarmowy: 30.96 g; Sól: 7.05 g; suma cukrów prostych: 54.11 g;	Wartość energetyczna: 2204.26 kcal; Białko ogółem: 76.60 g; Tłuszcz: 66.32 g; Kwasy tł. nasycone: 11.72 g; Węglowodany ogółem: 338.55 g; Błonnik pokarmowy: 32.93 g; Sól: 6.26 g; suma cukrów prostych: 30.17 g;	Wartość energetyczna: 2584.64 kcal; Białko ogółem: 91.37 g; Tłuszcz: 72.80 g; Kwasy tł. nasycone: 13.29 g; Węglowodany ogółem: 405.41 g; Błonnik pokarmowy: 35.22 g; Sól: 7.57 g; suma cukrów prostych: 32.23 g;		

	BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI- USK Papkowata	
2026-05-25 poniedziałek	Śniadanie	Platki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 30 g Paszтет warzywny 30 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Platki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Mleko 2% tł. 250 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Platki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt mix 40 g Paszтет warzywny mix 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś		Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml	
	Obiad	Jarzynowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 50 g (GLU, JAJ) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Jarzynowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Salatka z makaronu z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Salatka z makaronu z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka wieprzowa gotowana (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Szynka softysówka mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1889.34 kcal; Białko ogółem: 59.89 g; Tłuszcz: 43.02 g; Kwasy tł. nasycone: 8.17 g; Węglowodany ogółem: 328.52 g; Błonnik pokarmowy: 31.72 g; Sól: 4.79 g; suma cukrów prostych: 30.06 g;	Wartość energetyczna: 2229.26 kcal; Białko ogółem: 89.65 g; Tłuszcz: 68.06 g; Kwasy tł. nasycone: 23.51 g; Węglowodany ogółem: 331.05 g; Błonnik pokarmowy: 29.65 g; Sól: 4.53 g; suma cukrów prostych: 43.33 g;	Wartość energetyczna: 2428.68 kcal; Białko ogółem: 92.06 g; Tłuszcz: 104.13 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.98 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.81 g;	Wartość energetyczna: 2374.22 kcal; Białko ogółem: 103.66 g; Tłuszcz: 94.30 g; Kwasy tł. nasycone: 40.17 g; Węglowodany ogółem: 286.65 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.91 g; suma cukrów prostych: 50.86 g;	Wartość energetyczna: 2296.76 kcal; Białko ogółem: 87.40 g; Tłuszcz: 63.51 g; Kwasy tł. nasycone: 26.41 g; Węglowodany ogółem: 357.41 g; Błonnik pokarmowy: 26.24 g; Sól: 5.85 g; suma cukrów prostych: 44.43 g;

	BI- USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydziel soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa	
2026-05-25 poniedziałek	Śniadanie	<p>Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Filet z kurczaka gotowany 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml</p>	<p>Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szyunka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml</p>	<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szyunka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml</p>	<p>Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szyunka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml</p>	
	II ś	Jabłko pieczone 150 g			<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szyunka dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g</p>	
	Obiad	<p>Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Schab gotowany 100 g Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml</p>			<p>Jarzynowa z ziemniakami i soczewicą # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Schab gotowany 100 g Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i jabłka z olejem bez cukru 100 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml</p>	<p>Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml</p>
	P	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)			<p>Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Jabłko 150 g</p>	
	Kolacja	<p>Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Szyunka wieprzowa gotowana 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml</p>	<p>Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szyunka soltysówka 40 g Szyunka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml</p>	<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szyunka soltysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml</p>	<p>Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szyunka soltysówka 40 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)</p>	
	Pn	Wafle ryżowe 30 g			<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szyunka dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g</p>	<p>Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt</p>
		<p>Wartość energetyczna: 2065.56 kcal; Białko ogółem: 103.71 g; Tłuszcz: 37.55 g; Kwasy tł. nasycone: 12.93 g; Węglowodany ogółem: 340.77 g; Błonnik pokarmowy: 29.23 g; Sól: 4.19 g; suma cukrów prostych: 43.42 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 2000.93 kcal; Białko ogółem: 98.94 g; Tłuszcz: 57.87 g; Kwasy tł. nasycone: 25.98 g; Węglowodany ogółem: 283.03 g; Błonnik pokarmowy: 24.15 g; Sól: 5.70 g; suma cukrów prostych: 48.94 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 2118.27 kcal; Białko ogółem: 98.11 g; Tłuszcz: 64.92 g; Kwasy tł. nasycone: 29.57 g; Węglowodany ogółem: 306.78 g; Błonnik pokarmowy: 49.30 g; Sól: 7.45 g; suma cukrów prostych: 50.94 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 1944.26 kcal; Białko ogółem: 76.67 g; Tłuszcz: 64.69 g; Kwasy tł. nasycone: 22.87 g; Węglowodany ogółem: 274.79 g; Błonnik pokarmowy: 23.17 g; Sól: 6.14 g; suma cukrów prostych: 27.22 g;</p>	

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata
2026-05-25 poniedziałek	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Filet z kurczaka gotowany 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Ser wędzony 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Płatki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	II ś				Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Jarzynowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Cukinia pieczona z olejem 100 g Surówka z marchwi i jabłka z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Jarzynowa z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony (bez glutenu) 100 g (JAJ) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g	Jarzynowa z ziemniakami i soczewicą # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P				Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Salatka z makaronu pełnoziarnistego z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka soltysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 40 g (SEZ) Ser kremowy topiony z ziołami 22,5 g trójkąt 2 szt (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Kasza manna na mleku 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 1930.45 kcal; Białko ogółem: 73.74 g; Tłuszcz: 67.95 g; Kwasy tł. nasycone: 23.10 g; Węglowodany ogółem: 274.60 g; Błonnik pokarmowy: 40.57 g; Sól: 6.67 g; suma cukrów prostych: 38.63 g;	Wartość energetyczna: 1866.08 kcal; Białko ogółem: 74.16 g; Tłuszcz: 68.11 g; Kwasy tł. nasycone: 22.71 g; Węglowodany ogółem: 250.52 g; Błonnik pokarmowy: 31.67 g; Sól: 4.76 g; suma cukrów prostych: 39.09 g;	Wartość energetyczna: 2163.72 kcal; Białko ogółem: 75.44 g; Tłuszcz: 89.86 g; Kwasy tł. nasycone: 37.13 g; Węglowodany ogółem: 279.42 g; Błonnik pokarmowy: 33.60 g; Sól: 6.72 g; suma cukrów prostych: 37.39 g;	Wartość energetyczna: 934.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 212.21 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.30 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 1133.11 kcal; Białko ogółem: 26.91 g; Tłuszcz: 14.04 g; Kwasy tł. nasycone: 5.88 g; Węglowodany ogółem: 231.43 g; Błonnik pokarmowy: 8.58 g; Sól: 0.86 g; suma cukrów prostych: 23.74 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-05-25 poniedziałek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt mix 40 g Filet z kurczaka gotowany mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś	Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml		Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Jarzynowa z ziemniakami mix 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet drobiowy pieczony mix 100 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski mix 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Jarzynowa z ziemniakami i soczewicą # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g	Jarzynowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g	Jarzynowa z ziemniakami i soczewicą # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 100 g Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i jabłka z olejem bez cukru 100 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)				Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Jabłko 150 g
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Szynka sołtysówka mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Wartość energetyczna: 2632.05 kcal; Białko ogółem: 104.77 g; Tłuszcz: 92.68 g; Kwasy tł. nasycone: 47.79 g; Węglowodany ogółem: 354.69 g; Błonnik pokarmowy: 26.63 g; Sól: 5.87 g; suma cukrów prostych: 30.61 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2207.94 kcal; Białko ogółem: 88.10 g; Tłuszcz: 73.07 g; Kwasy tł. nasycone: 26.28 g; Węglowodany ogółem: 317.21 g; Błonnik pokarmowy: 37.97 g; Sól: 6.78 g; suma cukrów prostych: 47.93 g;	Wartość energetyczna: 2184.55 kcal; Białko ogółem: 86.33 g; Tłuszcz: 72.47 g; Kwasy tł. nasycone: 26.27 g; Węglowodany ogółem: 311.67 g; Błonnik pokarmowy: 29.82 g; Sól: 6.66 g; suma cukrów prostych: 47.62 g;	Wartość energetyczna: 2178.21 kcal; Białko ogółem: 99.46 g; Tłuszcz: 65.49 g; Kwasy tł. nasycone: 29.81 g; Węglowodany ogółem: 319.64 g; Błonnik pokarmowy: 50.37 g; Sól: 7.53 g; suma cukrów prostych: 51.58 g;	

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-25 poniedziałek	Śniadanie	Płatki owsiane na napoju sojowym 350 ml (GLU, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasztet Sojowy z Pomidorami 113g 1 szt (GLU, SOJ, MLE) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml	
	Obiad	Jarzynowa z ziemniakami i soczewicą (bez mleka) # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet sojowy 80 g (GLU, SOJ, MLE) Sos koperkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Jarzynowa z ziemniakami i soczewicą # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Hummus 80 g (SEZ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	
		Wartość energetyczna: 2273.99 kcal; Białko ogółem: 92.71 g; Tłuszcz: 74.01 g; Kwasy tł. nasycone: 14.55 g; Węglowodany ogółem: 356.02 g; Błonnik pokarmowy: 48.19 g; Sól: 6.40 g; suma cukrów prostych: 26.95 g;	Wartość energetyczna: 834.07 kcal; Białko ogółem: 28.52 g; Tłuszcz: 34.15 g; Kwasy tł. nasycone: 8.63 g; Węglowodany ogółem: 110.74 g; Błonnik pokarmowy: 15.53 g; Sól: 1.81 g; suma cukrów prostych: 17.80 g;

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna
2026-05-26 wtorek	Śniadanie	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Parówki z szynki 50 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Parówki z szynki 50 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta mięsno-warzywna 60 g (SEL) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 60 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g		Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynka soltysówka 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka panierowany 100 g (GLU, JAJ) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 120 g Sos ziołowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P			Koktajl bananowo-dyniowy bez cukru 200 ml (MLE)		Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynekowa dębowa drobiowa 40 g Sałatka z ryżem brązowym z tuńczykiem 150 g (JAJ, RYB, MLE) Rzodkiewka 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynekowa dębowa drobiowa 40 g Sałatka ryżowa z tuńczykiem lekkostrawna 150 g (RYB, MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynekowa dębowa drobiowa 40 g Sałatka ryżowa z tuńczykiem lekkostrawna 150 g (RYB, MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynekowa dębowa drobiowa 40 g Sałatka ryżowa z tuńczykiem lekkostrawna z olejem 150 g (RYB) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynekowa dębowa drobiowa 60 g Sałatka ryżowa z tuńczykiem lekkostrawna z olejem 150 g (RYB) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt				
	Wartość energetyczna: 2050.83 kcal; Białko ogółem: 88.44 g; Tłuszcz: 70.14 g; Kwasy tł. nasycone: 24.63 g; Węglowodany ogółem: 284.56 g; Błonnik pokarmowy: 32.93 g; Sól: 7.02 g; suma cukrów prostych: 41.29 g;	Wartość energetyczna: 1911.03 kcal; Białko ogółem: 92.69 g; Tłuszcz: 53.96 g; Kwasy tł. nasycone: 23.33 g; Węglowodany ogółem: 276.00 g; Błonnik pokarmowy: 21.09 g; Sól: 6.41 g; suma cukrów prostych: 38.90 g;	Wartość energetyczna: 2381.35 kcal; Białko ogółem: 113.65 g; Tłuszcz: 66.43 g; Kwasy tł. nasycone: 29.87 g; Węglowodany ogółem: 350.88 g; Błonnik pokarmowy: 27.19 g; Sól: 7.98 g; suma cukrów prostych: 69.84 g;	Wartość energetyczna: 1797.39 kcal; Białko ogółem: 84.22 g; Tłuszcz: 38.59 g; Kwasy tł. nasycone: 6.85 g; Węglowodany ogółem: 291.05 g; Błonnik pokarmowy: 27.52 g; Sól: 5.64 g; suma cukrów prostych: 31.28 g;	Wartość energetyczna: 2121.79 kcal; Białko ogółem: 104.18 g; Tłuszcz: 43.67 g; Kwasy tł. nasycone: 8.30 g; Węglowodany ogółem: 341.70 g; Błonnik pokarmowy: 29.13 g; Sól: 7.08 g; suma cukrów prostych: 32.69 g;	

	BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI- USK Papkowata	
2026-05-26 wtorek	Śniadanie	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta mięsno-warzywna 30 g (SEL) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 30 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna (bez soli) 40 g (SEL) Filet z indyka gotowany (bez soli) 40 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś		Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Mus z jabłek b/c 150 g	
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 50 g Sos ziołowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 100 g Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Koktajl bananowo-dyniowy bez cukru 200 ml (MLE)
	Kolacja	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 30 g Sałatka ryżowa z tuńczykiem 100 g (JAJ, RYB, MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany (bez soli) 40 g Sałatka ryżowa z tuńczykiem lekkostrawna 150 g (RYB, MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa mix 40 g Pasta z ryby gotowanej z warzywami (Morszczuk) 40 g (RYB, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt
	Wartość energetyczna: 1641.87 kcal; Białko ogółem: 66.05 g; Tłuszcz: 34.05 g; Kwasy tł. nasycone: 6.47 g; Węglowodany ogółem: 280.18 g; Błonnik pokarmowy: 27.05 g; Sól: 5.13 g; suma cukrów prostych: 31.23 g;	Wartość energetyczna: 1953.73 kcal; Białko ogółem: 96.69 g; Tłuszcz: 45.58 g; Kwasy tł. nasycone: 18.63 g; Węglowodany ogółem: 304.06 g; Błonnik pokarmowy: 26.39 g; Sól: 4.42 g; suma cukrów prostych: 42.53 g;	Wartość energetyczna: 2428.68 kcal; Białko ogółem: 92.06 g; Tłuszcz: 104.13 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.98 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.81 g;	Wartość energetyczna: 2363.22 kcal; Białko ogółem: 98.26 g; Tłuszcz: 90.75 g; Kwasy tł. nasycone: 37.82 g; Węglowodany ogółem: 297.65 g; Błonnik pokarmowy: 13.52 g; Sól: 1.78 g; suma cukrów prostych: 44.56 g;	Wartość energetyczna: 2056.27 kcal; Białko ogółem: 91.81 g; Tłuszcz: 55.15 g; Kwasy tł. nasycone: 22.71 g; Węglowodany ogółem: 315.58 g; Błonnik pokarmowy: 26.76 g; Sól: 6.00 g; suma cukrów prostych: 75.45 g;	

		BI- USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzuskowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa
2026-05-26 wtorek	Śniadanie	Ryż na wywarze jarzynowym 350 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Filet z indyka gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Parówki z szynki 50 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś	Jabłko pieczone 150 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml			Kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z selera i jabłka z olejem 100 g (SEL) Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Gruszka 150 g	
	Kolacja	Platki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Schab gotowany 40 g Pasta z ryby gotowanej z warzywami (Morszczuk) 40 g (RYB, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Sałatka ryżowa z tuńczykiem lekkostrawna 150 g (RYB, MLE) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z ryby gotowanej z warzywami (Morszczuk) 40 g (RYB, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Sałatka z ryżem brązowym z tuńczykiem 150 g (JAJ, RYB, MLE) Rzodkiewka 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Sałatka ryżowa z tuńczykiem lekkostrawna 150 g (RYB, MLE) Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Pn	Wafle ryżowe 30 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Schab gotowany 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt
		Wartość energetyczna: 1881.56 kcal; Białko ogółem: 86.86 g; Tłuszcz: 21.78 g; Kwasy tł. nasycone: 5.82 g; Węglowodany ogółem: 348.16 g; Błonnik pokarmowy: 31.65 g; Sól: 4.82 g; suma cukrów prostych: 46.98 g;	Wartość energetyczna: 2060.24 kcal; Białko ogółem: 90.87 g; Tłuszcz: 37.59 g; Kwasy tł. nasycone: 17.94 g; Węglowodany ogółem: 352.76 g; Błonnik pokarmowy: 25.11 g; Sól: 5.39 g; suma cukrów prostych: 49.71 g;	Wartość energetyczna: 1939.25 kcal; Białko ogółem: 85.31 g; Tłuszcz: 39.92 g; Kwasy tł. nasycone: 18.02 g; Węglowodany ogółem: 322.39 g; Błonnik pokarmowy: 24.88 g; Sól: 5.03 g; suma cukrów prostych: 50.22 g;	Wartość energetyczna: 2159.96 kcal; Białko ogółem: 101.05 g; Tłuszcz: 65.32 g; Kwasy tł. nasycone: 26.73 g; Węglowodany ogółem: 317.21 g; Błonnik pokarmowy: 53.59 g; Sól: 7.60 g; suma cukrów prostych: 52.66 g;	Wartość energetyczna: 1787.64 kcal; Białko ogółem: 90.53 g; Tłuszcz: 45.48 g; Kwasy tł. nasycone: 22.38 g; Węglowodany ogółem: 265.13 g; Błonnik pokarmowy: 18.85 g; Sól: 6.50 g; suma cukrów prostych: 30.54 g;

	BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-05-26 wtorek	Śniadanie	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Parówki z szynki 50 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Filet z indyka gotowany 40 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta warzywna z soczewicą 40 g (SEL) Serek śmietankowy 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Ryż na mleku 300 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	II ś			Kisiel o smaku wiśniowym bez cukru 200 ml		
	Obiad	Kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 100 g Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy (bez glutenu) 80 ml (MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Pierogi ze szpinakiem 250 g (GLU, MLE) Sos jogurtowy 80 ml (MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Sałatka z ryżem brązowym z tuńczykiem 150 g (JAJ, RYB, MLE) Rzodkiewka 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany 40 g Sałatka ryżowa z tuńczykiem lekkostrawna 150 g (RYB, MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Ser żółty 40 g (MLE) Sałatka z ryżem brązowym z tuńczykiem 150 g (JAJ, RYB, MLE) Rzodkiewka 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Płatki pszenne na mleku 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml
	Pn	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
	Wartość energetyczna: 1937.10 kcal; Białko ogółem: 91.88 g; Tłuszcz: 63.44 g; Kwasy tł. nasycone: 24.38 g; Węglowodany ogółem: 271.36 g; Błonnik pokarmowy: 40.07 g; Sól: 7.09 g; suma cukrów prostych: 41.30 g;	Wartość energetyczna: 1874.55 kcal; Białko ogółem: 94.76 g; Tłuszcz: 54.14 g; Kwasy tł. nasycone: 20.44 g; Węglowodany ogółem: 265.73 g; Błonnik pokarmowy: 30.02 g; Sól: 5.19 g; suma cukrów prostych: 44.51 g;	Wartość energetyczna: 2045.75 kcal; Białko ogółem: 76.57 g; Tłuszcz: 74.08 g; Kwasy tł. nasycone: 33.84 g; Węglowodany ogółem: 285.07 g; Błonnik pokarmowy: 31.38 g; Sól: 5.55 g; suma cukrów prostych: 44.83 g;	Wartość energetyczna: 880.37 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 198.85 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.41 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 986.17 kcal; Białko ogółem: 22.15 g; Tłuszcz: 12.08 g; Kwasy tł. nasycone: 5.71 g; Węglowodany ogółem: 204.21 g; Błonnik pokarmowy: 9.22 g; Sól: 1.59 g; suma cukrów prostych: 26.27 g;	

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-05-26 wtorek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Parówki z szynki 50 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Parówki z szynki 50 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Mus z jabłek b/c 150 g		Koktajl bananowo-dyniowy bez cukru 200 ml (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami mix 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet drobiowy pieczony mix 100 g (GLU, JAJ) Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet z kurczaka panierowany 100 g (GLU, JAJ) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z selera i jabłka z olejem 100 g (SEL) Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Koktajl bananowo-dyniowy bez cukru 200 ml (MLE)				Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Gruszka 150 g
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa mix 40 g Pasta z ryby gotowanej z warzywami (Morszczuk) 40 g (RYB, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Sałatka z ryżem brązowym z tuńczykiem 150 g (JAJ, RYB, MLE) Rzodkiewka 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Sałatka ryżowa z tuńczykiem lekkostrawna 150 g (RYB, MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Sałatka z ryżem brązowym z tuńczykiem 150 g (JAJ, RYB, MLE) Rzodkiewka 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Pn	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Schab gotowany 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
		Wartość energetyczna: 2531.31 kcal; Białko ogółem: 105.74 g; Tłuszcz: 89.96 g; Kwasy tł. nasycone: 44.41 g; Węglowodany ogółem: 339.15 g; Błonnik pokarmowy: 28.90 g; Sól: 5.49 g; suma cukrów prostych: 60.53 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2268.15 kcal; Białko ogółem: 96.43 g; Tłuszcz: 73.87 g; Kwasy tł. nasycone: 26.47 g; Węglowodany ogółem: 325.49 g; Błonnik pokarmowy: 35.86 g; Sól: 7.26 g; suma cukrów prostych: 62.54 g;	Wartość energetyczna: 2128.35 kcal; Białko ogółem: 100.68 g; Tłuszcz: 57.69 g; Kwasy tł. nasycone: 25.16 g; Węglowodany ogółem: 316.93 g; Błonnik pokarmowy: 24.02 g; Sól: 6.66 g; suma cukrów prostych: 60.15 g;	Wartość energetyczna: 2255.40 kcal; Białko ogółem: 104.20 g; Tłuszcz: 66.88 g; Kwasy tł. nasycone: 27.45 g; Węglowodany ogółem: 336.05 g; Błonnik pokarmowy: 55.21 g; Sól: 7.72 g; suma cukrów prostych: 55.63 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-26 wtorek	Śniadanie	Ryż na napoju sojowym 350 ml (SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 2 szt Pasta warzywna z soczewicą 80 g (SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Koktajl bananowo-dyniowy bez cukru na napoju sojowym 200 ml (SOJ)	
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Risotto warzywne z soczewicą 350 g (SEL) Sos ziołowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka panierowany 100 g (GLU, JAJ) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Pasta z fasoli konserwowej 80 g (SEL) Rzodkiewka 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Deser sojowy waniliowy z wapniem i wit. 125g. 1 szt (SOJ)	
		Wartość energetyczna: 2262.19 kcal; Białko ogółem: 60.33 g; Tłuszcz: 69.72 g; Kwasy tł. nasycone: 9.22 g; Węglowodany ogółem: 358.30 g; Błonnik pokarmowy: 40.82 g; Sól: 6.27 g; suma cukrów prostych: 53.85 g;	Wartość energetyczna: 706.78 kcal; Białko ogółem: 29.40 g; Tłuszcz: 25.60 g; Kwasy tł. nasycone: 3.95 g; Węglowodany ogółem: 95.68 g; Błonnik pokarmowy: 12.95 g; Sól: 1.74 g; suma cukrów prostych: 20.20 g;

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-05-27 środa	Śniadanie	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z rzodkiewką 40 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka wieprzowa gotowana 40 g Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka wieprzowa gotowana 40 g Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka wieprzowa gotowana 40 g Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka wieprzowa gotowana 40 g Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z białych warzyw (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z białych warzyw (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z białych warzyw (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Kefir 150 g 1 szt (MLE)			Melon 150 g
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Ser żółty 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph		Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)				Wafle ryżowe 30 g
		Wartość energetyczna: 2061.59 kcal; Białko ogółem: 95.36 g; Tłuszcz: 69.49 g; Kwasy tł. nasycone: 33.20 g; Węglowodany ogółem: 281.08 g; Błonnik pokarmowy: 33.20 g; Sól: 7.27 g; suma cukrów prostych: 34.31 g;	Wartość energetyczna: 2014.85 kcal; Białko ogółem: 94.83 g; Tłuszcz: 60.72 g; Kwasy tł. nasycone: 27.32 g; Węglowodany ogółem: 286.84 g; Błonnik pokarmowy: 27.37 g; Sól: 7.22 g; suma cukrów prostych: 34.22 g;	Wartość energetyczna: 2446.55 kcal; Białko ogółem: 106.79 g; Tłuszcz: 67.06 g; Kwasy tł. nasycone: 30.49 g; Węglowodany ogółem: 369.62 g; Błonnik pokarmowy: 28.54 g; Sól: 7.51 g; suma cukrów prostych: 47.46 g;	Wartość energetyczna: 1897.04 kcal; Białko ogółem: 88.01 g; Tłuszcz: 44.83 g; Kwasy tł. nasycone: 11.67 g; Węglowodany ogółem: 296.63 g; Błonnik pokarmowy: 29.36 g; Sól: 6.70 g; suma cukrów prostych: 19.97 g;	Wartość energetyczna: 2164.17 kcal; Białko ogółem: 108.08 g; Tłuszcz: 50.40 g; Kwasy tł. nasycone: 13.46 g; Węglowodany ogółem: 332.45 g; Błonnik pokarmowy: 32.69 g; Sól: 8.07 g; suma cukrów prostych: 34.02 g;	Wartość energetyczna: 2164.17 kcal; Białko ogółem: 108.08 g; Tłuszcz: 50.40 g; Kwasy tł. nasycone: 13.46 g; Węglowodany ogółem: 332.45 g; Błonnik pokarmowy: 32.69 g; Sól: 8.07 g; suma cukrów prostych: 34.02 g;

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-05-27 środa	Śniadanie	Platki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Miód 25 g 2 szt Szynka softysówka 30 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Platki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z natką pietruszki (bez soli) 40 g (MLE) Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Platki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE) Szynka softysówka mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
	Obiad	Krem z białych warzyw (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pieczeń rzymska wieprzowa 50 g (JAJ) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE)	Krem z białych warzyw (bez soli) 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jęczmienna (bez soli) 180 g (GLU) Pieczeń rzymska wieprzowa (bez soli) 100 g (JAJ) Dyńka duszona z olejem (bez soli) 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE)	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Dyńka duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Kefir 150 g 1 szt (MLE)
	Kolacja	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurczak mix 40 g Jajko gotowane kl. M mix 1 szt (JAJ) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Wafle ryżowe 30 g	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)
		Wartość energetyczna: 2364.02 kcal; Białko ogółem: 61.60 g; Tłuszcz: 38.16 g; Kwasy tł. nasycone: 9.74 g; Węglowodany ogółem: 454.90 g; Błonnik pokarmowy: 29.35 g; Sól: 5.55 g; suma cukrów prostych: 23.84 g;	Wartość energetyczna: 2180.19 kcal; Białko ogółem: 104.26 g; Tłuszcz: 60.78 g; Kwasy tł. nasycone: 28.14 g; Węglowodany ogółem: 319.87 g; Błonnik pokarmowy: 28.33 g; Sól: 4.23 g; suma cukrów prostych: 42.68 g;	Wartość energetyczna: 2428.68 kcal; Białko ogółem: 92.06 g; Tłuszcz: 104.13 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.98 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.81 g;	Wartość energetyczna: 2374.22 kcal; Białko ogółem: 103.66 g; Tłuszcz: 94.30 g; Kwasy tł. nasycone: 40.17 g; Węglowodany ogółem: 286.65 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.91 g; suma cukrów prostych: 50.86 g;	Wartość energetyczna: 2322.69 kcal; Białko ogółem: 103.02 g; Tłuszcz: 63.95 g; Kwasy tł. nasycone: 30.18 g; Węglowodany ogółem: 347.44 g; Błonnik pokarmowy: 26.60 g; Sól: 6.89 g; suma cukrów prostych: 46.45 g;

		BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzuskowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydziel soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa
2026-05-27 środa	Śniadanie	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z rzodkiewką 40 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	
	Obiad		Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 100 g Kalańior gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z białych warzyw (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		Mus z jabłek b/c 100 g		Kefir 150 g 1 szt (MLE) Melon 150 g	
	Kolacja		Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Filet z kurczaka gotowany 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Filet z kurczaka gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Ph		Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)
			Wartość energetyczna: 1974.93 kcal; Białko ogółem: 98.43 g; Tłuszcz: 33.98 g; Kwasy tł. nasycone: 12.86 g; Węglowodany ogółem: 331.89 g; Błonnik pokarmowy: 33.22 g; Sól: 4.98 g; suma cukrów prostych: 45.31 g;	Wartość energetyczna: 2121.95 kcal; Białko ogółem: 95.02 g; Tłuszcz: 54.00 g; Kwasy tł. nasycone: 25.75 g; Węglowodany ogółem: 328.54 g; Błonnik pokarmowy: 29.50 g; Sól: 6.56 g; suma cukrów prostych: 47.75 g;	Wartość energetyczna: 2035.00 kcal; Białko ogółem: 92.89 g; Tłuszcz: 67.31 g; Kwasy tł. nasycone: 30.40 g; Węglowodany ogółem: 284.16 g; Błonnik pokarmowy: 46.09 g; Sól: 8.47 g; suma cukrów prostych: 41.90 g;	Wartość energetyczna: 1765.56 kcal; Białko ogółem: 85.78 g; Tłuszcz: 47.73 g; Kwasy tł. nasycone: 15.82 g; Węglowodany ogółem: 259.48 g; Błonnik pokarmowy: 25.34 g; Sól: 6.47 g; suma cukrów prostych: 24.03 g;

	BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-05-27 środa	Śniadanie	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z rzodkiewką 40 g (MLE) Szynka softysówka 40 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE) Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z rzodkiewką 40 g (MLE) Miód 25 g 2 szt Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Płatki pszenne na mleku 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	II Ś			Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml		
	Obiad	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 100 g Kalafior gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z białych warzyw (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pomidorowy (bez glutenu) 80 ml (MLE) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Kotlet sojowy 100 g (GLU, SOJ, MLE) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Ser żółty 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml
	Ph	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 1963.86 kcal; Białko ogółem: 91.11 g; Tłuszcz: 62.44 g; Kwasy tł. nasycone: 27.33 g; Węglowodany ogółem: 280.40 g; Błonnik pokarmowy: 40.47 g; Sól: 7.54 g; suma cukrów prostych: 35.95 g;	Wartość energetyczna: 2123.57 kcal; Białko ogółem: 100.82 g; Tłuszcz: 66.64 g; Kwasy tł. nasycone: 27.53 g; Węglowodany ogółem: 292.19 g; Błonnik pokarmowy: 32.16 g; Sól: 4.98 g; suma cukrów prostych: 33.47 g;	Wartość energetyczna: 2784.71 kcal; Białko ogółem: 116.93 g; Tłuszcz: 59.94 g; Kwasy tł. nasycone: 27.75 g; Węglowodany ogółem: 453.77 g; Błonnik pokarmowy: 48.50 g; Sól: 5.89 g; suma cukrów prostych: 37.28 g;	Wartość energetyczna: 825.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 185.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 1013.93 kcal; Białko ogółem: 22.62 g; Tłuszcz: 12.44 g; Kwasy tł. nasycone: 5.69 g; Węglowodany ogółem: 209.48 g; Błonnik pokarmowy: 11.37 g; Sól: 1.52 g; suma cukrów prostych: 26.09 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-05-27 środa	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE) Szynka sołtysówka mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z rzodkiewką 40 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z rzodkiewką 40 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Melon 150 g		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Krem z białych warzyw mix 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Pieczeń rzymska wieprzowa mix 100 g (JAJ) Dynia duszona z olejem mix 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 250 g (GLU) Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 250 g (GLU) Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 100 g Kalańior gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kefir 150 g 1 szt (MLE)				Kefir 150 g 1 szt (MLE) Melon 150 g
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt mix 40 g Jajko gotowane kl. M mix 1 szt (JAJ) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Ser żółty 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Ph	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
		Wartość energetyczna: 2783.69 kcal; Białko ogółem: 117.48 g; Tłuszcz: 98.99 g; Kwasy tł. nasycone: 52.15 g; Węglowodany ogółem: 367.75 g; Błonnik pokarmowy: 28.14 g; Sól: 6.42 g; suma cukrów prostych: 33.08 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2258.92 kcal; Białko ogółem: 100.46 g; Tłuszcz: 71.43 g; Kwasy tł. nasycone: 33.69 g; Węglowodany ogółem: 323.32 g; Błonnik pokarmowy: 37.36 g; Sól: 7.84 g; suma cukrów prostych: 49.19 g;	Wartość energetyczna: 2212.18 kcal; Białko ogółem: 99.94 g; Tłuszcz: 62.65 g; Kwasy tł. nasycone: 27.81 g; Węglowodany ogółem: 329.09 g; Błonnik pokarmowy: 31.52 g; Sól: 7.78 g; suma cukrów prostych: 49.10 g;	Wartość energetyczna: 2158.44 kcal; Białko ogółem: 96.50 g; Tłuszcz: 68.88 g; Kwasy tł. nasycone: 30.98 g; Węglowodany ogółem: 309.82 g; Błonnik pokarmowy: 48.27 g; Sól: 8.85 g; suma cukrów prostych: 44.37 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-27 środa	Śniadanie	Płatki pszenne na napoju sojowym 350 ml (GLU, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasztet Sojowy z Pomidorami 113g 1 szt (GLU, SOJ, MLE) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Melon 150 g	
	Obiad	Krem z białych warzyw (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 250 g (GLU) Makaron z tofu, szpinakiem i warzywami 300 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta warzywna z soczewicą 80 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Ph	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 2489.14 kcal; Białko ogółem: 70.08 g; Tłuszcz: 82.77 g; Kwasy tł. nasycone: 11.96 g; Węglowodany ogółem: 423.38 g; Błonnik pokarmowy: 43.97 g; Sól: 7.28 g; suma cukrów prostych: 33.70 g;	Wartość energetyczna: 669.67 kcal; Białko ogółem: 32.66 g; Tłuszcz: 18.96 g; Kwasy tł. nasycone: 5.63 g; Węglowodany ogółem: 100.27 g; Błonnik pokarmowy: 16.77 g; Sól: 1.94 g; suma cukrów prostych: 12.99 g;

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna
2026-05-28 czwartek	Śniadanie	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem 150 g (JAJ, MLE, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem 150 g (JAJ, MLE, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem i olejem 150 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 60 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem i olejem 150 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 60 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem i olejem 150 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g		Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 180 g Kurczak w sosie słodko-kwaśnym 150 g (JAJ, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Kurczak w sosie potrawkowym 150 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ryż gotowany 180 g Kurczak w sosie potrawkowym 150 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ryż gotowany 180 g Kurczak w sosie potrawkowym 200 g (JAJ, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ryż gotowany 180 g Kurczak w sosie potrawkowym 200 g (JAJ, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Maślanka 200 ml (MLE)		Galaretką o smaku malinowym 200 g
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 40 g (SEZ) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 60 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt				
		Wartość energetyczna: 1977.15 kcal; Białko ogółem: 79.02 g; Tłuszcz: 55.62 g; Kwasy tł. nasycone: 22.39 g; Węglowodany ogółem: 305.85 g; Błonnik pokarmowy: 39.16 g; Sól: 7.06 g; suma cukrów prostych: 52.21 g;	Wartość energetyczna: 1824.71 kcal; Białko ogółem: 73.30 g; Tłuszcz: 43.53 g; Kwasy tł. nasycone: 18.23 g; Węglowodany ogółem: 295.53 g; Błonnik pokarmowy: 27.52 g; Sól: 6.07 g; suma cukrów prostych: 40.47 g;	Wartość energetyczna: 2226.01 kcal; Białko ogółem: 94.09 g; Tłuszcz: 53.49 g; Kwasy tł. nasycone: 23.68 g; Węglowodany ogółem: 354.29 g; Błonnik pokarmowy: 30.00 g; Sól: 7.29 g; suma cukrów prostych: 58.49 g;	Wartość energetyczna: 1761.00 kcal; Białko ogółem: 64.41 g; Tłuszcz: 34.45 g; Kwasy tł. nasycone: 6.00 g; Węglowodany ogółem: 306.47 g; Błonnik pokarmowy: 30.87 g; Sól: 5.92 g; suma cukrów prostych: 30.42 g;	Wartość energetyczna: 2174.66 kcal; Białko ogółem: 88.97 g; Tłuszcz: 52.06 g; Kwasy tł. nasycone: 9.49 g; Węglowodany ogółem: 345.66 g; Błonnik pokarmowy: 34.48 g; Sól: 8.35 g; suma cukrów prostych: 44.87 g;

	BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata	
2026-05-28 czwartek	Śniadanie	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 30 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem i olejem 150 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem 150 g (JAJ, MLE, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa mix 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś		Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Mus z jabłek b/c 150 g	
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ryż gotowany 180 g Kurczak w sosie potrawkowym 100 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez soli) 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Kurczak w sosie potrawkowym 150 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany (bez soli) 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
	Kolacja	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z kalafiora z natką pietruszki 30 g Szynka delikatesowa z fileta 30 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Dżem brzoskwinowy 25 g 2 szt Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Szynka delikatesowa z fileta mix 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1688.29 kcal; Białko ogółem: 57.54 g; Tłuszcz: 31.08 g; Kwasy tł. nasycone: 5.22 g; Węglowodany ogółem: 302.83 g; Błonnik pokarmowy: 30.01 g; Sól: 5.27 g; suma cukrów prostych: 29.55 g;	Wartość energetyczna: 1994.24 kcal; Białko ogółem: 76.20 g; Tłuszcz: 42.32 g; Kwasy tł. nasycone: 19.31 g; Węglowodany ogółem: 341.99 g; Błonnik pokarmowy: 28.69 g; Sól: 3.49 g; suma cukrów prostych: 39.55 g;	Wartość energetyczna: 2428.68 kcal; Białko ogółem: 92.06 g; Tłuszcz: 104.13 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.98 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.81 g;	Wartość energetyczna: 2363.22 kcal; Białko ogółem: 98.26 g; Tłuszcz: 90.75 g; Kwasy tł. nasycone: 37.82 g; Węglowodany ogółem: 297.65 g; Błonnik pokarmowy: 13.52 g; Sól: 1.78 g; suma cukrów prostych: 44.56 g;	Wartość energetyczna: 2149.06 kcal; Białko ogółem: 76.98 g; Tłuszcz: 53.24 g; Kwasy tł. nasycone: 22.05 g; Węglowodany ogółem: 350.74 g; Błonnik pokarmowy: 28.15 g; Sól: 6.28 g; suma cukrów prostych: 54.11 g;

	BI- USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydziel soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa
2026-05-28 czwartek	Śniadanie	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Filet z kurczaka gotowany 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem 150 g (JAJ, MLE, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem 150 g (JAJ, MLE, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
		II ś	Jabłko pieczone 150 g	Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Kurczak w sosie potrawkowym 150 g (GLU, SEL) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 180 g Kurczak w sosie potrawkowym 150 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 100 g Surówka z marchwi z olejem bez cukru 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ryż gotowany 180 g Kurczak w sosie potrawkowym 100 g (GLU, SEL) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
		P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Maślanka 200 ml (MLE) Pomarańcza 150 g	
	Kolacja	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Pasta mięsno-warzywna 80 g (SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 40 g (SEZ) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Ph	Chrupki kukurydziane 30 g		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt
		Wartość energetyczna: 2086.81 kcal; Białko ogółem: 81.31 g; Tłuszcz: 32.42 g; Kwasy tł. nasycone: 8.06 g; Węglowodany ogółem: 379.95 g; Błonnik pokarmowy: 31.58 g; Sól: 4.20 g; suma cukrów prostych: 42.79 g;	Wartość energetyczna: 2009.33 kcal; Białko ogółem: 75.49 g; Tłuszcz: 36.78 g; Kwasy tł. nasycone: 16.79 g; Węglowodany ogółem: 355.54 g; Błonnik pokarmowy: 28.77 g; Sól: 5.71 g; suma cukrów prostych: 49.44 g;	Wartość energetyczna: 2115.78 kcal; Białko ogółem: 81.16 g; Tłuszcz: 59.07 g; Kwasy tł. nasycone: 26.31 g; Węglowodany ogółem: 336.12 g; Błonnik pokarmowy: 56.57 g; Sól: 9.24 g; suma cukrów prostych: 62.29 g;	Wartość energetyczna: 1618.63 kcal; Białko ogółem: 60.24 g; Tłuszcz: 31.34 g; Kwasy tł. nasycone: 14.28 g; Węglowodany ogółem: 282.97 g; Błonnik pokarmowy: 29.01 g; Sól: 5.74 g; suma cukrów prostych: 30.75 g;

	BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-05-28 czwartek	Śniadanie	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 40 g Salatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem 150 g (JAJ, MLE, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Salatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem 150 g (JAJ, MLE, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Salatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem 150 g (JAJ, MLE, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Zacierka na mleku 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
		II ś			Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 180 g Kurczak w sosie potrawkowym 150 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 100 g Surówka z marchwi z olejem bez cukru 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Kurczak w sosie potrawkowym (bez glutenu) 150 g (SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron z twarogiem 300 g (GLU, MLE) Sos jogurtowo-truskawkowy 100 ml (MLE) Mus owocowy 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
		P			Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 40 g (SEZ) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 60 g (SEZ) Miód 25 g 1 szt Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Miód 25 g 1 szt	Ryż na mleku 350 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml
		Ph	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 1869.50 kcal; Białko ogółem: 70.82 g; Tłuszcz: 52.58 g; Kwasy tł. nasycone: 21.82 g; Węglowodany ogółem: 297.91 g; Błonnik pokarmowy: 46.90 g; Sól: 6.98 g; suma cukrów prostych: 47.72 g;	Wartość energetyczna: 1888.09 kcal; Białko ogółem: 76.62 g; Tłuszcz: 52.44 g; Kwasy tł. nasycone: 19.78 g; Węglowodany ogółem: 289.15 g; Błonnik pokarmowy: 36.58 g; Sól: 4.77 g; suma cukrów prostych: 40.90 g;	Wartość energetyczna: 2360.44 kcal; Białko ogółem: 81.01 g; Tłuszcz: 56.34 g; Kwasy tł. nasycone: 27.05 g; Węglowodany ogółem: 396.54 g; Błonnik pokarmowy: 32.64 g; Sól: 4.86 g; suma cukrów prostych: 53.91 g;	Wartość energetyczna: 934.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 212.21 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.30 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 1040.82 kcal; Białko ogółem: 25.17 g; Tłuszcz: 12.40 g; Kwasy tł. nasycone: 5.88 g; Węglowodany ogółem: 213.30 g; Błonnik pokarmowy: 7.08 g; Sól: 1.26 g; suma cukrów prostych: 30.28 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-05-28 czwartek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa mix 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem 150 g (JAJ, MLE, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem 150 g (JAJ, MLE, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem 150 g (JAJ, MLE, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Mus z jabłek b/c 150 g		Banan 150 g		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami mix 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet drobiowy pieczony mix 100 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski mix 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 250 g Kurczak w sosie słodko-kwaśnym 200 g (JAJ, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 250 g Kurczak w sosie potrawkowym 200 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 250 g Kurczak w sosie potrawkowym 150 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 100 g Surówka z marchwi z olejem bez cukru 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml				Maślanka 200 ml (MLE) Pomarańcza 150 g
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Szynka delikatesowa z fileta mix 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 40 g (SEZ) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 40 g (SEZ) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
		Wartość energetyczna: 2630.64 kcal; Białko ogółem: 91.26 g; Tłuszcz: 88.56 g; Kwasy tł. nasycone: 44.13 g; Węglowodany ogółem: 376.91 g; Błonnik pokarmowy: 32.10 g; Sól: 6.28 g; suma cukrów prostych: 42.38 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2358.97 kcal; Białko ogółem: 89.77 g; Tłuszcz: 60.25 g; Kwasy tł. nasycone: 23.58 g; Węglowodany ogółem: 384.05 g; Błonnik pokarmowy: 45.94 g; Sól: 7.34 g; suma cukrów prostych: 95.11 g;	Wartość energetyczna: 2172.51 kcal; Białko ogółem: 82.06 g; Tłuszcz: 46.10 g; Kwasy tł. nasycone: 19.08 g; Węglowodany ogółem: 370.77 g; Błonnik pokarmowy: 32.24 g; Sól: 6.23 g; suma cukrów prostych: 80.13 g;	Wartość energetyczna: 2209.58 kcal; Białko ogółem: 83.15 g; Tłuszcz: 59.60 g; Kwasy tł. nasycone: 26.45 g; Węglowodany ogółem: 357.62 g; Błonnik pokarmowy: 59.01 g; Sól: 9.28 g; suma cukrów prostych: 62.52 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-28 czwartek	Śniadanie	Zacierka na napoju sojowym 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Sałatka jarzynowa lekkostrawna z jajkiem i olejem 150 g (SEL) Pasta z ciecierzycy 80 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Banan 150 g	
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ryż gotowany 250 g Gulasz warzywny z ciecierzycą 200 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Kurczak w sosie słodko-kwaśnym 150 g (JAJ, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Hummus 40 g (SEZ) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	
		Wartość energetyczna: 2371.94 kcal; Białko ogółem: 66.42 g; Tłuszcz: 62.29 g; Kwasy tł. nasycone: 10.43 g; Węglowodany ogółem: 404.33 g; Błonnik pokarmowy: 51.92 g; Sól: 5.49 g; suma cukrów prostych: 71.40 g;	Wartość energetyczna: 730.64 kcal; Białko ogółem: 30.00 g; Tłuszcz: 17.08 g; Kwasy tł. nasycone: 3.64 g; Węglowodany ogółem: 120.06 g; Błonnik pokarmowy: 12.25 g; Sól: 1.60 g; suma cukrów prostych: 22.73 g;

	BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-05-29 piątek	Śniadanie	<p>Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Pasztet warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml</p>	<p>Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Pasztet warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml</p>	<p>Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z jaj z natką pietruszki (bez mleka) 40 g (JAJ) Pasztet warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml</p>	<p>Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z jaj z natką pietruszki (bez mleka) 60 g (JAJ) Pasztet warzywny 60 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml</p>	
	II ś		<p>Budyń o smaku śmietankowym bez cukru 200 g (MLE)</p>		<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynekowa dębowa drobiowa 30 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g</p>	
	Obiad	<p>Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby smażony (Miruna) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml</p>	<p>Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Sos cytrynowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml</p>	<p>Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Sos cytrynowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml</p>		
	P			<p>Kefir 150 g 1 szt (MLE)</p>		<p>Wafle ryżowe 30 g</p>
	Kolacja	<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)</p>	<p>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)</p>	<p>Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)</p>	<p>Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Banan 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml</p>	<p>Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 60 g Pasta z brokułu z natką pietruszki 60 g Banan 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml</p>
	Pn			<p>Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt</p>		
		<p>Wartość energetyczna: 2007.70 kcal; Białko ogółem: 78.93 g; Tłuszcz: 61.83 g; Kwasy tł. nasycone: 22.88 g; Węglowodany ogółem: 301.82 g; Błonnik pokarmowy: 33.05 g; Sól: 5.31 g; suma cukrów prostych: 68.68 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 1909.07 kcal; Białko ogółem: 77.77 g; Tłuszcz: 51.61 g; Kwasy tł. nasycone: 23.71 g; Węglowodany ogółem: 299.12 g; Błonnik pokarmowy: 28.34 g; Sól: 4.46 g; suma cukrów prostych: 71.12 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 2337.77 kcal; Białko ogółem: 99.38 g; Tłuszcz: 62.40 g; Kwasy tł. nasycone: 29.03 g; Węglowodany ogółem: 365.15 g; Błonnik pokarmowy: 32.19 g; Sól: 4.98 g; suma cukrów prostych: 94.41 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 1940.59 kcal; Białko ogółem: 74.36 g; Tłuszcz: 37.40 g; Kwasy tł. nasycone: 8.47 g; Węglowodany ogółem: 342.09 g; Błonnik pokarmowy: 33.86 g; Sól: 5.21 g; suma cukrów prostych: 60.85 g;</p>	<p>Wartość energetyczna: 2278.56 kcal; Białko ogółem: 93.22 g; Tłuszcz: 46.70 g; Kwasy tł. nasycone: 10.48 g; Węglowodany ogółem: 389.04 g; Błonnik pokarmowy: 37.82 g; Sól: 6.30 g; suma cukrów prostych: 63.34 g;</p>

	BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI- USK Papkowata	
2026-05-29 piątek	Śniadanie	Platki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z jaj z natką pietruszki 30 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 30 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Platki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki (bez soli) 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Platki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny mix 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś		Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
	Obiad	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 50 g (RYB) Sos cytrynowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) (bez soli) 100 g (RYB) Sos cytrynowy (bez soli) 80 ml (GLU, MLE) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos cytrynowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P			Dren II 250 ml	Kefir 150 g 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Banan 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek mix 70 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Banan 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1868.63 kcal; Białko ogółem: 56.68 g; Tłuszcz: 34.11 g; Kwasy tł. nasycone: 7.11 g; Węglowodany ogółem: 349.10 g; Błonnik pokarmowy: 33.35 g; Sól: 4.18 g; suma cukrów prostych: 60.56 g;	Wartość energetyczna: 2142.23 kcal; Białko ogółem: 87.21 g; Tłuszcz: 54.02 g; Kwasy tł. nasycone: 24.65 g; Węglowodany ogółem: 344.96 g; Błonnik pokarmowy: 29.59 g; Sól: 3.98 g; suma cukrów prostych: 71.32 g;	Wartość energetyczna: 2428.68 kcal; Białko ogółem: 92.06 g; Tłuszcz: 104.13 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.98 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.81 g;	Wartość energetyczna: 2374.22 kcal; Białko ogółem: 103.66 g; Tłuszcz: 94.30 g; Kwasy tł. nasycone: 40.17 g; Węglowodany ogółem: 286.65 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.91 g; suma cukrów prostych: 50.86 g;	Wartość energetyczna: 2464.31 kcal; Białko ogółem: 90.96 g; Tłuszcz: 63.68 g; Kwasy tł. nasycone: 26.78 g; Węglowodany ogółem: 398.73 g; Błonnik pokarmowy: 28.44 g; Sól: 5.21 g; suma cukrów prostych: 80.53 g;

		BI- USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa	
2026-05-29 piątek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Pasta z białek z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z białek z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki (bez mleka) 40 g (JAJ) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	II Ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Salata zielona masłowa 10 g		
	Obiad	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml			Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 100 g Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Sos cytrynowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P	Wafle ryżowe 30 g	Kefir 150 g 1 szt (MLE)			Arbuz 150 g Kefir 150 g 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 80 g Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Twarożek 60 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml			Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Twarożek 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt	Wafle ryżowe 30 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Polędwica Sopotcka wieprzowa 20 g Pomidor 30 g Salata zielona masłowa 10 g	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt
		Wartość energetyczna: 2071.18 kcal; Białko ogółem: 85.44 g; Tłuszcz: 30.17 g; Kwasy tł. nasycone: 8.64 g; Węglowodany ogółem: 379.16 g; Błonnik pokarmowy: 33.53 g; Sól: 4.35 g; suma cukrów prostych: 37.95 g;	Wartość energetyczna: 1979.16 kcal; Białko ogółem: 80.34 g; Tłuszcz: 41.93 g; Kwasy tł. nasycone: 17.17 g; Węglowodany ogółem: 334.35 g; Błonnik pokarmowy: 28.45 g; Sól: 4.47 g; suma cukrów prostych: 51.10 g;			Wartość energetyczna: 1883.76 kcal; Białko ogółem: 79.41 g; Tłuszcz: 60.40 g; Kwasy tł. nasycone: 26.63 g; Węglowodany ogółem: 273.90 g; Błonnik pokarmowy: 42.56 g; Sól: 5.91 g; suma cukrów prostych: 45.28 g;	Wartość energetyczna: 1691.74 kcal; Białko ogółem: 57.84 g; Tłuszcz: 40.44 g; Kwasy tł. nasycone: 16.06 g; Węglowodany ogółem: 286.79 g; Błonnik pokarmowy: 29.19 g; Sól: 4.30 g; suma cukrów prostych: 34.16 g;

	BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-05-29 piątek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 80 g (JAJ, MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	II Ś			Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml		
	Obiad	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Sos cytrynowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 100 g Warzywa po grecku z olejem 100 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Sos cytrynowy (bez glutenu) 80 ml (MLE) Warzywa po grecku (bez glutenu) 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby smażony (Miruna) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza jaglana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Banan 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 40 g (MLE) Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 250 ml (GLU, SEL) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml
	Pn	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 1866.38 kcal; Białko ogółem: 73.65 g; Tłuszcz: 54.55 g; Kwasy tł. nasycone: 23.93 g; Węglowodany ogółem: 292.29 g; Błonnik pokarmowy: 41.49 g; Sól: 5.21 g; suma cukrów prostych: 72.93 g;	Wartość energetyczna: 2306.73 kcal; Białko ogółem: 93.65 g; Tłuszcz: 61.61 g; Kwasy tł. nasycone: 26.17 g; Węglowodany ogółem: 360.44 g; Błonnik pokarmowy: 36.56 g; Sól: 4.58 g; suma cukrów prostych: 71.26 g;	Wartość energetyczna: 1980.51 kcal; Białko ogółem: 76.36 g; Tłuszcz: 63.36 g; Kwasy tł. nasycone: 22.49 g; Węglowodany ogółem: 294.33 g; Błonnik pokarmowy: 34.04 g; Sól: 5.35 g; suma cukrów prostych: 68.88 g;	Wartość energetyczna: 825.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 185.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 1013.98 kcal; Białko ogółem: 19.26 g; Tłuszcz: 8.71 g; Kwasy tł. nasycone: 3.73 g; Węglowodany ogółem: 220.82 g; Błonnik pokarmowy: 12.18 g; Sól: 1.29 g; suma cukrów prostych: 15.55 g;

	BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych	
2026-05-29 piątek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny mix 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Budyń o smaku śmietankowym bez cukru 200 g (MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	
	Obiad	Selerowa z ziemniakami mix 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) mix 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos cytrynowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa po grecku z olejem mix 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet z ryby smażony (Miruna) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Sos cytrynowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 100 g Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kefir 150 g 1 szt (MLE)			Arbuz 150 g Kefir 150 g 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek mix 40 g (MLE) Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Twarożek 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Pn	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Połędwica Sopotcka wieprzowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
		Wartość energetyczna: 2631.92 kcal; Białko ogółem: 96.61 g; Tłuszcz: 98.91 g; Kwasy tł. nasycone: 47.84 g; Węglowodany ogółem: 351.18 g; Błonnik pokarmowy: 27.73 g; Sól: 4.74 g; suma cukrów prostych: 30.96 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2214.44 kcal; Białko ogółem: 89.19 g; Tłuszcz: 67.51 g; Kwasy tł. nasycone: 25.57 g; Węglowodany ogółem: 333.74 g; Błonnik pokarmowy: 37.21 g; Sól: 5.73 g; suma cukrów prostych: 80.86 g;	Wartość energetyczna: 2115.82 kcal; Białko ogółem: 88.03 g; Tłuszcz: 57.29 g; Kwasy tł. nasycone: 26.40 g; Węglowodany ogółem: 331.04 g; Błonnik pokarmowy: 32.50 g; Sól: 4.88 g; suma cukrów prostych: 83.30 g;	Wartość energetyczna: 1979.21 kcal; Białko ogółem: 82.56 g; Tłuszcz: 61.96 g; Kwasy tł. nasycone: 27.36 g; Węglowodany ogółem: 292.73 g; Błonnik pokarmowy: 44.18 g; Sól: 6.02 g; suma cukrów prostych: 48.26 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-29 piątek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na napoju sojowym 350 ml (GLU, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g Pasta warzywna z soczewicą 40 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Budyń o smaku śmietankowym bez cukru na napoju sojowym 200 g (SOJ)	
	Obiad	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Risotto warzywne z soczewicą 350 g (SEL) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby smażony (Miruna) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z fasoli konserwowej 80 g (SEL) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Banan 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Deser sojowy waniliowy z wapniem i wit. 125g. 1 szt (SOJ)	
		Wartość energetyczna: 2161.79 kcal; Białko ogółem: 66.53 g; Tłuszcz: 53.81 g; Kwasy tł. nasycone: 7.74 g; Węglowodany ogółem: 368.87 g; Błonnik pokarmowy: 49.24 g; Sól: 6.69 g; suma cukrów prostych: 57.58 g;	Wartość energetyczna: 653.15 kcal; Białko ogółem: 31.39 g; Tłuszcz: 23.02 g; Kwasy tł. nasycone: 4.95 g; Węglowodany ogółem: 85.69 g; Błonnik pokarmowy: 12.50 g; Sól: 1.77 g; suma cukrów prostych: 10.36 g;

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-05-30 sobota	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Ser żółty 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Schab gotowany 40 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Schab gotowany 60 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 60 g Schab gotowany 60 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 60 g Schab gotowany 60 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Kalafiorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE)	Kalafiorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kalafiorowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kalafiorowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 120 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kalafiorowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 120 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kalafiorowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 120 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Galaretką o smaku cytrynowym 200 g			Galaretką o smaku cytrynowym 200 g
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Polędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta mięsno-warzywna 60 g (SEL) Polędwica Sopocka wieprzowa 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta mięsno-warzywna 60 g (SEL) Polędwica Sopocka wieprzowa 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn		Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)			Wafle ryżowe 30 g	
		Wartość energetyczna: 1980.70 kcal; Białko ogółem: 90.09 g; Tłuszcz: 69.15 g; Kwasy tł. nasycone: 31.74 g; Węglowodany ogółem: 263.19 g; Błonnik pokarmowy: 30.19 g; Sól: 6.65 g; suma cukrów prostych: 40.61 g;	Wartość energetyczna: 1977.25 kcal; Białko ogółem: 83.71 g; Tłuszcz: 69.13 g; Kwasy tł. nasycone: 31.19 g; Węglowodany ogółem: 267.95 g; Błonnik pokarmowy: 22.91 g; Sól: 6.16 g; suma cukrów prostych: 39.13 g;	Wartość energetyczna: 2306.11 kcal; Białko ogółem: 98.63 g; Tłuszcz: 78.32 g; Kwasy tł. nasycone: 36.22 g; Węglowodany ogółem: 317.45 g; Błonnik pokarmowy: 24.80 g; Sól: 7.12 g; suma cukrów prostych: 49.29 g;	Wartość energetyczna: 1851.22 kcal; Białko ogółem: 86.40 g; Tłuszcz: 43.27 g; Kwasy tł. nasycone: 8.73 g; Węglowodany ogółem: 291.21 g; Błonnik pokarmowy: 27.08 g; Sól: 5.59 g; suma cukrów prostych: 22.37 g;	Wartość energetyczna: 2115.00 kcal; Białko ogółem: 111.80 g; Tłuszcz: 50.91 g; Kwasy tł. nasycone: 10.97 g; Węglowodany ogółem: 315.36 g; Błonnik pokarmowy: 28.74 g; Sól: 6.93 g; suma cukrów prostych: 23.83 g;	Wartość energetyczna: 2115.00 kcal; Białko ogółem: 111.80 g; Tłuszcz: 50.91 g; Kwasy tł. nasycone: 10.97 g; Węglowodany ogółem: 315.36 g; Błonnik pokarmowy: 28.74 g; Sól: 6.93 g; suma cukrów prostych: 23.83 g;

	BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI- USK Papkowata	
2026-05-30 sobota	Śniadanie	Platki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 30 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Platki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany (bez soli) 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL)	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Platki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa mix 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś		Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Mus z jabłek prażonych 150 g	
	Obiad	Kalafiorowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 50 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kalafiorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany (bez glutenu) 90 g (JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem (bez soli) 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml
	Kolacja	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Szynka delikatkowa z fileta mix 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Wafle ryżowe 30 g	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)
	Wartość energetyczna: 1899.60 kcal; Białko ogółem: 60.12 g; Tłuszcz: 35.61 g; Kwasy tł. nasycone: 7.31 g; Węglowodany ogółem: 347.90 g; Błonnik pokarmowy: 28.16 g; Sól: 4.61 g; suma cukrów prostych: 23.29 g;	Wartość energetyczna: 2187.23 kcal; Białko ogółem: 95.07 g; Tłuszcz: 72.02 g; Kwasy tł. nasycone: 32.74 g; Węglowodany ogółem: 304.92 g; Błonnik pokarmowy: 23.93 g; Sól: 4.54 g; suma cukrów prostych: 38.37 g;	Wartość energetyczna: 2416.68 kcal; Białko ogółem: 91.78 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.42 g; suma cukrów prostych: 16.50 g;	Wartość energetyczna: 2363.22 kcal; Białko ogółem: 98.26 g; Tłuszcz: 90.75 g; Kwasy tł. nasycone: 37.82 g; Węglowodany ogółem: 297.65 g; Błonnik pokarmowy: 13.52 g; Sól: 1.78 g; suma cukrów prostych: 44.56 g;	Wartość energetyczna: 2031.72 kcal; Białko ogółem: 76.85 g; Tłuszcz: 57.75 g; Kwasy tł. nasycone: 30.18 g; Węglowodany ogółem: 310.19 g; Błonnik pokarmowy: 23.55 g; Sól: 5.25 g; suma cukrów prostych: 36.86 g;	

		BI- USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzuskowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydziel soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa
2026-05-30 sobota	Śniadanie	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Schab gotowany 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś	Jabłko pieczone 150 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szyńka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Kalafiorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem bez cukru 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml			Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Jabłko 150 g	
	Kolacja	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Pasta mięsno-warzywna 80 g (SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta warzywna z soczewicą 40 g (SEL) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i sera 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	Wafle ryżowe 30 g
		Wartość energetyczna: 2119.20 kcal; Białko ogółem: 90.95 g; Tłuszcz: 37.28 g; Kwasy tł. nasycone: 12.51 g; Węglowodany ogółem: 368.85 g; Błonnik pokarmowy: 31.40 g; Sól: 4.62 g; suma cukrów prostych: 50.03 g;	Wartość energetyczna: 2136.57 kcal; Białko ogółem: 84.76 g; Tłuszcz: 60.35 g; Kwasy tł. nasycone: 29.37 g; Węglowodany ogółem: 326.33 g; Błonnik pokarmowy: 25.12 g; Sól: 5.95 g; suma cukrów prostych: 53.34 g;		Wartość energetyczna: 2120.06 kcal; Białko ogółem: 83.77 g; Tłuszcz: 74.41 g; Kwasy tł. nasycone: 34.13 g; Węglowodany ogółem: 296.33 g; Błonnik pokarmowy: 45.47 g; Sól: 8.20 g; suma cukrów prostych: 45.03 g;	Wartość energetyczna: 1664.56 kcal; Białko ogółem: 66.84 g; Tłuszcz: 48.18 g; Kwasy tł. nasycone: 24.52 g; Węglowodany ogółem: 250.73 g; Błonnik pokarmowy: 23.52 g; Sól: 4.92 g; suma cukrów prostych: 19.80 g;

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata
2026-05-30 sobota	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Ser żółty 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Serek śmietankowy 40 g (MLE) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 40 g (SEZ) Ser żółty 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	II ś				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Kalafiorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kalafiorowa z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany (bez glutenu) 90 g (JAJ) Sos pietruszkowy (bez glutenu) 80 ml (MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kalafiorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana zapiekana z jabłkami 300 g Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Jabłko 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Serek śmietankowy 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna z cukrem 250 ml
	Ph		Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
		Wartość energetyczna: 1983.62 kcal; Białko ogółem: 90.79 g; Tłuszcz: 69.48 g; Kwasy tł. nasycone: 31.75 g; Węglowodany ogółem: 261.91 g; Błonnik pokarmowy: 29.37 g; Sól: 6.72 g; suma cukrów prostych: 40.32 g;	Wartość energetyczna: 2155.32 kcal; Białko ogółem: 82.50 g; Tłuszcz: 79.61 g; Kwasy tł. nasycone: 33.41 g; Węglowodany ogółem: 291.21 g; Błonnik pokarmowy: 31.90 g; Sól: 6.14 g; suma cukrów prostych: 42.56 g;	Wartość energetyczna: 2045.28 kcal; Białko ogółem: 67.28 g; Tłuszcz: 71.70 g; Kwasy tł. nasycone: 37.40 g; Węglowodany ogółem: 293.36 g; Błonnik pokarmowy: 29.52 g; Sól: 5.12 g; suma cukrów prostych: 60.47 g;	Wartość energetyczna: 825.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 185.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 1024.76 kcal; Białko ogółem: 22.88 g; Tłuszcz: 13.50 g; Kwasy tł. nasycone: 5.71 g; Węglowodany ogółem: 210.01 g; Błonnik pokarmowy: 10.06 g; Sól: 1.48 g; suma cukrów prostych: 33.28 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-05-30 sobota	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa mix 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Ser żółty 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś	Mus z jabłek prażonych 150 g		Jabłko 100 g		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Kalafiorowa z ziemniakami mix 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Zrazik drobiowy gotowany mix 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Marchew gotowana mix 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Kalafiorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 250 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Kalafiorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 250 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem bez cukru 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml				Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Jabłko 150 g
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynka delikatesowa z fileta mix 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i sera 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i sera 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta warzywna z soczewicą 40 g (SEL) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
		Wartość energetyczna: 2297.20 kcal; Białko ogółem: 85.51 g; Tłuszcz: 78.05 g; Kwasy tł. nasycone: 40.23 g; Węglowodany ogółem: 320.47 g; Błonnik pokarmowy: 24.04 g; Sól: 5.34 g; suma cukrów prostych: 28.39 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2154.95 kcal; Białko ogółem: 94.87 g; Tłuszcz: 71.27 g; Kwasy tł. nasycone: 32.29 g; Węglowodany ogółem: 299.05 g; Błonnik pokarmowy: 33.38 g; Sól: 7.03 g; suma cukrów prostych: 51.88 g;	Wartość energetyczna: 2151.50 kcal; Białko ogółem: 88.48 g; Tłuszcz: 71.25 g; Kwasy tł. nasycone: 31.74 g; Węglowodany ogółem: 303.81 g; Błonnik pokarmowy: 26.10 g; Sól: 6.54 g; suma cukrów prostych: 50.40 g;	Wartość energetyczna: 2211.41 kcal; Białko ogółem: 86.52 g; Tłuszcz: 75.17 g; Kwasy tł. nasycone: 34.29 g; Węglowodany ogółem: 315.12 g; Błonnik pokarmowy: 46.31 g; Sól: 8.54 g; suma cukrów prostych: 45.05 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-30 sobota	Śniadanie	Płatki owsiane na napoju sojowym 350 ml (GLU, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Hummus 80 g (SEZ) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
	Obiad	Kalafiorowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jaglana zapiekana z jabłkami 300 g Jabłko 150 g Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kalafiorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta warzywna z soczewicą 80 g (SEL) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Wafle ryżowe 30 g	
		Wartość energetyczna: 2155.32 kcal; Białko ogółem: 50.41 g; Tłuszcz: 52.56 g; Kwasy tł. nasycone: 12.43 g; Węglowodany ogółem: 381.04 g; Błonnik pokarmowy: 37.66 g; Sól: 4.99 g; suma cukrów prostych: 45.17 g;	Wartość energetyczna: 716.56 kcal; Białko ogółem: 30.67 g; Tłuszcz: 23.52 g; Kwasy tł. nasycone: 6.55 g; Węglowodany ogółem: 102.23 g; Błonnik pokarmowy: 13.08 g; Sól: 2.33 g; suma cukrów prostych: 13.40 g;

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-05-31 niedziela	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet schabowy smażony 100 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka Coleslaw 150 g (JAJ, MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dynia duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Pomidorowa z makaronem (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dynia duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		
	P			Koktajl truskawkowy bez cukru 200 ml (MLE)			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)		Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 60 g Dżem brzoskwinowy 25 g 1 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn		Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)			Wafle ryżowe 30 g	
		Wartość energetyczna: 1912.39 kcal; Białko ogółem: 86.58 g; Tłuszcz: 60.84 g; Kwasy tł. nasycone: 22.59 g; Węglowodany ogółem: 266.52 g; Błonnik pokarmowy: 29.39 g; Sól: 6.19 g; suma cukrów prostych: 36.23 g;	Wartość energetyczna: 1836.26 kcal; Białko ogółem: 93.70 g; Tłuszcz: 50.51 g; Kwasy tł. nasycone: 21.53 g; Węglowodany ogółem: 261.08 g; Błonnik pokarmowy: 24.25 g; Sól: 5.94 g; suma cukrów prostych: 34.24 g;	Wartość energetyczna: 2256.66 kcal; Białko ogółem: 114.60 g; Tłuszcz: 63.03 g; Kwasy tł. nasycone: 27.94 g; Węglowodany ogółem: 323.27 g; Błonnik pokarmowy: 29.31 g; Sól: 7.11 g; suma cukrów prostych: 55.40 g;	Wartość energetyczna: 1854.42 kcal; Białko ogółem: 86.06 g; Tłuszcz: 39.54 g; Kwasy tł. nasycone: 9.11 g; Węglowodany ogółem: 295.51 g; Błonnik pokarmowy: 27.60 g; Sól: 6.86 g; suma cukrów prostych: 27.10 g;	Wartość energetyczna: 2173.22 kcal; Białko ogółem: 96.94 g; Tłuszcz: 42.30 g; Kwasy tł. nasycone: 9.97 g; Węglowodany ogółem: 358.78 g; Błonnik pokarmowy: 28.91 g; Sól: 7.55 g; suma cukrów prostych: 28.19 g;	

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-05-31 niedziela	Śniadanie	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Miód 25 g 2 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL)	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Mleko 2% tł. 250 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M mix 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)
	Obiad	Pomidorowa z makaronem (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe ze schabu 50 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem (bez soli) 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Bitki wieprzowe ze schabu (bez soli) 100 g (GLU) Sos własny (bez soli) 80 ml (GLU, SEL) Dyńa duszona z olejem (bez soli) 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
	Kolacja	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 30 g Dżem brzoskwinowy 25 g 2 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Dżem brzoskwinowy 25 g 1 szt Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa mix 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Wafle ryżowe 30 g	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)
		Wartość energetyczna: 2351.85 kcal; Białko ogółem: 61.76 g; Tłuszcz: 33.43 g; Kwasy tł. nasycone: 7.48 g; Węglowodany ogółem: 460.11 g; Błonnik pokarmowy: 27.55 g; Sól: 5.19 g; suma cukrów prostych: 31.09 g;	Wartość energetyczna: 1948.03 kcal; Białko ogółem: 93.20 g; Tłuszcz: 49.81 g; Kwasy tł. nasycone: 20.90 g; Węglowodany ogółem: 296.27 g; Błonnik pokarmowy: 28.96 g; Sól: 3.48 g; suma cukrów prostych: 28.23 g;	Wartość energetyczna: 2416.68 kcal; Białko ogółem: 91.78 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.42 g; suma cukrów prostych: 16.50 g;	Wartość energetyczna: 2554.72 kcal; Białko ogółem: 103.66 g; Tłuszcz: 94.30 g; Kwasy tł. nasycone: 40.17 g; Węglowodany ogółem: 331.65 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.91 g; suma cukrów prostych: 50.86 g;	Wartość energetyczna: 2261.28 kcal; Białko ogółem: 99.92 g; Tłuszcz: 60.30 g; Kwasy tł. nasycone: 26.70 g; Węglowodany ogółem: 340.11 g; Błonnik pokarmowy: 25.01 g; Sól: 6.78 g; suma cukrów prostych: 44.65 g;

		BI- USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa
2026-05-31 niedziela	Śniadanie	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Filet z kurczaka gotowany 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Poledwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Poledwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Poledwica Sopocka wieprzowa 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Jabłko pieczone 150			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	
	Obiad	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml			Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka Coleslaw 100 g (JAJ, MLE) Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Kefir 150 g 1 szt (MLE) Gruszka 150 g	
	Kolacja	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Pasta z kurczaka 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Dżem brzoskwiinowy 25 g 2 szt Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Wafle ryżowe 30 g
		Wartość energetyczna: 1961.89 kcal; Białko ogółem: 97.13 g; Tłuszcz: 30.43 g; Kwasy tł. nasycone: 6.62 g; Węglowodany ogółem: 338.18 g; Błonnik pokarmowy: 32.65 g; Sól: 4.65 g; suma cukrów prostych: 42.70 g;	Wartość energetyczna: 2026.32 kcal; Białko ogółem: 94.62 g; Tłuszcz: 45.79 g; Kwasy tł. nasycone: 19.73 g; Węglowodany ogółem: 318.48 g; Błonnik pokarmowy: 26.85 g; Sól: 5.83 g; suma cukrów prostych: 46.80 g;		Wartość energetyczna: 2062.71 kcal; Białko ogółem: 98.56 g; Tłuszcz: 65.31 g; Kwasy tł. nasycone: 28.28 g; Węglowodany ogółem: 287.75 g; Błonnik pokarmowy: 43.67 g; Sól: 7.72 g; suma cukrów prostych: 49.94 g;	Wartość energetyczna: 1785.87 kcal; Białko ogółem: 78.98 g; Tłuszcz: 45.69 g; Kwasy tł. nasycone: 18.72 g; Węglowodany ogółem: 269.79 g; Błonnik pokarmowy: 20.97 g; Sól: 5.64 g; suma cukrów prostych: 19.79 g;

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata
2026-05-31 niedziela	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Filet z kurczaka gotowany 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Ser topiony 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	II ś				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet schabowy smażony 80 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Surówka Colesław 100 g (JAJ, MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe ze schabu (bez glutenu) 100 g Sos własny (bez glutenu) 80 ml (SEL) Dyńia duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet sojowy 100 g (GLU, SOJ, MLE) Surówka Colesław 150 g (JAJ, MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Dżem brzoskwinowy 25 g 1 szt Pasta z twarogu z koperkiem 60 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Dżem brzoskwinowy 25 g 1 szt Pasta z twarogu z koperkiem 60 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna z cukrem 250 ml
	Pn	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)	Wafle ryżowe 30 g	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 1845.12 kcal; Białko ogółem: 81.96 g; Tłuszcz: 58.85 g; Kwasy tł. nasycone: 22.02 g; Węglowodany ogółem: 262.19 g; Błonnik pokarmowy: 36.39 g; Sól: 6.22 g; suma cukrów prostych: 35.67 g;	Wartość energetyczna: 1958.03 kcal; Białko ogółem: 91.88 g; Tłuszcz: 60.00 g; Kwasy tł. nasycone: 23.49 g; Węglowodany ogółem: 273.89 g; Błonnik pokarmowy: 30.68 g; Sól: 5.00 g; suma cukrów prostych: 39.77 g;	Wartość energetyczna: 2049.05 kcal; Białko ogółem: 110.45 g; Tłuszcz: 57.82 g; Kwasy tł. nasycone: 26.75 g; Węglowodany ogółem: 277.43 g; Błonnik pokarmowy: 43.63 g; Sól: 4.73 g; suma cukrów prostych: 36.39 g;	Wartość energetyczna: 825.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 185.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 1033.40 kcal; Białko ogółem: 21.74 g; Tłuszcz: 11.62 g; Kwasy tł. nasycone: 5.23 g; Węglowodany ogółem: 214.92 g; Błonnik pokarmowy: 7.85 g; Sól: 1.54 g; suma cukrów prostych: 33.86 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-05-31 niedziela	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj 40 g (JAJ, MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)		Kisiel o smaku brzoskwiniowym bez cukru 200 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Pomidorowa z makaronem mix 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony mix 100 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dyńa duszona z olejem mix 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet schabowy smażony 100 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka Colesław 150 g (JAJ, MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka Colesław 100 g (JAJ, MLE) Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml				Kefir 150 g 1 szt (MLE) Gruszka 150 g
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa mix 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
		Wartość energetyczna: 2832.74 kcal; Białko ogółem: 110.73 g; Tłuszcz: 94.48 g; Kwasy tł. nasycone: 48.43 g; Węglowodany ogółem: 391.85 g; Błonnik pokarmowy: 23.58 g; Sól: 6.36 g; suma cukrów prostych: 31.51 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2146.93 kcal; Białko ogółem: 89.13 g; Tłuszcz: 62.00 g; Kwasy tł. nasycone: 23.07 g; Węglowodany ogółem: 320.57 g; Błonnik pokarmowy: 30.66 g; Sól: 6.30 g; suma cukrów prostych: 38.12 g;	Wartość energetyczna: 2095.89 kcal; Białko ogółem: 99.71 g; Tłuszcz: 52.55 g; Kwasy tł. nasycone: 22.55 g; Węglowodany ogółem: 315.95 g; Błonnik pokarmowy: 25.53 g; Sól: 6.11 g; suma cukrów prostych: 36.79 g;	Wartość energetyczna: 2122.65 kcal; Białko ogółem: 99.91 g; Tłuszcz: 65.87 g; Kwasy tł. nasycone: 28.52 g; Węglowodany ogółem: 300.60 g; Błonnik pokarmowy: 44.75 g; Sól: 7.80 g; suma cukrów prostych: 50.58 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-31 niedziela	Śniadanie	Kasza kukurydziana na napoju sojowym 350 ml (SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Paszтет Sojowy z Pomidorami 113g 1 szt (GLU, SOJ, MLE) Pasta warzywna z brokulem 40 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Kisiel o smaku brzoskwinowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Pomidorowa z makaronem (bez mleka) 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Gulasz sojowy z warzywami 200 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Dynia duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet schabowy smażony 100 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka Coleslaw 150 g (JAJ, MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Dżem brzoskwinowy 25 g 2 szt Pasta z fasoli konserwowej 80 g (SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)	
		Wartość energetyczna: 2287.65 kcal; Białko ogółem: 103.95 g; Tłuszcz: 68.00 g; Kwasy tł. nasycone: 8.40 g; Węglowodany ogółem: 361.18 g; Błonnik pokarmowy: 59.88 g; Sól: 6.90 g; suma cukrów prostych: 27.97 g;	Wartość energetyczna: 747.71 kcal; Białko ogółem: 31.22 g; Tłuszcz: 28.21 g; Kwasy tł. nasycone: 5.83 g; Węglowodany ogółem: 98.48 g; Błonnik pokarmowy: 12.38 g; Sól: 1.58 g; suma cukrów prostych: 18.41 g;

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-06-01 poniedziałek	Śniadanie	Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Salatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Salatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Salatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Salatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Salatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Pomidor 30 g Salata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ryż gotowany 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml		
	P			Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)			Melon 150 g
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka sołtysówka 40 g Schab gotowany 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka sołtysówka 40 g Schab gotowany 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka sołtysówka 40 g Schab gotowany 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph		Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)				Wafle ryżowe 30 g
			Wartość energetyczna: 2010.40 kcal; Białko ogółem: 81.13 g; Tłuszcz: 45.56 g; Kwasy tł. nasycone: 23.21 g; Węglowodany ogółem: 330.61 g; Błonnik pokarmowy: 27.94 g; Sól: 6.19 g; suma cukrów prostych: 52.81 g;	Wartość energetyczna: 2061.83 kcal; Białko ogółem: 81.93 g; Tłuszcz: 47.60 g; Kwasy tł. nasycone: 23.34 g; Węglowodany ogółem: 334.71 g; Błonnik pokarmowy: 21.14 g; Sól: 6.15 g; suma cukrów prostych: 53.33 g;	Wartość energetyczna: 2468.29 kcal; Białko ogółem: 112.22 g; Tłuszcz: 62.95 g; Kwasy tł. nasycone: 28.55 g; Węglowodany ogółem: 378.54 g; Błonnik pokarmowy: 25.29 g; Sól: 7.00 g; suma cukrów prostych: 57.95 g;	Wartość energetyczna: 1910.85 kcal; Białko ogółem: 97.10 g; Tłuszcz: 37.09 g; Kwasy tł. nasycone: 7.78 g; Węglowodany ogółem: 309.17 g; Błonnik pokarmowy: 28.48 g; Sól: 6.22 g; suma cukrów prostych: 29.07 g;	Wartość energetyczna: 2176.80 kcal; Białko ogółem: 117.82 g; Tłuszcz: 42.38 g; Kwasy tł. nasycone: 9.59 g; Węglowodany ogółem: 344.81 g; Błonnik pokarmowy: 31.82 g; Sól: 8.05 g; suma cukrów prostych: 43.12 g;

	BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata	
2026-06-01 poniedziałek	Śniadanie	Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 30 g Galareta drobiowa 50 g (SEL) Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka wieprzowa gotowana (bez soli) 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt mix 40 g Galareta drobiowa mix 130 g (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś		Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 300 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez soli) 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Mus z jabłek prażonych 150 g
	Kolacja	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Dżem brzoskwinowy 25 g 2 szt Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany (bez soli) 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml		Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka softysówka mix 40 g Serek wiejski naturalny mix 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)
		Wartość energetyczna: 1958.34 kcal; Białko ogółem: 62.05 g; Tłuszcz: 37.04 g; Kwasy tł. nasycone: 11.74 g; Węglowodany ogółem: 352.16 g; Błonnik pokarmowy: 24.59 g; Sól: 4.58 g; suma cukrów prostych: 42.86 g;	Wartość energetyczna: 2073.38 kcal; Białko ogółem: 86.78 g; Tłuszcz: 47.46 g; Kwasy tł. nasycone: 23.44 g; Węglowodany ogółem: 333.27 g; Błonnik pokarmowy: 21.14 g; Sól: 4.23 g; suma cukrów prostych: 45.06 g;	Wartość energetyczna: 2424.68 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.50 g;	Wartość energetyczna: 2359.22 kcal; Białko ogółem: 98.18 g; Tłuszcz: 90.72 g; Kwasy tł. nasycone: 37.81 g; Węglowodany ogółem: 296.70 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.77 g; suma cukrów prostych: 44.25 g;	Wartość energetyczna: 2280.78 kcal; Białko ogółem: 96.32 g; Tłuszcz: 55.78 g; Kwasy tł. nasycone: 24.23 g; Węglowodany ogółem: 360.30 g; Błonnik pokarmowy: 25.76 g; Sól: 6.97 g; suma cukrów prostych: 44.03 g;

	BI- USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa	
2026-06-01 poniedziałek	Śniadanie	Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II Ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 180 g Filet z kurczaka gotowany 90 g Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z selera i jabłka z olejem bez cukru 100 g (SEL) Brokuł gotowany z ziołami i olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P	Jabłko pieczone 150 g			Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Melon 150 g	
	Kolacja	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Schab gotowany 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka soltysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka soltysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka soltysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	
	Ph	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)
		Wartość energetyczna: 2107.19 kcal; Białko ogółem: 105.01 g; Tłuszcz: 27.68 g; Kwasy tł. nasycone: 10.21 g; Węglowodany ogółem: 372.72 g; Błonnik pokarmowy: 30.49 g; Sól: 5.02 g; suma cukrów prostych: 48.08 g;	Wartość energetyczna: 2151.32 kcal; Białko ogółem: 95.46 g; Tłuszcz: 48.34 g; Kwasy tł. nasycone: 23.13 g; Węglowodany ogółem: 343.92 g; Błonnik pokarmowy: 21.50 g; Sól: 6.50 g; suma cukrów prostych: 49.64 g;	Wartość energetyczna: 2092.71 kcal; Białko ogółem: 100.90 g; Tłuszcz: 59.84 g; Kwasy tł. nasycone: 28.71 g; Węglowodany ogółem: 310.01 g; Błonnik pokarmowy: 51.72 g; Sól: 9.02 g; suma cukrów prostych: 49.27 g;	Wartość energetyczna: 1962.12 kcal; Białko ogółem: 75.64 g; Tłuszcz: 41.51 g; Kwasy tł. nasycone: 21.41 g; Węglowodany ogółem: 327.45 g; Błonnik pokarmowy: 20.96 g; Sól: 5.92 g; suma cukrów prostych: 41.79 g;	

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata
2026-06-01 poniedziałek	Śniadanie	Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron b/glutenu na mleku 300 g (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka wieprzowa gotowana 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta warzywna z soczewicą 40 g (SEL) Ser żółty 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	II Ś				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Surówka z selera i jabłka z olejem 100 g (SEL) Brokuł gotowany z ziołami i olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza jaglana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Ser topiony 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml
	Ph	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)	Wafle ryżowe 30 g	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 1881.73 kcal; Białko ogółem: 94.88 g; Tłuszcz: 50.40 g; Kwasy tł. nasycone: 21.95 g; Węglowodany ogółem: 283.34 g; Błonnik pokarmowy: 41.03 g; Sól: 6.79 g; suma cukrów prostych: 41.58 g;	Wartość energetyczna: 2277.07 kcal; Białko ogółem: 90.58 g; Tłuszcz: 54.24 g; Kwasy tł. nasycone: 23.59 g; Węglowodany ogółem: 366.11 g; Błonnik pokarmowy: 31.48 g; Sól: 5.27 g; suma cukrów prostych: 51.07 g;	Wartość energetyczna: 2141.54 kcal; Białko ogółem: 72.34 g; Tłuszcz: 63.76 g; Kwasy tł. nasycone: 34.44 g; Węglowodany ogółem: 330.70 g; Błonnik pokarmowy: 27.48 g; Sól: 5.58 g; suma cukrów prostych: 52.75 g;	Wartość energetyczna: 825.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 185.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 1012.02 kcal; Białko ogółem: 24.11 g; Tłuszcz: 12.82 g; Kwasy tł. nasycone: 5.55 g; Węglowodany ogółem: 206.09 g; Błonnik pokarmowy: 8.32 g; Sól: 1.18 g; suma cukrów prostych: 27.53 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-06-01 poniedziałek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt mix 40 g Galareta drobiowa mix 130 g (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Makaron na mleku 350 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na mleku 350 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami mix 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet drobiowy pieczony mix 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Marchew gotowana mix 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 250 g Filet z kurczaka gotowany 90 g Surówka z selera i jabłka z olejem bez cukru 100 g (SEL) Brokuł gotowany z ziołami i olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Mus z jabłek prażonych 150 g				Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Melon 150 g
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka mix 40 g Serek wiejski naturalny mix 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
		Wartość energetyczna: 2742.73 kcal; Białko ogółem: 111.53 g; Tłuszcz: 92.63 g; Kwasy tł. nasycone: 48.76 g; Węglowodany ogółem: 374.99 g; Błonnik pokarmowy: 28.40 g; Sól: 7.06 g; suma cukrów prostych: 33.16 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2126.06 kcal; Białko ogółem: 88.59 g; Tłuszcz: 49.98 g; Kwasy tł. nasycone: 26.06 g; Węglowodany ogółem: 342.41 g; Błonnik pokarmowy: 28.04 g; Sól: 6.41 g; suma cukrów prostych: 60.63 g;	Wartość energetyczna: 2177.49 kcal; Białko ogółem: 89.39 g; Tłuszcz: 52.01 g; Kwasy tł. nasycone: 26.19 g; Węglowodany ogółem: 346.51 g; Błonnik pokarmowy: 21.23 g; Sól: 6.38 g; suma cukrów prostych: 61.15 g;	Wartość energetyczna: 2133.60 kcal; Białko ogółem: 101.86 g; Tłuszcz: 56.61 g; Kwasy tł. nasycone: 26.64 g; Węglowodany ogółem: 327.59 g; Błonnik pokarmowy: 53.87 g; Sól: 8.96 g; suma cukrów prostych: 48.86 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-06-01 poniedziałek	Śniadanie	Makaron na napoju sojowym 350 g (GLU, SOJ) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta warzywna z soczewicą 80 g (SEL) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Melon 150 g	
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Risotto warzywne z soczewicą 350 g (SEL) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 300 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Hummus 80 g (SEZ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Ph	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)	
		Wartość energetyczna: 2064.18 kcal; Białko ogółem: 57.29 g; Tłuszcz: 57.33 g; Kwasy tł. nasycone: 12.38 g; Węglowodany ogółem: 340.98 g; Błonnik pokarmowy: 37.30 g; Sól: 6.60 g; suma cukrów prostych: 42.21 g;	Wartość energetyczna: 694.15 kcal; Białko ogółem: 19.29 g; Tłuszcz: 7.93 g; Kwasy tł. nasycone: 3.91 g; Węglowodany ogółem: 139.33 g; Błonnik pokarmowy: 11.73 g; Sól: 0.81 g; suma cukrów prostych: 26.79 g;

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna
2026-06-02 wtorek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)		Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet mielony wieprzowy 100 g (GLU, JAJ) Surówka wielowarzywna z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami (bez mleka) 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami (bez mleka) 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 120 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami (bez mleka) 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 120 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Maślanka naturalna 330 ml 1 szt (MLE)		Jabłko pieczone 150 g
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopotcka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopotcka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopotcka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE) Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE)	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopotcka wieprzowa 40 g Miód 25 g 1 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Paprykarz rybno-warzywny 60 g (RYB, SEL) Połędwica Sopotcka wieprzowa 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt				
	Wartość energetyczna: 1906.39 kcal; Białko ogółem: 81.07 g; Tłuszcz: 60.99 g; Kwasy tł. nasycone: 22.86 g; Węglowodany ogółem: 274.09 g; Błonnik pokarmowy: 32.07 g; Sól: 6.01 g; suma cukrów prostych: 33.28 g;	Wartość energetyczna: 1852.14 kcal; Białko ogółem: 83.31 g; Tłuszcz: 56.94 g; Kwasy tł. nasycone: 24.00 g; Węglowodany ogółem: 262.02 g; Błonnik pokarmowy: 21.82 g; Sól: 5.46 g; suma cukrów prostych: 27.83 g;	Wartość energetyczna: 2199.34 kcal; Białko ogółem: 102.31 g; Tłuszcz: 66.73 g; Kwasy tł. nasycone: 29.75 g; Węglowodany ogółem: 308.72 g; Błonnik pokarmowy: 22.99 g; Sól: 5.98 g; suma cukrów prostych: 41.63 g;	Wartość energetyczna: 2088.56 kcal; Białko ogółem: 77.89 g; Tłuszcz: 43.25 g; Kwasy tł. nasycone: 10.50 g; Węglowodany ogółem: 354.73 g; Błonnik pokarmowy: 25.02 g; Sól: 5.28 g; suma cukrów prostych: 20.56 g;	Wartość energetyczna: 2146.27 kcal; Białko ogółem: 104.28 g; Tłuszcz: 55.18 g; Kwasy tł. nasycone: 14.10 g; Węglowodany ogółem: 318.00 g; Błonnik pokarmowy: 29.75 g; Sól: 6.72 g; suma cukrów prostych: 34.50 g;	

	BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata	
2026-06-02 wtorek	Śniadanie	Platki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa 30 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Platki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pasta mięsno-warzywna (bez soli) 40 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Platki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynkowa dębowa drobiowa mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś		Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)	
	Obiad	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 50 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami (bez soli) 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Pulpet wieprzowy (bez glutenu) 100 g (JAJ) Sos pomidorowy (bez soli) 80 ml (GLU, MLE) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Krupnik ryżowy 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Mus z jabłek prażonych 150 g
	Kolacja	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Paprykarz rybno-warzywny 30 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 20 g Miód 25 g 1 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny (bez soli) 40 g (RYB, SEL) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Miód 25 g 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml		Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny mix 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt
		Wartość energetyczna: 1986.83 kcal; Białko ogółem: 56.68 g; Tłuszcz: 36.46 g; Kwasy tł. nasycone: 10.01 g; Węglowodany ogółem: 366.39 g; Błonnik pokarmowy: 24.84 g; Sól: 4.68 g; suma cukrów prostych: 21.23 g;	Wartość energetyczna: 2131.62 kcal; Białko ogółem: 78.50 g; Tłuszcz: 56.68 g; Kwasy tł. nasycone: 22.93 g; Węglowodany ogółem: 337.30 g; Błonnik pokarmowy: 22.13 g; Sól: 4.20 g; suma cukrów prostych: 29.09 g;	Wartość energetyczna: 2424.68 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.50 g;	Wartość energetyczna: 2370.22 kcal; Białko ogółem: 103.58 g; Tłuszcz: 94.27 g; Kwasy tł. nasycone: 40.16 g; Węglowodany ogółem: 285.70 g; Błonnik pokarmowy: 13.12 g; Sól: 1.91 g; suma cukrów prostych: 50.55 g;	Wartość energetyczna: 2111.16 kcal; Białko ogółem: 91.33 g; Tłuszcz: 58.13 g; Kwasy tł. nasycone: 25.69 g; Węglowodany ogółem: 315.75 g; Błonnik pokarmowy: 27.61 g; Sól: 5.69 g; suma cukrów prostych: 39.11 g;

		BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa
2026-06-02 wtorek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Pasta z białek z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z białek z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
	Obiad	Krupnik ryżowy 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml			Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Schab gotowany 100 g Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka wielowarzywna z olejem 100 g (SEL) Kalafor gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Jabłko pieczone 150 g			Jabłko 150 g Maślanka naturalna 330 ml 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Filet z kurczaka gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE) Miód 25 g 1 szt
	Pn	Wafle ryżowe 30 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt
		Wartość energetyczna: 2020.10 kcal; Białko ogółem: 76.81 g; Tłuszcz: 35.92 g; Kwasy tł. nasycone: 10.48 g; Węglowodany ogółem: 359.88 g; Błonnik pokarmowy: 32.42 g; Sól: 5.02 g; suma cukrów prostych: 38.96 g;	Wartość energetyczna: 2117.66 kcal; Białko ogółem: 83.72 g; Tłuszcz: 53.64 g; Kwasy tł. nasycone: 23.39 g; Węglowodany ogółem: 338.74 g; Błonnik pokarmowy: 27.93 g; Sól: 5.47 g; suma cukrów prostych: 44.32 g;		Wartość energetyczna: 2026.61 kcal; Białko ogółem: 97.66 g; Tłuszcz: 62.99 g; Kwasy tł. nasycone: 28.81 g; Węglowodany ogółem: 287.93 g; Błonnik pokarmowy: 45.81 g; Sól: 7.44 g; suma cukrów prostych: 40.34 g;	Wartość energetyczna: 2054.62 kcal; Białko ogółem: 76.73 g; Tłuszcz: 50.27 g; Kwasy tł. nasycone: 22.05 g; Węglowodany ogółem: 333.96 g; Błonnik pokarmowy: 25.28 g; Sól: 5.30 g; suma cukrów prostych: 21.94 g;

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-06-02 wtorek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pasta z fasoli konserwowej 40 g (SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	II ś					Kisiel o smaku wiśniowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka wielowarzywna z olejem 100 g (SEL) Kalafior gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy z ziemniakami 250 g (MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Pulpet wieprzowy (bez glutenu) 100 g (JAJ) Sos pomidorowy (bez glutenu) 80 ml (MLE) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet z ciecierzycy 100 g (GLU, JAJ, SEL) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka wielowarzywna z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy 350 ml (MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Poledwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Poledwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Ser wędzony 40 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml	
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt				Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 1863.69 kcal; Białko ogółem: 81.50 g; Tłuszcz: 61.45 g; Kwasy tł. nasycone: 24.40 g; Węglowodany ogółem: 264.96 g; Błonnik pokarmowy: 38.55 g; Sól: 6.03 g; suma cukrów prostych: 34.14 g;	Wartość energetyczna: 1931.44 kcal; Białko ogółem: 81.89 g; Tłuszcz: 60.05 g; Kwasy tł. nasycone: 22.88 g; Węglowodany ogółem: 272.34 g; Błonnik pokarmowy: 26.24 g; Sól: 5.03 g; suma cukrów prostych: 26.90 g;	Wartość energetyczna: 1895.89 kcal; Białko ogółem: 68.11 g; Tłuszcz: 61.96 g; Kwasy tł. nasycone: 28.22 g; Węglowodany ogółem: 279.18 g; Błonnik pokarmowy: 35.28 g; Sól: 6.55 g; suma cukrów prostych: 34.64 g;	Wartość energetyczna: 880.37 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 198.85 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.41 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 973.42 kcal; Białko ogółem: 19.86 g; Tłuszcz: 11.30 g; Kwasy tł. nasycone: 5.12 g; Węglowodany ogółem: 202.66 g; Błonnik pokarmowy: 8.07 g; Sól: 1.57 g; suma cukrów prostych: 20.64 g;	

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-06-02 wtorek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynkowa dębowa drobiowa mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)		Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Krupnik jęczmienny z ziemniakami mix 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony mix 100 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski mix 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet mielony wieprzowy 100 g (GLU, JAJ) Surówka wielowarzywna z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 100 g Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka wielowarzywna z olejem 100 g (SEL) Kalafor gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Mus z jabłek prażonych 150 g				Jabłko 150 g Maślanka naturalna 330 ml 1 szt (MLE)
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Poledwica Sopotcka wieprzowa mix 40 g Filet z kurczaka gotowany mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz ryбно-warzywny 40 g (RYB, SEL) Poledwica Sopotcka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz ryбно-warzywny 40 g (RYB, SEL) Poledwica Sopotcka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz ryбно-warzywny 80 g (RYB, SEL) Poledwica Sopotcka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
		Wartość energetyczna: 2555.67 kcal; Białko ogółem: 111.49 g; Tłuszcz: 93.93 g; Kwasy tł. nasycone: 48.34 g; Węglowodany ogółem: 325.75 g; Błonnik pokarmowy: 27.72 g; Sól: 4.91 g; suma cukrów prostych: 26.56 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2085.93 kcal; Białko ogółem: 89.93 g; Tłuszcz: 66.09 g; Kwasy tł. nasycone: 25.97 g; Węglowodany ogółem: 299.62 g; Błonnik pokarmowy: 33.62 g; Sól: 6.40 g; suma cukrów prostych: 41.76 g;	Wartość energetyczna: 2031.68 kcal; Białko ogółem: 92.18 g; Tłuszcz: 62.03 g; Kwasy tł. nasycone: 27.12 g; Węglowodany ogółem: 287.54 g; Błonnik pokarmowy: 23.37 g; Sól: 5.85 g; suma cukrów prostych: 36.31 g;	Wartość energetyczna: 2136.62 kcal; Białko ogółem: 101.97 g; Tłuszcz: 64.51 g; Kwasy tł. nasycone: 29.25 g; Węglowodany ogółem: 308.36 g; Błonnik pokarmowy: 47.58 g; Sól: 7.72 g; suma cukrów prostych: 41.47 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-06-02 wtorek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na napoju sojowym 350 ml (GLU, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z fasoli konserwowej 100 g (SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Deser sojowy o smaku waniliowym 125 g 1 szt (SOJ)	
	Obiad	Krupnik jęczmienny z ziemniakami (bez mleka) 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet z ciecierzycy 100 g (GLU, SEL) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka wielowarzywna z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka wielowarzywna z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasztet Sojowy z Pomidorami 113g 1 szt (GLU, SOJ, MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1987.92 kcal; Białko ogółem: 60.73 g; Tłuszcz: 78.98 g; Kwasy tł. nasycone: 9.77 g; Węglowodany ogółem: 308.55 g; Błonnik pokarmowy: 44.12 g; Sól: 8.04 g; suma cukrów prostych: 23.16 g;	Wartość energetyczna: 692.82 kcal; Białko ogółem: 29.39 g; Tłuszcz: 24.97 g; Kwasy tł. nasycone: 7.46 g; Węglowodany ogółem: 93.36 g; Błonnik pokarmowy: 12.19 g; Sól: 2.05 g; suma cukrów prostych: 11.53 g;

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-06-03 środa	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Sałatka meksykańska 150 g (JAJ, MLE, SEL) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron pełnoziarnisty gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 200 g (GLU, SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 200 g (GLU, SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Kasza manna na mleku 150 ml (GLU, MLE) Mus z truskawek 50 g			Kasza manna na wodzie 150 ml (GLU) Mus z truskawek 50 g
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 g (MLE) Dżem brzoskwinowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 g (MLE) Dżem brzoskwinowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 g (MLE) Dżem brzoskwinowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka soltysówka 60 g Dżem brzoskwinowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka soltysówka 60 g Dżem brzoskwinowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka soltysówka 60 g Dżem brzoskwinowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn			Chalka 50 g (GLU, JAJ)			
	Wartość energetyczna: 2240.25 kcal; Białko ogółem: 76.65 g; Tłuszcz: 61.12 g; Kwasy tł. nasycone: 25.30 g; Węglowodany ogółem: 343.92 g; Błonnik pokarmowy: 38.37 g; Sól: 5.25 g; suma cukrów prostych: 49.78 g;	Wartość energetyczna: 2111.10 kcal; Białko ogółem: 72.03 g; Tłuszcz: 57.07 g; Kwasy tł. nasycone: 24.65 g; Węglowodany ogółem: 329.12 g; Błonnik pokarmowy: 25.69 g; Sól: 4.88 g; suma cukrów prostych: 49.86 g;	Wartość energetyczna: 2635.02 kcal; Białko ogółem: 85.93 g; Tłuszcz: 63.59 g; Kwasy tł. nasycone: 27.40 g; Węglowodany ogółem: 436.64 g; Błonnik pokarmowy: 30.24 g; Sól: 5.63 g; suma cukrów prostych: 69.74 g;	Wartość energetyczna: 2013.74 kcal; Białko ogółem: 70.89 g; Tłuszcz: 47.13 g; Kwasy tł. nasycone: 10.16 g; Węglowodany ogółem: 339.25 g; Błonnik pokarmowy: 30.70 g; Sól: 6.47 g; suma cukrów prostych: 41.60 g;	Wartość energetyczna: 2395.75 kcal; Białko ogółem: 88.95 g; Tłuszcz: 55.80 g; Kwasy tł. nasycone: 11.94 g; Węglowodany ogółem: 399.65 g; Błonnik pokarmowy: 35.32 g; Sól: 7.43 g; suma cukrów prostych: 49.56 g;	Wartość energetyczna: 2395.75 kcal; Białko ogółem: 88.95 g; Tłuszcz: 55.80 g; Kwasy tł. nasycone: 11.94 g; Węglowodany ogółem: 399.65 g; Błonnik pokarmowy: 35.32 g; Sól: 7.43 g; suma cukrów prostych: 49.56 g;	

	BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata	
2026-06-03 środa	Śniadanie	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 30 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt mix 40 g Paszтет warzywny z cukinią mix 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
		II Ś		Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 50 g (GLU, SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami (bez soli) 150 g (GLU, SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL) Marchew gotowana z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
		P		Dren II 250 ml		Kefir 150 g 1 szt (MLE)
	Kolacja	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Serek homogenizowany naturalny 30 g (MLE) Dżem brzoskwiowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 g (MLE) Dżem brzoskwiowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml		Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 40 g (MLE) Szynka softysówka mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
		Pn	Chalka 50 g (GLU, JAJ)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Chalka 50 g (GLU, JAJ)
	Wartość energetyczna: 1922.14 kcal; Białko ogółem: 55.48 g; Tłuszcz: 42.98 g; Kwasy tł. nasycone: 11.18 g; Węglowodany ogółem: 335.18 g; Błonnik pokarmowy: 29.50 g; Sól: 4.89 g; suma cukrów prostych: 41.74 g;	Wartość energetyczna: 2096.73 kcal; Białko ogółem: 73.49 g; Tłuszcz: 55.16 g; Kwasy tł. nasycone: 24.08 g; Węglowodany ogółem: 328.32 g; Błonnik pokarmowy: 25.69 g; Sól: 3.71 g; suma cukrów prostych: 43.93 g;	Wartość energetyczna: 2424.68 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.50 g;	Wartość energetyczna: 2359.22 kcal; Białko ogółem: 98.18 g; Tłuszcz: 90.72 g; Kwasy tł. nasycone: 37.81 g; Węglowodany ogółem: 296.70 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.77 g; suma cukrów prostych: 44.25 g;	Wartość energetyczna: 2378.56 kcal; Białko ogółem: 92.40 g; Tłuszcz: 66.12 g; Kwasy tł. nasycone: 29.07 g; Węglowodany ogółem: 359.58 g; Błonnik pokarmowy: 24.79 g; Sól: 6.80 g; suma cukrów prostych: 44.63 g;	

		BI- USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa
2026-06-03 środa	Śniadanie	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Filet z kurczaka gotowany 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Sałatka meksykańska 150 g (JAJ, MLE, SEL) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Mus z jabłek b/c 100 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Papryka świeża 30 g	
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL) Marchew gotowana z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL) Marchew gotowana z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron pełnoziarnisty gotowany 180 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL) Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Surówka z czerwonej kapusty z olejem b/c 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Marchew gotowana z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Kasza manna na wodzie 150 ml (GLU) Mus z truskawek 50 g		Arbuz 150 g Kefir 150 g 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Pasta z kurczaka 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kurczaka 40 g Serek homogenizowany naturalny 40 g (MLE) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 40 g (MLE) Szynka softysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 g (MLE) Dżem brzoskwiowy 25 g 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Pn	Chalka 50 g (GLU, JAJ)			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Chalka 50 g (GLU, JAJ)
			Wartość energetyczna: 2089.38 kcal; Białko ogółem: 84.23 g; Tłuszcz: 43.22 g; Kwasy tł. nasycone: 10.33 g; Węglowodany ogółem: 354.13 g; Błonnik pokarmowy: 31.53 g; Sól: 5.11 g; suma cukrów prostych: 37.90 g;	Wartość energetyczna: 2284.73 kcal; Białko ogółem: 88.94 g; Tłuszcz: 61.99 g; Kwasy tł. nasycone: 25.03 g; Węglowodany ogółem: 347.96 g; Błonnik pokarmowy: 26.61 g; Sól: 5.19 g; suma cukrów prostych: 45.65 g;		Wartość energetyczna: 2348.98 kcal; Białko ogółem: 96.47 g; Tłuszcz: 74.12 g; Kwasy tł. nasycone: 31.21 g; Węglowodany ogółem: 330.57 g; Błonnik pokarmowy: 51.43 g; Sól: 7.57 g; suma cukrów prostych: 47.29 g;

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-06-03 środa	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Sałatka meksykańska 150 g (JAJ, MLE, SEL) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Pasta warzywna z cukinią 40 g (SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka meksykańska 150 g (JAJ, MLE, SEL) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	II Ś					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron pełnoziarnisty gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Surówka z czerwonej kapusty z olejem b/c 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Makaron bezglutenowy 180 g Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami (bez glutenu) 150 g (SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron ze szpinakiem i serem żółtym 300 g (GLU, MLE) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 g (MLE) Dżem brzoskwiinowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 g (MLE) Dżem brzoskwiinowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 g (MLE) Dżem brzoskwiinowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml	
	Pn	Chalka 50 g (GLU, JAJ)	Wafle ryżowe 30 g	Chalka 50 g (GLU, JAJ)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		
		Wartość energetyczna: 2211.88 kcal; Białko ogółem: 75.64 g; Tłuszcz: 61.79 g; Kwasy tł. nasycone: 25.36 g; Węglowodany ogółem: 339.81 g; Błonnik pokarmowy: 45.46 g; Sól: 5.43 g; suma cukrów prostych: 46.78 g;	Wartość energetyczna: 2058.46 kcal; Białko ogółem: 64.93 g; Tłuszcz: 57.62 g; Kwasy tł. nasycone: 24.00 g; Węglowodany ogółem: 319.78 g; Błonnik pokarmowy: 34.52 g; Sól: 4.73 g; suma cukrów prostych: 52.45 g;	Wartość energetyczna: 2446.82 kcal; Białko ogółem: 71.27 g; Tłuszcz: 83.21 g; Kwasy tł. nasycone: 34.00 g; Węglowodany ogółem: 355.34 g; Błonnik pokarmowy: 36.64 g; Sól: 5.41 g; suma cukrów prostych: 50.55 g;	Wartość energetyczna: 825.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 185.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 997.96 kcal; Białko ogółem: 21.35 g; Tłuszcz: 11.69 g; Kwasy tł. nasycone: 5.37 g; Węglowodany ogółem: 207.12 g; Błonnik pokarmowy: 9.50 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 24.19 g;	

	BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych	
2026-06-03 środa	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paszтет warzywny z cukinią mix 40 g (GLU, JAJ, SEL) Szynka tostowa z kurcząt mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Sałatka meksykańska 150 g (JAJ, MLE, SEL) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Sałatka meksykańska 150 g (JAJ, MLE, SEL) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Arbuz 150 g	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Papryka świeża 30 g	
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami mix 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony mix 100 g (GLU, JAJ) Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL) Marchew gotowana z olejem mix 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron pełnoziarnisty gotowany 250 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron gotowany 250 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron pełnoziarnisty gotowany 250 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL) Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Surówka z czerwonej kapusty z olejem b/c 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kefir 150 g 1 szt (MLE)			Arbuz 150 g Kefir 150 g 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka mix 40 g Serek homogenizowany naturalny 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 g (MLE) Dżem brzoskwiowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 g (MLE) Dżem brzoskwiowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 40 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Chalka 50 g (GLU, JAJ)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Połędwica Sopotcka wieprzowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
	Wartość energetyczna: 2771.36 kcal; Białko ogółem: 106.06 g; Tłuszcz: 99.87 g; Kwasy tł. nasycone: 51.29 g; Węglowodany ogółem: 365.69 g; Błonnik pokarmowy: 26.14 g; Sól: 6.19 g; suma cukrów prostych: 30.01 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2408.05 kcal; Białko ogółem: 81.15 g; Tłuszcz: 61.70 g; Kwasy tł. nasycone: 25.30 g; Węglowodany ogółem: 379.76 g; Błonnik pokarmowy: 40.84 g; Sól: 5.29 g; suma cukrów prostych: 64.22 g;	Wartość energetyczna: 2281.42 kcal; Białko ogółem: 76.25 g; Tłuszcz: 57.70 g; Kwasy tł. nasycone: 24.73 g; Węglowodany ogółem: 366.78 g; Błonnik pokarmowy: 26.93 g; Sól: 4.92 g; suma cukrów prostych: 64.44 g;	Wartość energetyczna: 2448.38 kcal; Białko ogółem: 99.83 g; Tłuszcz: 74.51 g; Kwasy tł. nasycone: 31.21 g; Węglowodany ogółem: 350.45 g; Błonnik pokarmowy: 53.33 g; Sól: 7.60 g; suma cukrów prostych: 47.29 g;	

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-06-03 środa	Śniadanie	Kasza kukurydziana na napoju sojowym 350 ml (SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Paszтет z ciecierzycy 40 g (GLU) Deser sojowy o smaku waniliowym 125 g 1 szt (SOJ) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Arbuz 150 g	
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Makaron gotowany 250 g (GLU) Sos jarzynowy z ciecierzycą 200 g (GLU, SEL) Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta warzywna z soczewicą 80 g (SEL) Dżem brzoskwiniowy 25 g 1 szt Jabiko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Wafle ryżowe 30 g	
		Wartość energetyczna: 2151.99 kcal; Białko ogółem: 59.72 g; Tłuszcz: 44.92 g; Kwasy tł. nasycone: 6.37 g; Węglowodany ogółem: 387.70 g; Błonnik pokarmowy: 40.49 g; Sól: 4.07 g; suma cukrów prostych: 52.71 g;	Wartość energetyczna: 684.25 kcal; Białko ogółem: 24.89 g; Tłuszcz: 19.53 g; Kwasy tł. nasycone: 4.12 g; Węglowodany ogółem: 108.50 g; Błonnik pokarmowy: 13.04 g; Sól: 0.87 g; suma cukrów prostych: 18.35 g;

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-06-04 czwartek	Śniadanie	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Połędwica Sopocka wieprzowa 60 g Parówki drobiowe 60 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Połędwica Sopocka wieprzowa 60 g Parówki drobiowe 60 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Salata zielona masłowa 10 g	
	Obiad	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka pieczony * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka gotowany * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml			
	P			Koktajl owocowy bez cukru 200 ml (MLE)		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem (bez mleka) 40 g (JAJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 60 g Pasta z jaj z koperkiem (bez mleka) 60 g (JAJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Ph		Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)		Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		
		Wartość energetyczna: 1839.91 kcal; Białko ogółem: 94.17 g; Tłuszcz: 57.71 g; Kwasy tł. nasycone: 23.91 g; Węglowodany ogółem: 246.98 g; Błonnik pokarmowy: 22.95 g; Sól: 5.79 g; suma cukrów prostych: 27.06 g;	Wartość energetyczna: 1857.17 kcal; Białko ogółem: 95.87 g; Tłuszcz: 57.07 g; Kwasy tł. nasycone: 23.83 g; Węglowodany ogółem: 247.83 g; Błonnik pokarmowy: 16.25 g; Sól: 5.66 g; suma cukrów prostych: 24.79 g;	Wartość energetyczna: 2374.97 kcal; Białko ogółem: 110.85 g; Tłuszcz: 63.48 g; Kwasy tł. nasycone: 26.80 g; Węglowodany ogółem: 351.93 g; Błonnik pokarmowy: 18.94 g; Sól: 5.97 g; suma cukrów prostych: 39.35 g;	Wartość energetyczna: 1914.75 kcal; Białko ogółem: 91.71 g; Tłuszcz: 46.16 g; Kwasy tł. nasycone: 11.39 g; Węglowodany ogółem: 289.68 g; Błonnik pokarmowy: 22.18 g; Sól: 5.46 g; suma cukrów prostych: 16.68 g;	Wartość energetyczna: 2304.12 kcal; Białko ogółem: 109.96 g; Tłuszcz: 53.04 g; Kwasy tł. nasycone: 13.51 g; Węglowodany ogółem: 353.99 g; Błonnik pokarmowy: 23.51 g; Sól: 6.48 g; suma cukrów prostych: 17.77 g;	

	BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata	
2026-06-04 czwartek	Śniadanie	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Połędwica Sopocka wieprzowa 20 g Ser mozzarella- plastry 20 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany (bez soli) 40 g Pasta z kurczaka (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa mix 40 g Pasta z kurczaka 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś		Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
	Obiad	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka pieczony * 80 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Udziec z kurczaka gotowany * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Marchew gotowana z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml	Koktajl owocowy bez cukru 200 ml (MLE)	
	Kolacja	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Miód 25 g 2 szt Szynekowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Pasta z jaj z koperkiem (bez soli) 40 g (JAJ, MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml		Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynekowa dębowa drobiowa mix 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt
		Wartość energetyczna: 2317.50 kcal; Białko ogółem: 65.89 g; Tłuszcz: 33.28 g; Kwasy tł. nasycone: 9.09 g; Węglowodany ogółem: 445.26 g; Błonnik pokarmowy: 22.12 g; Sól: 3.77 g; suma cukrów prostych: 20.68 g;	Wartość energetyczna: 1813.75 kcal; Białko ogółem: 102.17 g; Tłuszcz: 51.12 g; Kwasy tł. nasycone: 21.19 g; Węglowodany ogółem: 244.07 g; Błonnik pokarmowy: 16.28 g; Sól: 3.87 g; suma cukrów prostych: 24.55 g;	Wartość energetyczna: 2424.68 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.50 g;	Wartość energetyczna: 2370.22 kcal; Białko ogółem: 103.58 g; Tłuszcz: 94.27 g; Kwasy tł. nasycone: 40.16 g; Węglowodany ogółem: 285.70 g; Błonnik pokarmowy: 13.12 g; Sól: 1.91 g; suma cukrów prostych: 50.55 g;	Wartość energetyczna: 2192.45 kcal; Białko ogółem: 95.84 g; Tłuszcz: 55.78 g; Kwasy tł. nasycone: 21.27 g; Węglowodany ogółem: 340.09 g; Błonnik pokarmowy: 23.12 g; Sól: 5.17 g; suma cukrów prostych: 39.75 g;

		BI- USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzuskowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydziel soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa	
2026-06-04 czwartek	Śniadanie	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Schab gotowany 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany 40 g Pasta z kurczaka 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Polędwica Sopotka wieprzowa 40 g Pasta z kurczaka 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Polędwica Sopotka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II Ś		Mus z jabłek b/c 100 g		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Papryka świeża 30 g		
	Obiad		Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka gotowany * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Marchew gotowana z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka gotowany * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 100 g Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą z olejem # 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka gotowany * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Marchew gotowana z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Jabłko 150 g Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)	
	Kolacja		Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Pasta z białek z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z białek z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor bez skórki 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Miód 25 g 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Ph			Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 20 g (MLE) Sałata zielona masłowa 10 g Rzodkiew 30 g	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)
			Wartość energetyczna: 2092.33 kcal; Białko ogółem: 106.78 g; Tłuszcz: 34.45 g; Kwasy tł. nasycone: 10.29 g; Węglowodany ogółem: 351.98 g; Błonnik pokarmowy: 28.46 g; Sól: 4.70 g; suma cukrów prostych: 42.62 g;	Wartość energetyczna: 2024.06 kcal; Białko ogółem: 102.17 g; Tłuszcz: 54.75 g; Kwasy tł. nasycone: 22.46 g; Węglowodany ogółem: 293.44 g; Błonnik pokarmowy: 23.42 g; Sól: 4.65 g; suma cukrów prostych: 48.15 g;		Wartość energetyczna: 1992.45 kcal; Białko ogółem: 102.83 g; Tłuszcz: 63.18 g; Kwasy tł. nasycone: 26.44 g; Węglowodany ogółem: 270.77 g; Błonnik pokarmowy: 43.76 g; Sól: 6.48 g; suma cukrów prostych: 43.79 g;	Wartość energetyczna: 2086.22 kcal; Białko ogółem: 88.43 g; Tłuszcz: 54.35 g; Kwasy tł. nasycone: 22.06 g; Węglowodany ogółem: 320.49 g; Błonnik pokarmowy: 20.97 g; Sól: 5.90 g; suma cukrów prostych: 22.22 g;

	BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-06-04 czwartek	Śniadanie	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kurczaka 40 g Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta warzywna z soczewicą 40 g (SEL) Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Ryż na mleku 300 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	II ś			Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml		
	Obiad	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka gotowany* 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 100 g Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą z olejem # 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki (bez glutenu)# 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka gotowany* 150 g Sos własny (bez glutenu) 80 ml (SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kotlet sojowy 100 g (GLU, SOJ, MLE) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza jaglana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Ser topiony 40 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml
	Ph	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 1842.70 kcal; Białko ogółem: 92.75 g; Tłuszcz: 60.32 g; Kwasy tł. nasycone: 24.10 g; Węglowodany ogółem: 248.17 g; Błonnik pokarmowy: 32.03 g; Sól: 6.09 g; suma cukrów prostych: 30.81 g;	Wartość energetyczna: 2141.63 kcal; Białko ogółem: 106.80 g; Tłuszcz: 68.98 g; Kwasy tł. nasycone: 28.35 g; Węglowodany ogółem: 282.25 g; Błonnik pokarmowy: 26.75 g; Sól: 5.10 g; suma cukrów prostych: 28.27 g;	Wartość energetyczna: 2108.84 kcal; Białko ogółem: 111.71 g; Tłuszcz: 66.62 g; Kwasy tł. nasycone: 32.44 g; Węglowodany ogółem: 268.62 g; Błonnik pokarmowy: 40.21 g; Sól: 4.81 g; suma cukrów prostych: 28.08 g;	Wartość energetyczna: 879.57 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 198.69 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.38 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 967.73 kcal; Białko ogółem: 21.13 g; Tłuszcz: 8.00 g; Kwasy tł. nasycone: 3.40 g; Węglowodany ogółem: 207.85 g; Błonnik pokarmowy: 6.67 g; Sól: 0.98 g; suma cukrów prostych: 20.69 g;

	BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych	
2026-06-04 czwartek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa mix 40 g Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pasta z kurczaka 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Banan 150 g	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Papryka świeża 30 g	
	Obiad	Rosół z makaronem i natką pietruszki # mix 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet drobiowy pieczony mix 100 g (GLU, JAJ) Marchew gotowana mix 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Udziec z kurczaka pieczony * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Udziec z kurczaka gotowany * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Udziec z kurczaka gotowany * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 100 g Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą z olejem # 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Koktajl owocowy bez cukru 200 ml (MLE)			Jabłko 150 g Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa drobiowa mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 20 g (MLE) Sałata zielona masłowa 10 g Rzodkiew 30 g	
		Wartość energetyczna: 2528.80 kcal; Białko ogółem: 100.90 g; Tłuszcz: 86.46 g; Kwasy tł. nasycone: 43.00 g; Węglowodany ogółem: 348.37 g; Błonnik pokarmowy: 27.06 g; Sól: 5.01 g; suma cukrów prostych: 27.98 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2116.86 kcal; Białko ogółem: 98.76 g; Tłuszcz: 59.49 g; Kwasy tł. nasycone: 24.67 g; Węglowodany ogółem: 310.31 g; Błonnik pokarmowy: 27.44 g; Sól: 5.91 g; suma cukrów prostych: 66.64 g;	Wartość energetyczna: 2134.12 kcal; Białko ogółem: 100.46 g; Tłuszcz: 58.84 g; Kwasy tł. nasycone: 24.60 g; Węglowodany ogółem: 311.17 g; Błonnik pokarmowy: 20.73 g; Sól: 5.78 g; suma cukrów prostych: 64.37 g;	Wartość energetyczna: 2052.39 kcal; Białko ogółem: 104.18 g; Tłuszcz: 63.74 g; Kwasy tł. nasycone: 26.68 g; Węglowodany ogółem: 283.62 g; Błonnik pokarmowy: 44.83 g; Sól: 6.56 g; suma cukrów prostych: 44.42 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-06-04 czwartek	Śniadanie	Ryż na napoju sojowym 350 ml (SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Hummus 80 g (SEZ) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Banan 150 g	
	Obiad	Selerowa z makaronem (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Gulasz sojowy z warzywami 200 g (GLU, SOJ, MLÉ, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka pieczony* 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z soczewicy z olejem 80 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 2639.89 kcal; Białko ogółem: 116.20 g; Tłuszcz: 62.68 g; Kwasy tł. nasycone: 13.64 g; Węglowodany ogółem: 409.98 g; Błonnik pokarmowy: 55.59 g; Sól: 5.39 g; suma cukrów prostych: 58.05 g;	Wartość energetyczna: 557.14 kcal; Białko ogółem: 36.93 g; Tłuszcz: 15.01 g; Kwasy tł. nasycone: 3.32 g; Węglowodany ogółem: 71.05 g; Błonnik pokarmowy: 8.52 g; Sól: 1.20 g; suma cukrów prostych: 6.59 g;

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-06-05 piątek	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Galaretką jogurtowa o smaku truskawkowym 200 g (MLE)			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 5 g
	Obiad	Pieczarkowa z ziemniakami # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty białej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 120 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 120 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 120 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Maślanka naturalna 330 ml 1 szt (MLE)			Mus z jabłek b/c 150 g
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z warzywami- lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z warzywami- lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z warzywami- lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Sałatka z makaronu z warzywami- lekkostrawna z olejem 150 g (GLU, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Sałatka z makaronu z warzywami- lekkostrawna z olejem 150 g (GLU, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Sałatka z makaronu z warzywami- lekkostrawna z olejem 150 g (GLU, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn		Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)			Wafle ryżowe 30 g	
		Wartość energetyczna: 2099.76 kcal; Białko ogółem: 82.54 g; Tłuszcz: 62.66 g; Kwasy tł. nasycone: 24.10 g; Węglowodany ogółem: 318.84 g; Błonnik pokarmowy: 36.90 g; Sól: 5.64 g; suma cukrów prostych: 59.29 g;	Wartość energetyczna: 2053.84 kcal; Białko ogółem: 84.43 g; Tłuszcz: 60.08 g; Kwasy tł. nasycone: 23.98 g; Węglowodany ogółem: 309.34 g; Błonnik pokarmowy: 30.26 g; Sól: 5.50 g; suma cukrów prostych: 53.23 g;	Wartość energetyczna: 2370.04 kcal; Białko ogółem: 100.30 g; Tłuszcz: 67.12 g; Kwasy tł. nasycone: 27.78 g; Węglowodany ogółem: 357.78 g; Błonnik pokarmowy: 31.43 g; Sól: 5.91 g; suma cukrów prostych: 62.83 g;	Wartość energetyczna: 2003.33 kcal; Białko ogółem: 76.96 g; Tłuszcz: 52.26 g; Kwasy tł. nasycone: 8.65 g; Węglowodany ogółem: 319.48 g; Błonnik pokarmowy: 33.85 g; Sól: 5.06 g; suma cukrów prostych: 35.99 g;	Wartość energetyczna: 2358.45 kcal; Białko ogółem: 95.76 g; Tłuszcz: 65.76 g; Kwasy tł. nasycone: 11.53 g; Węglowodany ogółem: 361.62 g; Błonnik pokarmowy: 39.15 g; Sól: 6.48 g; suma cukrów prostych: 52.63 g;	

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-06-05 piątek	Śniadanie	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 60 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko mix 40 g (MLE) Paszтет warzywny mix 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
	Obiad	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 50 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy (bez soli) 80 ml (GLU, MLE) Brokuł gotowany (bez soli) 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Mus z jabłek b/c 100 g
	Kolacja	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Sałatka z makaronu z warzywami-lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka softysówka 30 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z warzywami-lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml		Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynka softysówka mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)
	Wartość energetyczna: 1934.10 kcal; Białko ogółem: 61.98 g; Tłuszcz: 45.72 g; Kwasy tł. nasycone: 11.65 g; Węglowodany ogółem: 332.20 g; Błonnik pokarmowy: 33.43 g; Sól: 4.88 g; suma cukrów prostych: 41.40 g;	Wartość energetyczna: 1964.26 kcal; Białko ogółem: 85.71 g; Tłuszcz: 49.75 g; Kwasy tł. nasycone: 22.65 g; Węglowodany ogółem: 307.14 g; Błonnik pokarmowy: 27.74 g; Sól: 3.86 g; suma cukrów prostych: 50.59 g;	Wartość energetyczna: 2424.68 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.50 g;	Wartość energetyczna: 2359.22 kcal; Białko ogółem: 98.18 g; Tłuszcz: 90.72 g; Kwasy tł. nasycone: 37.81 g; Węglowodany ogółem: 296.70 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.77 g; suma cukrów prostych: 44.25 g;	Wartość energetyczna: 2231.54 kcal; Białko ogółem: 86.43 g; Tłuszcz: 59.20 g; Kwasy tł. nasycone: 24.26 g; Węglowodany ogółem: 352.77 g; Błonnik pokarmowy: 29.06 g; Sól: 5.49 g; suma cukrów prostych: 52.60 g;	

		BI- USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzuskowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa
2026-06-05 piątek	Śniadanie	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Filet z kurczaka gotowany 80 g Pomidor bez skórki 50 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Galaretką o smaku truskawkowym 200 g	Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka tostowa z kurczątkiem 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
	Obiad		Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty białej z olejem b/c 100 g Brokuł gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		Mus z jabłek b/c 150 g		Jabłko 150 g Maślanka naturalna 330 ml 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynka soltysówka 40 g Pomidor bez skórki 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z warzywami-lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka soltysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z warzywami-lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka soltysówka 40 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Ph		Wafle ryżowe 30 g		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)
			Wartość energetyczna: 1932.90 kcal; Białko ogółem: 85.04 g; Tłuszcz: 29.57 g; Kwasy tł. nasycone: 7.90 g; Węglowodany ogółem: 344.48 g; Błonnik pokarmowy: 32.96 g; Sól: 4.30 g; suma cukrów prostych: 38.40 g;	Wartość energetyczna: 1956.31 kcal; Białko ogółem: 81.87 g; Tłuszcz: 55.40 g; Kwasy tł. nasycone: 22.37 g; Węglowodany ogółem: 299.23 g; Błonnik pokarmowy: 31.97 g; Sól: 5.23 g; suma cukrów prostych: 52.89 g;	Wartość energetyczna: 2120.94 kcal; Białko ogółem: 86.25 g; Tłuszcz: 67.81 g; Kwasy tł. nasycone: 27.91 g; Węglowodany ogółem: 314.10 g; Błonnik pokarmowy: 53.26 g; Sól: 7.13 g; suma cukrów prostych: 48.06 g;	Wartość energetyczna: 1938.02 kcal; Białko ogółem: 76.25 g; Tłuszcz: 51.52 g; Kwasy tł. nasycone: 21.91 g; Węglowodany ogółem: 306.59 g; Błonnik pokarmowy: 30.48 g; Sól: 5.29 g; suma cukrów prostych: 33.01 g;

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-06-05 piątek	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Pasztet warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 60 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 60 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	II Ś					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty białej z olejem 100 g Brokuł gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) (bez glutenu) 100 g (JAJ, RYB) Sos pomidorowy (bez glutenu) 80 ml (MLE) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty białej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Salatka z makaronu pełnoziarnistego z warzywami- lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka soltysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Ser żółty 40 g (MLE) Salatka z makaronu pełnoziarnistego z warzywami- lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml	
	Ph	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)	Wafle ryżowe 30 g	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		
		Wartość energetyczna: 2043.58 kcal; Białko ogółem: 80.75 g; Tłuszcz: 63.80 g; Kwasy tł. nasycone: 24.17 g; Węglowodany ogółem: 308.08 g; Błonnik pokarmowy: 45.31 g; Sól: 5.75 g; suma cukrów prostych: 59.96 g;	Wartość energetyczna: 1940.60 kcal; Białko ogółem: 84.16 g; Tłuszcz: 60.43 g; Kwasy tł. nasycone: 22.65 g; Węglowodany ogółem: 277.97 g; Błonnik pokarmowy: 33.50 g; Sól: 4.64 g; suma cukrów prostych: 49.11 g;	Wartość energetyczna: 2150.08 kcal; Białko ogółem: 85.78 g; Tłuszcz: 68.18 g; Kwasy tł. nasycone: 29.93 g; Węglowodany ogółem: 315.85 g; Błonnik pokarmowy: 36.22 g; Sól: 5.19 g; suma cukrów prostych: 60.02 g;	Wartość energetyczna: 825.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 185.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 953.98 kcal; Białko ogółem: 20.82 g; Tłuszcz: 12.36 g; Kwasy tł. nasycone: 5.24 g; Węglowodany ogółem: 195.22 g; Błonnik pokarmowy: 9.71 g; Sól: 0.91 g; suma cukrów prostych: 21.62 g;	

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-06-05 piątek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paszтет warzywny mix 40 g (GLU, JAJ, SEL) Twarożek na słodko mix 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Galaretkę jogurtowa o smaku truskawkowym 200 g (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Selerowa z ziemniakami mix 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) mix 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa po grecku z olejem mix 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Pieczarkowa z ziemniakami # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty białej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty białej z olejem b/c 100 g Brokuł gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Mus z jabłek b/c 150 g				Jabłko 150 g Maślanka naturalna 330 ml 1 szt (MLE)
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynka softysówka mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z warzywami- lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka softysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z warzywami- lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka softysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z warzywami- lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka softysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Kisiel o smaku brzoskwiniowym bez cukru 200 ml	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
		Wartość energetyczna: 2751.65 kcal; Białko ogółem: 96.24 g; Tłuszcz: 92.15 g; Kwasy tł. nasycone: 44.57 g; Węglowodany ogółem: 396.98 g; Błonnik pokarmowy: 30.36 g; Sól: 5.39 g; suma cukrów prostych: 40.92 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2248.60 kcal; Białko ogółem: 88.38 g; Tłuszcz: 65.18 g; Kwasy tł. nasycone: 25.28 g; Węglowodany ogółem: 345.60 g; Błonnik pokarmowy: 38.32 g; Sól: 5.83 g; suma cukrów prostych: 63.57 g;	Wartość energetyczna: 2202.68 kcal; Białko ogółem: 90.27 g; Tłuszcz: 62.60 g; Kwasy tł. nasycone: 25.17 g; Węglowodany ogółem: 336.10 g; Błonnik pokarmowy: 31.68 g; Sól: 5.69 g; suma cukrów prostych: 57.51 g;	Wartość energetyczna: 2180.89 kcal; Białko ogółem: 87.60 g; Tłuszcz: 68.37 g; Kwasy tł. nasycone: 28.15 g; Węglowodany ogółem: 326.95 g; Błonnik pokarmowy: 54.33 g; Sól: 7.21 g; suma cukrów prostych: 48.70 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-06-05 piątek	Śniadanie	Płatki owsiane na napoju sojowym 350 ml (GLU, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z fasoli konserwowej 80 g (SEL) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Galaretką o smaku truskawkowym 200 g	
	Obiad	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet z ciecierzycy 100 g (GLU, SEL) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z kapusty białej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pieczarkowa z ziemniakami # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty białej z olejem 150 g
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Hummus 80 g (SEZ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)	
		Wartość energetyczna: 1983.65 kcal; Białko ogółem: 56.15 g; Tłuszcz: 60.13 g; Kwasy tł. nasycone: 13.37 g; Węglowodany ogółem: 316.83 g; Błonnik pokarmowy: 42.69 g; Sól: 5.97 g; suma cukrów prostych: 38.03 g;	Wartość energetyczna: 671.25 kcal; Białko ogółem: 29.60 g; Tłuszcz: 22.26 g; Kwasy tł. nasycone: 5.51 g; Węglowodany ogółem: 93.52 g; Błonnik pokarmowy: 11.42 g; Sól: 1.71 g; suma cukrów prostych: 14.82 g;

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna
2026-06-06 sobota	Śniadanie	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ser topiony 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Margaryna roślinna 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Margaryna roślinna 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 60 g Pasta warzywna 60 g (SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Kefir 150 g 1 szt (MLE)		Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 5 g
	Obiad	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Roladka z kurczaka z warzywami 100 g (JAJ, SEL) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Solferino 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Roladka z kurczaka z warzywami 100 g (JAJ, SEL) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Solferino (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Roladka z kurczaka z warzywami 100 g (JAJ, SEL) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Solferino (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Roladka z kurczaka z warzywami 100 g (JAJ, SEL) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Solferino (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Roladka z kurczaka z warzywami 120 g (JAJ, SEL) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Budyń o smaku czekoladowym bez cukru 200 g (MLE)		Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 2 szt (JAJ) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt				
	Wartość energetyczna: 1875.43 kcal; Białko ogółem: 80.99 g; Tłuszcz: 57.52 g; Kwasy tł. nasycone: 26.74 g; Węglowodany ogółem: 271.78 g; Błonnik pokarmowy: 32.56 g; Sól: 7.02 g; suma cukrów prostych: 38.26 g;	Wartość energetyczna: 1688.24 kcal; Białko ogółem: 70.55 g; Tłuszcz: 49.38 g; Kwasy tł. nasycone: 21.87 g; Węglowodany ogółem: 248.93 g; Błonnik pokarmowy: 22.47 g; Sól: 6.39 g; suma cukrów prostych: 40.26 g;	Wartość energetyczna: 2068.08 kcal; Białko ogółem: 91.78 g; Tłuszcz: 61.22 g; Kwasy tł. nasycone: 27.64 g; Węglowodany ogółem: 302.11 g; Błonnik pokarmowy: 25.35 g; Sól: 7.43 g; suma cukrów prostych: 65.30 g;	Wartość energetyczna: 1571.64 kcal; Białko ogółem: 66.37 g; Tłuszcz: 31.64 g; Kwasy tł. nasycone: 7.23 g; Węglowodany ogółem: 263.55 g; Błonnik pokarmowy: 28.11 g; Sól: 6.78 g; suma cukrów prostych: 31.44 g;	Wartość energetyczna: 2044.27 kcal; Białko ogółem: 87.99 g; Tłuszcz: 50.47 g; Kwasy tł. nasycone: 11.59 g; Węglowodany ogółem: 317.54 g; Błonnik pokarmowy: 30.32 g; Sól: 8.49 g; suma cukrów prostych: 33.70 g;	

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-06-06 sobota	Śniadanie	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Margaryna roślinna 10 g Szynka tostowa z kurcząt 30 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany (bez soli) 40 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki (bez soli) 40 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt mix 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Kefir 150 g 1 szt (MLE)
	Obiad	Solferino 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Roladka z kurczaka z warzywami 50 g (JAJ, SEL) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Solferino (bez soli) 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Roladka z kurczaka z warzywami 1 g (JAJ, SEL) Sos pietruszkowy (bez soli) 30 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane (bez soli) 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Solferino 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Budyń o smaku czekoladowym bez cukru 200 g (MLE)
	Kolacja	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Miód 25 g 2 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml		Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt
		Wartość energetyczna: 2079.11 kcal; Białko ogółem: 54.33 g; Tłuszcz: 25.98 g; Kwasy tł. nasycone: 6.88 g; Węglowodany ogółem: 417.82 g; Błonnik pokarmowy: 27.50 g; Sól: 5.27 g; suma cukrów prostych: 35.07 g;	Wartość energetyczna: 1539.06 kcal; Białko ogółem: 65.21 g; Tłuszcz: 42.03 g; Kwasy tł. nasycone: 19.17 g; Węglowodany ogółem: 235.23 g; Błonnik pokarmowy: 20.57 g; Sól: 3.17 g; suma cukrów prostych: 36.17 g;	Wartość energetyczna: 2424.68 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.50 g;	Wartość energetyczna: 2370.22 kcal; Białko ogółem: 103.58 g; Tłuszcz: 94.27 g; Kwasy tł. nasycone: 40.16 g; Węglowodany ogółem: 285.70 g; Błonnik pokarmowy: 13.12 g; Sól: 1.91 g; suma cukrów prostych: 50.55 g;	Wartość energetyczna: 2006.36 kcal; Białko ogółem: 92.86 g; Tłuszcz: 58.99 g; Kwasy tł. nasycone: 25.06 g; Węglowodany ogółem: 287.64 g; Błonnik pokarmowy: 21.61 g; Sól: 7.41 g; suma cukrów prostych: 56.71 g;

		BI- USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzuskowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydziel soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa	
2026-06-06 sobota	Śniadanie	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Schab gotowany 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II Ś	Jabłko pieczone 1 szt 170 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 20 g (MLE) Sałata zielona masłowa 10 g Papryka świeża 30 g		
	Obiad	Solferino 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Roladka z kurczaka z warzywami 100 g (JAJ, SEL) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml			Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Schab gotowany 90 g Surówka z marchwi z olejem bez cukru 100 g Kalań gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Solferino 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Roladka z kurczaka z warzywami 100 g (JAJ, SEL) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P	Chrupki kukurydziane 30 g	Budyń o smaku czekoladowym bez cukru 200 g (MLE)			Melon 150 g Kefir 150 g 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Pasta z białek z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z białek z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 40 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1741.00 kcal; Białko ogółem: 75.96 g; Tłuszcz: 28.86 g; Kwasy tł. nasycone: 9.22 g; Węglowodany ogółem: 308.21 g; Błonnik pokarmowy: 33.98 g; Sól: 4.93 g; suma cukrów prostych: 50.52 g;	Wartość energetyczna: 1867.57 kcal; Białko ogółem: 81.02 g; Tłuszcz: 52.57 g; Kwasy tł. nasycone: 24.04 g; Węglowodany ogółem: 282.83 g; Błonnik pokarmowy: 26.01 g; Sól: 5.41 g; suma cukrów prostych: 67.84 g;			Wartość energetyczna: 2025.77 kcal; Białko ogółem: 95.31 g; Tłuszcz: 61.51 g; Kwasy tł. nasycone: 25.01 g; Węglowodany ogółem: 293.94 g; Błonnik pokarmowy: 50.99 g; Sól: 8.47 g; suma cukrów prostych: 45.65 g;	Wartość energetyczna: 1568.85 kcal; Białko ogółem: 63.64 g; Tłuszcz: 43.22 g; Kwasy tł. nasycone: 19.93 g; Węglowodany ogółem: 237.42 g; Błonnik pokarmowy: 22.21 g; Sól: 6.16 g; suma cukrów prostych: 29.43 g;

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata
2026-06-06 sobota	Śniadanie	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ser topiony 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron (bez glutenu) na mleku 300 g (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta warzywna 40 g (SEL) Ser topiony 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	II Ś				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Roladka z kurczaka z warzywami 100 g (JAJ, SEL) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 100 g Kalańior gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Solferino 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Roladka z kurczaka z warzywami 1 g (JAJ, SEL) Sos pietruszkowy (bez glutenu) 80 ml (MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Placki- serniczki pieczone 250 g (GLU, JAJ, MLE) Sos jogurtowo-truskawkowy 100 ml (MLE) Melon 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Solferino 350 ml (MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Ser wędzony 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml
	Ph	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
	Wartość energetyczna: 1871.17 kcal; Białko ogółem: 80.49 g; Tłuszcz: 60.93 g; Kwasy tł. nasycone: 27.00 g; Węglowodany ogółem: 267.49 g; Błonnik pokarmowy: 40.41 g; Sól: 7.24 g; suma cukrów prostych: 37.43 g;	Wartość energetyczna: 1661.69 kcal; Białko ogółem: 65.09 g; Tłuszcz: 53.77 g; Kwasy tł. nasycone: 22.67 g; Węglowodany ogółem: 240.21 g; Błonnik pokarmowy: 29.68 g; Sól: 5.10 g; suma cukrów prostych: 43.15 g;	Wartość energetyczna: 2327.70 kcal; Białko ogółem: 96.30 g; Tłuszcz: 93.15 g; Kwasy tł. nasycone: 38.80 g; Węglowodany ogółem: 290.85 g; Błonnik pokarmowy: 29.90 g; Sól: 5.15 g; suma cukrów prostych: 61.87 g;	Wartość energetyczna: 825.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 185.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 938.76 kcal; Białko ogółem: 22.00 g; Tłuszcz: 12.11 g; Kwasy tł. nasycone: 5.50 g; Węglowodany ogółem: 191.46 g; Błonnik pokarmowy: 7.75 g; Sól: 1.60 g; suma cukrów prostych: 24.81 g;	

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych	
2026-06-06 sobota	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa mix 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ser topiony 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta warzywna 80 g (SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Kefir 150 g 1 szt (MLE)		Kefir 150 g 1 szt (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 20 g (MLE) Sałata zielona masłowa 10 g Papryka świeża 30 g	
	Obiad	Solferino mix 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet drobiowy pieczony mix 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane mix 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Roladka z kurczaka z warzywami 100 g (JAJ, SEL) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Solferino 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Roladka z kurczaka z warzywami 100 g (JAJ, SEL) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 90 g Surówka z marchwi z olejem bez cukru 100 g Kalań gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P	Budyń o smaku czekoladowym bez cukru 200 g (MLE)				Melon 150 g Kefir 150 g 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa mix 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Ph	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
		Wartość energetyczna: 2133.20 kcal; Białko ogółem: 96.87 g; Tłuszcz: 77.19 g; Kwasy tł. nasycone: 38.20 g; Węglowodany ogółem: 270.68 g; Błonnik pokarmowy: 19.87 g; Sól: 6.19 g; suma cukrów prostych: 47.69 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2034.39 kcal; Białko ogółem: 88.60 g; Tłuszcz: 61.58 g; Kwasy tł. nasycone: 28.95 g; Węglowodany ogółem: 295.79 g; Błonnik pokarmowy: 33.74 g; Sól: 7.27 g; suma cukrów prostych: 46.15 g;	Wartość energetyczna: 1847.20 kcal; Białko ogółem: 78.17 g; Tłuszcz: 53.44 g; Kwasy tł. nasycone: 24.08 g; Węglowodany ogółem: 272.93 g; Błonnik pokarmowy: 23.65 g; Sól: 6.64 g; suma cukrów prostych: 48.15 g;	Wartość energetyczna: 2121.29 kcal; Białko ogółem: 97.30 g; Tłuszcz: 64.60 g; Kwasy tł. nasycone: 25.43 g; Węglowodany ogółem: 310.10 g; Błonnik pokarmowy: 53.53 g; Sól: 8.69 g; suma cukrów prostych: 47.90 g;	

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-06-06 sobota	Śniadanie	Zacierka na napoju sojowym 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta warzywna 80 g (SEL) Pasta z soczewicy z olejem 40 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Deser sojowy o smaku waniliowym 125 g 1 szt (SOJ)	
	Obiad	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Gulasz warzywny z ciecierzycą 200 g (GLU, SEL) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Roladka z kurczaka z warzywami 100 g (JAJ, SEL) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z fasoli konserwowej 40 g (SEL) Salatka ryżowa z brokułem 150 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	
		Wartość energetyczna: 2099.47 kcal; Białko ogółem: 72.89 g; Tłuszcz: 49.35 g; Kwasy tł. nasycone: 7.42 g; Węglowodany ogółem: 358.57 g; Błonnik pokarmowy: 49.63 g; Sól: 5.81 g; suma cukrów prostych: 34.98 g;	Wartość energetyczna: 658.09 kcal; Białko ogółem: 30.06 g; Tłuszcz: 14.28 g; Kwasy tł. nasycone: 4.19 g; Węglowodany ogółem: 111.13 g; Błonnik pokarmowy: 18.13 g; Sól: 1.49 g; suma cukrów prostych: 19.22 g;

	BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-06-07 niedziela	Śniadanie	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka softysówka 40 g Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka softysówka 40 g Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka softysówka 40 g Pasta z buraka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka softysówka 60 g Pasta z buraka 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II Ś		Serek homogenizowany waniliowy 150 g 1 szt (MLE)		Wafle ryżowe 30 g	
	Obiad	Szczawiowa z ziemniakami # 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami 350 (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami (bez mleka) 350 (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P			Herbatniki be be 16 g 1 szt (GLU, SOJ, MLE)		Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Dżem z czarnych porzeczek 25 g 1 szt Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn		Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)		Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1947.62 kcal; Białko ogółem: 95.48 g; Tłuszcz: 61.09 g; Kwasy tł. nasycone: 28.69 g; Węglowodany ogółem: 264.89 g; Błonnik pokarmowy: 27.35 g; Sól: 6.59 g; suma cukrów prostych: 28.90 g;	Wartość energetyczna: 1859.15 kcal; Białko ogółem: 88.72 g; Tłuszcz: 53.79 g; Kwasy tł. nasycone: 24.21 g; Węglowodany ogółem: 266.04 g; Błonnik pokarmowy: 20.95 g; Sól: 5.42 g; suma cukrów prostych: 30.03 g;	Wartość energetyczna: 2216.39 kcal; Białko ogółem: 104.70 g; Tłuszcz: 63.62 g; Kwasy tł. nasycone: 28.77 g; Węglowodany ogółem: 319.13 g; Błonnik pokarmowy: 21.53 g; Sól: 5.84 g; suma cukrów prostych: 41.07 g;	Wartość energetyczna: 1821.29 kcal; Białko ogółem: 79.17 g; Tłuszcz: 36.32 g; Kwasy tł. nasycone: 8.62 g; Węglowodany ogółem: 306.57 g; Błonnik pokarmowy: 25.15 g; Sól: 5.72 g; suma cukrów prostych: 22.17 g;	Wartość energetyczna: 2015.39 kcal; Białko ogółem: 86.41 g; Tłuszcz: 38.57 g; Kwasy tł. nasycone: 9.32 g; Węglowodany ogółem: 342.95 g; Błonnik pokarmowy: 28.09 g; Sól: 6.21 g; suma cukrów prostych: 23.41 g;

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-06-07 niedziela	Śniadanie	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka softysówka 40 g Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany (bez soli) 40 g Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka softysówka mix 40 g Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Mus z jabłek b/c 150 g
	Obiad	Szpinakowa z ziemniakami 350 (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 50 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Bitki wieprzowe z szynki (bez soli) 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Szpinakowa z ziemniakami 350 (MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
	Kolacja	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Dżem z czarnych porzeczek 25 g 2 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 60 g (MLE) Dżem z czarnych porzeczek 25 g 1 szt Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml		Ryż na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem mix 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta mix 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)
		Wartość energetyczna: 1811.89 kcal; Białko ogółem: 65.40 g; Tłuszcz: 37.15 g; Kwasy tłuszczowe: 10.68 g; Węglowodany ogółem: 316.74 g; Błonnik pokarmowy: 24.95 g; Sól: 4.37 g; suma cukrów prostych: 23.65 g;	Wartość energetyczna: 1880.13 kcal; Białko ogółem: 87.97 g; Tłuszcz: 52.78 g; Kwasy tłuszczowe: 23.77 g; Węglowodany ogółem: 275.71 g; Błonnik pokarmowy: 20.96 g; Sól: 3.32 g; suma cukrów prostych: 26.88 g;	Wartość energetyczna: 2424.68 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tłuszczowe: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.50 g;	Wartość energetyczna: 2359.22 kcal; Białko ogółem: 98.18 g; Tłuszcz: 90.72 g; Kwasy tłuszczowe: 37.81 g; Węglowodany ogółem: 296.70 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.77 g; suma cukrów prostych: 44.25 g;	Wartość energetyczna: 2201.99 kcal; Białko ogółem: 89.38 g; Tłuszcz: 52.89 g; Kwasy tłuszczowe: 25.39 g; Węglowodany ogółem: 355.32 g; Błonnik pokarmowy: 23.58 g; Sól: 5.80 g; suma cukrów prostych: 50.20 g;

	BI- USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzuskowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydziel soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa
2026-06-07 niedziela	Śniadanie	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Pasta z buraka 40 g Schab gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka soltysówka 40 g Schab gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka soltysówka 40 g Schab gotowany 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka soltysówka 40 g Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Mus z jabłek b/c 150 g	Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
	Obiad	Szpinakowa z ziemniakami 350 (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Szczawiowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 100 g Brokuł gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami 350 (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Jabłko 150 g	
	Kolacja	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Pasta z kurczaka 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kurczaka 40 g Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Pomidor bez skórki 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Pn		Mus z jabłek b/c 150 g	Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)
		Wartość energetyczna: 2047.26 kcal; Białko ogółem: 94.79 g; Tłuszcz: 29.61 g; Kwasy tł. nasycone: 7.60 g; Węglowodany ogółem: 364.12 g; Błonnik pokarmowy: 30.87 g; Sól: 4.93 g; suma cukrów prostych: 42.06 g;	Wartość energetyczna: 2075.26 kcal; Białko ogółem: 95.95 g; Tłuszcz: 48.61 g; Kwasy tł. nasycone: 21.43 g; Węglowodany ogółem: 327.80 g; Błonnik pokarmowy: 27.88 g; Sól: 4.86 g; suma cukrów prostych: 60.70 g;	Wartość energetyczna: 1989.04 kcal; Białko ogółem: 100.65 g; Tłuszcz: 63.03 g; Kwasy tł. nasycone: 28.49 g; Węglowodany ogółem: 270.48 g; Błonnik pokarmowy: 45.24 g; Sól: 8.84 g; suma cukrów prostych: 45.00 g;	Wartość energetyczna: 1928.84 kcal; Białko ogółem: 92.82 g; Tłuszcz: 52.67 g; Kwasy tł. nasycone: 26.79 g; Węglowodany ogółem: 280.57 g; Błonnik pokarmowy: 21.92 g; Sól: 5.58 g; suma cukrów prostych: 20.88 g;

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-06-07 niedziela	Śniadanie	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka softysówka 40 g Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i sera 40 g (MLE) Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z fasoli konserwowej 40 g (SEL) Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	II Ś					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Szczawiowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 100 g Brokuł gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki (bez glutenu) 100 g Sos własny (bez glutenu) 80 ml (SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szczawiowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 60 g (MLE) Dżem z czarnych porzeczek 25 g 1 szt Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml	
	Pn	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)					Mus z jabłek b/c 150 g
		Wartość energetyczna: 1944.45 kcal; Białko ogółem: 95.30 g; Tłuszcz: 62.99 g; Kwasy tł. nasycone: 28.82 g; Węglowodany ogółem: 263.50 g; Błonnik pokarmowy: 34.64 g; Sól: 6.86 g; suma cukrów prostych: 30.50 g;	Wartość energetyczna: 1920.07 kcal; Białko ogółem: 89.28 g; Tłuszcz: 69.01 g; Kwasy tł. nasycone: 30.40 g; Węglowodany ogółem: 246.40 g; Błonnik pokarmowy: 29.29 g; Sól: 5.43 g; suma cukrów prostych: 34.99 g;	Wartość energetyczna: 2068.46 kcal; Białko ogółem: 78.96 g; Tłuszcz: 72.26 g; Kwasy tł. nasycone: 29.57 g; Węglowodany ogółem: 287.29 g; Błonnik pokarmowy: 30.38 g; Sól: 5.83 g; suma cukrów prostych: 29.23 g;	Wartość energetyczna: 644.57 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 140.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 923.72 kcal; Białko ogółem: 22.36 g; Tłuszcz: 11.08 g; Kwasy tł. nasycone: 5.00 g; Węglowodany ogółem: 190.12 g; Błonnik pokarmowy: 9.53 g; Sól: 0.81 g; suma cukrów prostych: 35.27 g;	

	BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych	
2026-06-07 niedziela	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta mix 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka softysówka 40 g Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka softysówka 40 g Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka softysówka 40 g Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Mus z jabłek prażonych 150 g		Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
	Obiad	Szpinakowa z ziemniakami mix 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony mix 100 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Marchew gotowana mix 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Szczawiowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami 350 (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szczawiowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 100 g Brokuł gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Jabłko 150 g	
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka softysówka mix 40 g Twarożek z koperkiem mix 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 60 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
		Wartość energetyczna: 2656.47 kcal; Białko ogółem: 102.69 g; Tłuszcz: 88.56 g; Kwasy tł. nasycone: 47.49 g; Węglowodany ogółem: 370.94 g; Błonnik pokarmowy: 27.35 g; Sól: 5.80 g; suma cukrów prostych: 23.90 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2240.78 kcal; Białko ogółem: 98.41 g; Tłuszcz: 62.27 g; Kwasy tł. nasycone: 29.18 g; Węglowodany ogółem: 333.39 g; Błonnik pokarmowy: 28.63 g; Sól: 6.70 g; suma cukrów prostych: 33.79 g;	Wartość energetyczna: 2152.31 kcal; Białko ogółem: 91.64 g; Tłuszcz: 54.96 g; Kwasy tł. nasycone: 24.70 g; Węglowodany ogółem: 334.53 g; Błonnik pokarmowy: 22.23 g; Sól: 5.53 g; suma cukrów prostych: 34.91 g;	Wartość energetyczna: 2132.94 kcal; Białko ogółem: 104.34 g; Tłuszcz: 71.22 g; Kwasy tł. nasycone: 34.11 g; Węglowodany ogółem: 284.71 g; Błonnik pokarmowy: 46.32 g; Sól: 9.06 g; suma cukrów prostych: 46.29 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-06-07 niedziela	Śniadanie	Kasza manna na napoju sojowym 350 ml (GLU, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z fasoli konserwowej 80 g (SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II Ś	Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml	
	Obiad	Szpinakowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet sojowy 100 g (GLU, SOJ, MLE) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szczawiowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta warzywna z soczewicą 80 g (SEL) Dżem z czarnych porzeczek 25 g 2 szt Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt	
		Wartość energetyczna: 2202.27 kcal; Białko ogółem: 94.56 g; Tłuszcz: 41.34 g; Kwasy tł. nasycone: 6.29 g; Węglowodany ogółem: 365.36 g; Błonnik pokarmowy: 52.08 g; Sól: 4.71 g; suma cukrów prostych: 23.02 g;	Wartość energetyczna: 588.77 kcal; Białko ogółem: 32.47 g; Tłuszcz: 19.99 g; Kwasy tł. nasycone: 5.15 g; Węglowodany ogółem: 74.84 g; Błonnik pokarmowy: 11.68 g; Sól: 2.08 g; suma cukrów prostych: 10.43 g;

Oznaczenia alergenów:

GLU - Zboża zawierające gluten,
SKR - Skorupiaki i pochodne,
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,
OZI - Orzechy ziemne i pochodne,
SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne,
ORZ - Orzechy,
SEL - Seler i pochodne,
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mięczaki i pochodne,

Oznaczenia wskaźników odż.:

Wartość energetyczna - Wartość energetyczna [kcal],
Białko ogółem - Białko ogółem,
Tłuszcz - Tłuszcz,
Węglowodany ogółem - Węglowodany ogółem,
Sól - Sól,
Kwasy tł. nasycone - Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem,
Błonnik pokarmowy - Błonnik pokarmowy,
suma cukrów prostych - suma cukrów prostych,