

|                         |           | BI-USK Podstawowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | BI-USK Łatwo strawna                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów                                                                                                                                                                                                                                   | BI-USK Bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BI-USK Bogatobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-16 poniedziałek | Śniadanie | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Ser mozzarella- plastry 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Pomidor 60 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                      | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml             | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml     | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml             |
|                         | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatkowa z fileta 20 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatkowa z fileta 20 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                                | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Margaryna roślinna 5 g<br>Szynkowa dębowa drobiowa 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                                                                       |
|                         | Obiad     | Ogórkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Kotlet drobiowy panierowany 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                         | Koperkowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100 g<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos jarzynowy 80 ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )                                                                                                 | Ogórkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100 g<br>Sos jarzynowy 80 ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g<br>Kalafor gotowany 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Koperkowa z makaronem (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100 g<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos jarzynowy (bez mleka) 80 ( <b>GLU, SEL</b> )                                                                                                  | Koperkowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100 g<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos jarzynowy 80 ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )                                                                                                     | Koperkowa z makaronem (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 120 g<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos jarzynowy (bez mleka) 80 ml ( <b>GLU, SEL</b> )                                                                                               |
|                         | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )<br>Mandarynka 1 szt                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Serek homogenizowany waniliowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                             | Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                         | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                           | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                              | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z jaj (bez mleka) 40 g ( <b>JAJ</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z jaj (bez mleka) 40 g ( <b>JAJ</b> )<br>Szynka soltysówka 50 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                         | Pn        | Serek homogenizowany waniliowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                               | Mus jabłko, banan, cukinia, szpinak, kiwi 100g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                         |           | Wartość energetyczna: 1858.22 kcal; Białko ogółem: 89.69 g; Tłuszcz: 61.50 g; Kwasy tł. nasycone: 28.16 g; Węglowodany ogółem: 251.28 g; Błonnik pokarmowy: 28.09 g; Sól: 6.97 g; suma cukrów prostych: 33.42 g;                                                                                                                    | Wartość energetyczna: 1762.08 kcal; Białko ogółem: 95.12 g; Tłuszcz: 46.87 g; Kwasy tł. nasycone: 23.52 g; Węglowodany ogółem: 252.28 g; Błonnik pokarmowy: 22.72 g; Sól: 5.77 g; suma cukrów prostych: 36.10 g;                                                                                                                  | Wartość energetyczna: 1845.25 kcal; Białko ogółem: 94.57 g; Tłuszcz: 55.51 g; Kwasy tł. nasycone: 26.19 g; Węglowodany ogółem: 260.89 g; Błonnik pokarmowy: 42.68 g; Sól: 8.17 g; suma cukrów prostych: 37.98 g;                                                                  | Wartość energetyczna: 1800.66 kcal; Białko ogółem: 89.20 g; Tłuszcz: 31.87 g; Kwasy tł. nasycone: 7.31 g; Węglowodany ogółem: 299.87 g; Błonnik pokarmowy: 28.97 g; Sól: 5.64 g; suma cukrów prostych: 23.93 g;                                                                                                                                  | Wartość energetyczna: 2195.08 kcal; Białko ogółem: 111.46 g; Tłuszcz: 55.64 g; Kwasy tł. nasycone: 28.03 g; Węglowodany ogółem: 326.46 g; Błonnik pokarmowy: 26.98 g; Sól: 6.66 g; suma cukrów prostych: 44.77 g;                                                                                                                     | Wartość energetyczna: 2137.24 kcal; Białko ogółem: 101.79 g; Tłuszcz: 34.50 g; Kwasy tł. nasycone: 8.12 g; Węglowodany ogółem: 366.11 g; Błonnik pokarmowy: 30.28 g; Sól: 6.28 g; suma cukrów prostych: 28.01 g;                                                                                                                                 |

|                   |           | BI-USK Podstawowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | BI-USK Łatwo strawna                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów                                                                                                                                                                                                                                 | BI-USK Bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | BI-USK Bogatobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-17 wtorek | Śniadanie | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Parówki z szynki 50 g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> )<br>Pasta warzywna z soczewicą 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Parówki z szynki 50 g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Pasta warzywna z soczewicą 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Parówki z szynki 50 g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                  | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta mięsno-warzywna 50 g ( <b>SEL</b> )<br>Filet kruchy 50 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                |
|                   | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                                                                          | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Margaryna roślinna 5 g<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                                                                         |
|                   | Obiad     | Brokułowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami 300 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                 | Brokułowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami 300 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem bez cukru 100 g ( <b>SEL</b> )<br>Cukinia pieczona z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Brokułowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami 300 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ( <b>GLU</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Brokułowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami 300 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ( <b>GLU</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                       | Brokułowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami 300 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                               | Brokułowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami 300 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ( <b>GLU</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                      |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Koktail bananowo-dyniowy bez cukru 200 ml ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                   | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                 | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                      | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                             | Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Margaryna roślinna 10 g<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml      | Płatki pszenne na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Margaryna roślinna 10 g<br>Szynkowa dębowa drobiowa 50 g<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) |
|                   | Pn        | Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                   |           | Wartość energetyczna: 1882.15 kcal; Białko ogółem: 83.36 g; Tłuszcz: 66.54 g; Kwasy tł. nasycone: 28.62 g; Węglowodany ogółem: 252.08 g; Błonnik pokarmowy: 33.35 g; Sól: 5.83 g; suma cukrów prostych: 36.77 g;                                                                                                                                         | Wartość energetyczna: 1900.89 kcal; Białko ogółem: 91.44 g; Tłuszcz: 64.09 g; Kwasy tł. nasycone: 28.56 g; Węglowodany ogółem: 253.48 g; Błonnik pokarmowy: 25.28 g; Sól: 6.39 g; suma cukrów prostych: 35.25 g;                                                                                                      | Wartość energetyczna: 2067.95 kcal; Białko ogółem: 93.46 g; Tłuszcz: 66.47 g; Kwasy tł. nasycone: 30.65 g; Węglowodany ogółem: 294.01 g; Błonnik pokarmowy: 51.16 g; Sól: 7.61 g; suma cukrów prostych: 51.88 g;                                                                | Wartość energetyczna: 1730.53 kcal; Białko ogółem: 79.67 g; Tłuszcz: 36.30 g; Kwasy tł. nasycone: 8.66 g; Węglowodany ogółem: 286.15 g; Błonnik pokarmowy: 31.57 g; Sól: 5.32 g; suma cukrów prostych: 29.05 g;                                                                                                              | Wartość energetyczna: 2371.21 kcal; Białko ogółem: 112.40 g; Tłuszcz: 76.56 g; Kwasy tł. nasycone: 35.10 g; Węglowodany ogółem: 328.36 g; Błonnik pokarmowy: 31.38 g; Sól: 7.96 g; suma cukrów prostych: 66.18 g;                                                                                                                                      | Wartość energetyczna: 2085.47 kcal; Białko ogółem: 94.86 g; Tłuszcz: 40.67 g; Kwasy tł. nasycone: 10.13 g; Węglowodany ogółem: 350.40 g; Błonnik pokarmowy: 33.02 g; Sól: 6.80 g; suma cukrów prostych: 30.30 g;                                                                                                                            |

|                  |           | BI-USK Podstawowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Łatwo strawna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów                                                                                                                                                                                                                                                   | BI-USK Bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Bogatobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-18 środa | Śniadanie | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                         | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Miód 25 g 2 szt<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                   | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                   | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Miód 25 g 2 szt<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml          |
|                  | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta warzywna z soczewicą 20 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Mus z jabłek b/c 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Margaryna roślinna 5 g<br>Pasta warzywna 20 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                                                                                                       |
|                  | Obiad     | Grochowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Makaron z twarogiem 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Sos jogurtowo-truskawkowy 100 ml ( <b>MLE</b> )<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                           | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Makaron z twarogiem 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Sos jogurtowo-truskawkowy 100 ml ( <b>MLE</b> )<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                      | Grochowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 g ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g<br>Brokuł gotowany 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 g ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml ( <b>GLU</b> )<br>Brokuł gotowany 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                         | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Makaron z twarogiem 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Sos jogurtowo-truskawkowy 100 ml ( <b>MLE</b> )<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                                        | Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 g ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml ( <b>GLU</b> )<br>Brokuł gotowany 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                |
|                  | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Kefir 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )<br>Pomarańcza 1 szt 1 szt                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Kefir 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                  | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Ser żółty 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )     | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml           | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                  | Pn        | Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Twaróg półtłusty plastry 20 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                  |           | Wartość energetyczna: 2338.74 kcal; Białko ogółem: 101.44 g; Tłuszcz: 62.14 g; Kwasy tł. nasycone: 29.48 g; Węglowodany ogółem: 358.23 g; Błonnik pokarmowy: 31.54 g; Sól: 4.64 g; suma cukrów prostych: 68.50 g;                                                                                                                                       | Wartość energetyczna: 2138.87 kcal; Białko ogółem: 84.82 g; Tłuszcz: 51.37 g; Kwasy tł. nasycone: 24.23 g; Węglowodany ogółem: 346.90 g; Błonnik pokarmowy: 21.48 g; Sól: 3.82 g; suma cukrów prostych: 72.60 g;                                                                                                                                         | Wartość energetyczna: 2121.53 kcal; Białko ogółem: 86.10 g; Tłuszcz: 68.36 g; Kwasy tł. nasycone: 27.50 g; Węglowodany ogółem: 311.94 g; Błonnik pokarmowy: 53.77 g; Sól: 5.93 g; suma cukrów prostych: 50.56 g;                                                                                  | Wartość energetyczna: 2469.01 kcal; Białko ogółem: 68.71 g; Tłuszcz: 36.56 g; Kwasy tł. nasycone: 7.52 g; Węglowodany ogółem: 477.63 g; Błonnik pokarmowy: 27.62 g; Sól: 4.19 g; suma cukrów prostych: 26.32 g;                                                                                                                                                                                | Wartość energetyczna: 2451.03 kcal; Białko ogółem: 97.90 g; Tłuszcz: 58.54 g; Kwasy tł. nasycone: 27.72 g; Węglowodany ogółem: 399.56 g; Błonnik pokarmowy: 25.06 g; Sól: 4.15 g; suma cukrów prostych: 101.94 g;                                                                                                                                                                          | Wartość energetyczna: 2884.82 kcal; Białko ogółem: 80.87 g; Tłuszcz: 46.94 g; Kwasy tł. nasycone: 9.84 g; Węglowodany ogółem: 547.12 g; Błonnik pokarmowy: 30.30 g; Sól: 4.96 g; suma cukrów prostych: 32.23 g;                                                                                                                                                                       |

|                     |           | BI-USK Podstawowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Łatwo strawna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów                                                                                                                                                                                                                                                          | BI-USK Bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | BI-USK Bogatobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-19 czwartek | Śniadanie | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Ser topiony 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                          | Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                              | Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 50 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 50 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml   |
|                     | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                                                                                          | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Margaryna roślinna 5 g<br>Szynka soltysówka 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                                                                                               |
|                     | Obiad     | Pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Kotlet mielony wieprzowy 100 ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                     | Pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                  | Pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) 100 g<br>Surówka po żydowsku 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Pomidorowa z ryżem (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos koperkowy (bez mleka) 100 ml ( <b>GLU</b> )                                                                                                         | Pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                                               | Pomidorowa z ryżem (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos koperkowy (bez mleka) 80 ml ( <b>GLU</b> )                                                                                                            |
|                     | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Maślanka 200 ml ( <b>MLE</b> )<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Maślanka 200 ml ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Galaretką o smaku brzoskwiowym bez cukru 200 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                     | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Paszтет drobiowo-wieprzowy 40 g ( <b>GLU</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )    | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                         | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                               | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Miód 25 g 2 szt<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                       | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pasta mięsno-warzywna 50 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                     | Pn        | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                            | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                     |           | Wartość energetyczna: 1924.85 kcal; Białko ogółem: 80.09 g; Tłuszcz: 65.08 g; Kwasy tł. nasycone: 28.72 g; Węglowodany ogółem: 264.77 g; Błonnik pokarmowy: 26.77 g; Sól: 9.14 g; suma cukrów prostych: 37.28 g;                                                                                                                        | Wartość energetyczna: 1788.85 kcal; Białko ogółem: 77.19 g; Tłuszcz: 52.26 g; Kwasy tł. nasycone: 22.20 g; Węglowodany ogółem: 259.93 g; Błonnik pokarmowy: 20.94 g; Sól: 6.26 g; suma cukrów prostych: 37.92 g;                                                                                                                          | Wartość energetyczna: 2029.17 kcal; Białko ogółem: 83.46 g; Tłuszcz: 63.87 g; Kwasy tł. nasycone: 27.15 g; Węglowodany ogółem: 294.19 g; Błonnik pokarmowy: 43.38 g; Sól: 10.00 g; suma cukrów prostych: 47.07 g;                                                                                        | Wartość energetyczna: 2297.57 kcal; Białko ogółem: 65.38 g; Tłuszcz: 36.39 g; Kwasy tł. nasycone: 7.69 g; Węglowodany ogółem: 432.26 g; Błonnik pokarmowy: 24.35 g; Sól: 5.46 g; suma cukrów prostych: 32.34 g;                                                                                                                                                 | Wartość energetyczna: 2190.15 kcal; Białko ogółem: 97.98 g; Tłuszcz: 62.22 g; Kwasy tł. nasycone: 27.65 g; Węglowodany ogółem: 318.70 g; Błonnik pokarmowy: 23.42 g; Sól: 7.49 g; suma cukrów prostych: 55.94 g;                                                                                                                                                       | Wartość energetyczna: 1857.94 kcal; Białko ogółem: 80.49 g; Tłuszcz: 40.22 g; Kwasy tł. nasycone: 8.67 g; Węglowodany ogółem: 295.96 g; Błonnik pokarmowy: 26.00 g; Sól: 7.81 g; suma cukrów prostych: 29.79 g;                                                                                                                                                   |

|                      |           | BI-USK Podstawowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Łatwo strawna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów                                                                                                                                                                                                | BI-USK Bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BI-USK Bogatobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-20<br>piątek | Śniadanie | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z jaj z natką pietruszki (bez mleka) 40 g ( <i>JAJ</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z jaj z natką pietruszki (bez mleka) 50 g ( <i>JAJ</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 50 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                      | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Salata zielona masłowa 10 g                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Budyń o smaku śmietankowym bez cukru 200 g ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Margaryna roślinna 5 g<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Salata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                                                                                             |
|                      | Obiad     | Dyniowa z zacierką 350 ml ( <i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g ( <i>RYB</i> )<br>Sos ziołowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                           | Dyniowa z zacierką 350 ml ( <i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 ( <i>RYB</i> )<br>Sos ziołowy 80 ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Warzywa po grecku 150 g ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                | Ziemniaczana 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 ( <i>RYB</i> )<br>Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 100 g<br>Brokuł gotowany 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml    | Dyniowa z zacierką (bez mleka) 350 ml ( <i>GLU, JAJ, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 ( <i>RYB</i> )<br>Sos ziołowy (bez mleka) 80 ( <i>GLU</i> )<br>Warzywa po grecku 150 g ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                               | Dyniowa z zacierką 350 ml ( <i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 ( <i>RYB</i> )<br>Sos ziołowy 80 ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Warzywa po grecku 150 g ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                | Dyniowa z zacierką (bez mleka) 350 ml ( <i>GLU, JAJ, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 ( <i>RYB</i> )<br>Sos ziołowy (bez mleka) 80 ( <i>GLU</i> )<br>Warzywa po grecku 150 g ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                               |
|                      | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Jabłko 1 szt 1 szt<br>Kefir 150 g 1 szt ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Kefir 150 g 1 szt ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                      | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Twarożek 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                                                        | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Twarożek 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                                                                | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Twarożek 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                        | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Filet kruchy 40 g<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                 | Kasza manna na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Twarożek 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )             | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Filet kruchy 50 g<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                 |
|                      | Pn        | Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Salata zielona masłowa 10 g                                                                            | Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                      |           | Wartość energetyczna: 1879.60 kcal; Białko ogółem: 79.17 g; Tłuszcz: 46.94 g; Kwasy tł. nasycone: 21.30 g; Węglowodany ogółem: 302.44 g; Błonnik pokarmowy: 30.92 g; Sól: 5.94 g; suma cukrów prostych: 69.12 g;                                                                                                                                   | Wartość energetyczna: 1924.57 kcal; Białko ogółem: 82.01 g; Tłuszcz: 44.82 g; Kwasy tł. nasycone: 21.15 g; Węglowodany ogółem: 313.19 g; Błonnik pokarmowy: 25.82 g; Sól: 5.22 g; suma cukrów prostych: 71.17 g;                                                                                                                                    | Wartość energetyczna: 1856.23 kcal; Białko ogółem: 89.33 g; Tłuszcz: 52.09 g; Kwasy tł. nasycone: 25.73 g; Węglowodany ogółem: 275.83 g; Błonnik pokarmowy: 43.82 g; Sól: 7.66 g; suma cukrów prostych: 45.70 g;                               | Wartość energetyczna: 2010.10 kcal; Białko ogółem: 80.82 g; Tłuszcz: 32.08 g; Kwasy tł. nasycone: 7.84 g; Węglowodany ogółem: 363.68 g; Błonnik pokarmowy: 30.35 g; Sól: 5.90 g; suma cukrów prostych: 59.60 g;                                                                                                                                                                  | Wartość energetyczna: 2353.27 kcal; Białko ogółem: 103.62 g; Tłuszcz: 55.61 g; Kwasy tł. nasycone: 26.46 g; Węglowodany ogółem: 379.22 g; Błonnik pokarmowy: 29.67 g; Sól: 5.74 g; suma cukrów prostych: 94.46 g;                                                                                                                                   | Wartość energetyczna: 2276.09 kcal; Białko ogółem: 94.29 g; Tłuszcz: 36.31 g; Kwasy tł. nasycone: 8.97 g; Węglowodany ogółem: 407.12 g; Błonnik pokarmowy: 32.82 g; Sól: 7.39 g; suma cukrów prostych: 60.69 g;                                                                                                                                                                  |

|                   |           | BI-USK Podstawowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BI-USK Łatwo strawna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Bogatobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-21 sobota | Śniadanie | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Ser żółty 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                          | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek śmietankowy 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                               | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek śmietankowy 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                                | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Pasta warzywna 40 g ( <i>SEL</i> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                              | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek śmietankowy 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                     | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynkowa dębowa drobiowa 50 g<br>Pasta warzywna 50 g ( <i>SEL</i> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                              |
|                   | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <i>MLE</i> )<br>Schab gotowany 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <i>MLE</i> )<br>Schab gotowany 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                                                                                                                         | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Margaryna roślinna 5 g<br>Schab gotowany 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                                                                                                               |
|                   | Obiad     | Pieczarkowa z ziemniakami # 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Kasza jaglana 180 g<br>Zrazik drobiowy gotowany 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g ( <i>SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                 | Jarzynowa z ziemniakami 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Kasza jaglana 180 g<br>Zrazik drobiowy gotowany 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g ( <i>SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                            | Pieczarkowa z ziemniakami # 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Kasza jaglana 180 g<br>Zrazik drobiowy gotowany 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka z marchwi i selera z olejem bez cukru 100 g ( <i>SEL</i> )<br>Cukinia pieczona z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Jarzynowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Kasza jaglana 180 g<br>Zrazik drobiowy gotowany 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )<br>Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml ( <i>GLU</i> )<br>Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g ( <i>SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                | Jarzynowa z ziemniakami 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Kasza jaglana 180 g<br>Zrazik drobiowy gotowany 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g ( <i>SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                  | Jarzynowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Kasza jaglana 180 g<br>Zrazik drobiowy gotowany 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )<br>Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml ( <i>GLU</i> )<br>Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g ( <i>SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <i>MLE</i> )<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Galaretka o smaku cytrynowym 200 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                   | Kolacja   | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Salatka makaronowa z wędliną 150 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> ) | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Salatka makaronowa z wędliną 150 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Sałata zielona masłowa 20 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> ) | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Salatka z makaronem pełnoziarnistym z wędliną 150 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                  | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <i>SEL</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Salatka makaronowa z wędliną (bez mleka) 150 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, SEL</i> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Sałata zielona masłowa 20 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <i>MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Salatka makaronowa z wędliną 150 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Sałata zielona masłowa 20 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> ) | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <i>SEL</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Salatka makaronowa z wędliną (bez mleka) 150 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, SEL</i> )<br>Filet kruchy 50 g<br>Sałata zielona masłowa 20 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                   | Pn        | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                                                | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                   |           | Wartość energetyczna: 2096.13 kcal; Białko ogółem: 97.72 g; Tłuszcz: 69.80 g; Kwasy tł. nasycone: 31.46 g; Węglowodany ogółem: 283.69 g; Błonnik pokarmowy: 31.65 g; Sól: 6.98 g; suma cukrów prostych: 39.83 g;                                                                                                                                      | Wartość energetyczna: 2042.39 kcal; Białko ogółem: 90.02 g; Tłuszcz: 67.17 g; Kwasy tł. nasycone: 30.71 g; Węglowodany ogółem: 282.36 g; Błonnik pokarmowy: 23.14 g; Sól: 6.26 g; suma cukrów prostych: 37.39 g;                                                                                                                                             | Wartość energetyczna: 2237.08 kcal; Białko ogółem: 92.85 g; Tłuszcz: 74.59 g; Kwasy tł. nasycone: 34.77 g; Węglowodany ogółem: 316.81 g; Błonnik pokarmowy: 48.08 g; Sól: 8.12 g; suma cukrów prostych: 47.27 g;                                                                                                                   | Wartość energetyczna: 1887.42 kcal; Białko ogółem: 79.25 g; Tłuszcz: 41.79 g; Kwasy tł. nasycone: 8.04 g; Węglowodany ogółem: 311.64 g; Błonnik pokarmowy: 29.13 g; Sól: 5.96 g; suma cukrów prostych: 23.54 g;                                                                                                                                                                | Wartość energetyczna: 2376.15 kcal; Białko ogółem: 106.27 g; Tłuszcz: 76.50 g; Kwasy tł. nasycone: 35.70 g; Węglowodany ogółem: 331.54 g; Błonnik pokarmowy: 25.02 g; Sól: 6.88 g; suma cukrów prostych: 47.56 g;                                                                                                                                                                                  | Wartość energetyczna: 2054.32 kcal; Białko ogółem: 91.59 g; Tłuszcz: 45.23 g; Kwasy tł. nasycone: 8.99 g; Węglowodany ogółem: 334.15 g; Błonnik pokarmowy: 30.81 g; Sól: 6.67 g; suma cukrów prostych: 25.04 g;                                                                                                                                                                |

|                      |           | BI-USK Podstawowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | BI-USK Łatwo strawna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów                                                                                                                                                                                                                                            | BI-USK Bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Bogatobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-22 niedziela | Śniadanie | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                          | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki (bez mleka) 40 g ( <b>JAJ</b> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki (bez mleka) 40 g ( <b>JAJ</b> )<br>Filet kruchy 50 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                      | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Banan 1szt. 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Margaryna roślinna 5 g<br>Szynkowa dębowa drobiowa 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                                                                              |
|                      | Obiad     | Kalafiorowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Surówka Colesław 150 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 30 ml ( <b>GLU, SEL</b> )                                                                                                 | Kalafiorowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Dynia duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 30 ml ( <b>GLU, SEL</b> )                                                                                                                | Kalafiorowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Surówka Colesław 100 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Brokuł gotowany 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 30 ml ( <b>GLU, SEL</b> ) | Kalafiorowa z makaronem (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Dynia duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 30 ml ( <b>GLU, SEL</b> )                                                                                              | Kalafiorowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Dynia duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 30 ml ( <b>GLU, SEL</b> )                                                                                                                | Kalafiorowa z makaronem (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Dynia duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 30 ml ( <b>GLU, SEL</b> )                                                                                              |
|                      | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kefir 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )<br>Gruszka 1szt 1 szt                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Koktajl truskawkowy bez cukru 200 ml ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                      | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z twarogu z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                             | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z twarogu z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                      | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z twarogu z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                           | Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Dżem brzoskwinowy 25 g 2 szt<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                             | Płatki pszenne na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z twarogu z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                | Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 50 g<br>Dżem brzoskwinowy 25 g 2 szt<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                             |
|                      | Pn        | Drożdżówka 1szt 1 szt ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                        | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Drożdżówka 1szt 1 szt ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                      |           | Wartość energetyczna: 1995.88 kcal; Białko ogółem: 95.40 g; Tłuszcz: 60.16 g; Kwasy tł. nasycone: 24.39 g; Węglowodany ogółem: 279.26 g; Błonnik pokarmowy: 27.88 g; Sól: 6.07 g; suma cukrów prostych: 44.07 g;                                                                                                                                                  | Wartość energetyczna: 2003.02 kcal; Białko ogółem: 97.40 g; Tłuszcz: 57.09 g; Kwasy tł. nasycone: 23.61 g; Węglowodany ogółem: 285.97 g; Błonnik pokarmowy: 22.88 g; Sól: 5.96 g; suma cukrów prostych: 43.66 g;                                                                                                                                                   | Wartość energetyczna: 2008.37 kcal; Białko ogółem: 99.50 g; Tłuszcz: 61.91 g; Kwasy tł. nasycone: 27.96 g; Węglowodany ogółem: 281.05 g; Błonnik pokarmowy: 44.65 g; Sól: 7.55 g; suma cukrów prostych: 50.78 g;                                                                           | Wartość energetyczna: 1818.43 kcal; Białko ogółem: 83.89 g; Tłuszcz: 38.41 g; Kwasy tł. nasycone: 8.85 g; Węglowodany ogółem: 295.08 g; Błonnik pokarmowy: 27.01 g; Sól: 6.11 g; suma cukrów prostych: 24.28 g;                                                                                                                                         | Wartość energetyczna: 2475.72 kcal; Białko ogółem: 113.71 g; Tłuszcz: 65.11 g; Kwasy tł. nasycone: 27.27 g; Węglowodany ogółem: 377.04 g; Błonnik pokarmowy: 30.03 g; Sól: 6.79 g; suma cukrów prostych: 102.09 g;                                                                                                                                                 | Wartość energetyczna: 2134.23 kcal; Białko ogółem: 94.25 g; Tłuszcz: 40.92 g; Kwasy tł. nasycone: 9.64 g; Węglowodany ogółem: 358.66 g; Błonnik pokarmowy: 28.32 g; Sól: 6.93 g; suma cukrów prostych: 25.37 g;                                                                                                                                         |

|                         |           | BI-USK Podstawowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Łatwo strawna                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | BI-USK Bogatobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-23 poniedziałek | Śniadanie | Makaron na mleku 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Makaron na mleku 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                              | Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Makaron na mleku 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                               | Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                         | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet kruchy 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Maślanka truskawkowa 200 ml ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Margaryna roślinna 5 g<br>Filet kruchy 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                                                                                  |
|                         | Obiad     | Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Pierogi z serem* 250 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Sos jogurtowy 80 ml ( <b>MLE</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                              | Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Pierogi z serem* 250 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Sos jogurtowy 80 ml ( <b>MLE</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                         | Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ryż brązowy 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100 g<br>Surówka z selera i jabłka z olejem bez cukru 100 g ( <b>SEL</b> )<br>Cukinia pieczona z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ryż 180 g<br>Potrawka drobiowa z kurczaka z warzywami 150 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                          | Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ryż 180 g<br>Potrawka drobiowa z kurczaka z warzywami 150 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                        | Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ryż 180 g<br>Potrawka drobiowa z kurczaka z warzywami 250 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                          |
|                         | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                         | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Ser topiony 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                           | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                         | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                 | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Schab gotowany 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                     | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Schab gotowany 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                     |
|                         | Pn        | Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt ( <b>SEL</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                      | Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt ( <b>SEL</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                         |           | Wartość energetyczna: 2089.79 kcal; Białko ogółem: 93.66 g; Tłuszcz: 59.39 g; Kwasy tł. nasycone: 28.46 g; Węglowodany ogółem: 315.79 g; Błonnik pokarmowy: 29.47 g; Sól: 9.38 g; suma cukrów prostych: 46.21 g;                                                                                                               | Wartość energetyczna: 2067.78 kcal; Białko ogółem: 94.01 g; Tłuszcz: 49.24 g; Kwasy tł. nasycone: 24.60 g; Węglowodany ogółem: 321.95 g; Błonnik pokarmowy: 22.71 g; Sól: 7.10 g; suma cukrów prostych: 48.68 g;                                                                                                         | Wartość energetyczna: 2019.25 kcal; Białko ogółem: 90.02 g; Tłuszcz: 54.21 g; Kwasy tł. nasycone: 27.13 g; Węglowodany ogółem: 306.64 g; Błonnik pokarmowy: 50.98 g; Sól: 9.30 g; suma cukrów prostych: 51.23 g;                                                   | Wartość energetyczna: 1783.04 kcal; Białko ogółem: 75.96 g; Tłuszcz: 35.96 g; Kwasy tł. nasycone: 7.55 g; Węglowodany ogółem: 302.68 g; Błonnik pokarmowy: 31.57 g; Sól: 6.65 g; suma cukrów prostych: 30.49 g;                                                                                                                                 | Wartość energetyczna: 2265.38 kcal; Białko ogółem: 96.42 g; Tłuszcz: 57.07 g; Kwasy tł. nasycone: 27.77 g; Węglowodany ogółem: 351.38 g; Błonnik pokarmowy: 28.77 g; Sól: 7.21 g; suma cukrów prostych: 55.35 g;                                                                                                                                       | Wartość energetyczna: 2143.87 kcal; Białko ogółem: 89.59 g; Tłuszcz: 39.90 g; Kwasy tł. nasycone: 8.56 g; Węglowodany ogółem: 371.65 g; Błonnik pokarmowy: 34.12 g; Sól: 7.63 g; suma cukrów prostych: 32.89 g;                                                                                                                                 |

|                   |           | BI-USK Podstawowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | BI-USK Łatwo strawna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów                                                                                                                                                                                                                                            | BI-USK Bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BI-USK Bogatobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-24 wtorek | Śniadanie | Platki jęczmienne na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <i>JAJ</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Platki jęczmienne na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <i>JAJ</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <i>JAJ</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                    | Platki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Jajko gotowane kl. M 2 szt ( <i>JAJ</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Platki jęczmienne na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <i>JAJ</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Platki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Jajko gotowane kl. M 2 szt ( <i>JAJ</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 50 g<br>Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                   | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynka soltysówka 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Koktajl owocowy bez cukru 200 ml ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Margaryna roślinna 5 g<br>Szynka soltysówka 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                                                                                                                              |
|                   | Obiad     | Jarzynowa z ziemniakami 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Udziec z kurczaka gotowany 150 g<br>Sos koperkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka wielowarzywna z olejem 150 g ( <i>SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                             | Jarzynowa z ziemniakami 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Udziec z kurczaka gotowany 150 g<br>Sos koperkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Cukinia pieczona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                | Jarzynowa z ziemniakami 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Udziec z kurczaka gotowany 150 g<br>Sos koperkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka wielowarzywna z olejem 100 g ( <i>SEL</i> )<br>Kalaflor gotowany 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Jarzynowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Udziec z kurczaka gotowany 150 g<br>Sos koperkowy (bez mleka) 80 ml ( <i>GLU</i> )<br>Cukinia pieczona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                        | Jarzynowa z ziemniakami 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Udziec z kurczaka gotowany 150 g<br>Sos koperkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Cukinia pieczona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                | Jarzynowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Udziec z kurczaka gotowany 150 g<br>Sos koperkowy (bez mleka) 80 ml ( <i>GLU</i> )<br>Cukinia pieczona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                        |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Gruszka 1szt 1 szt<br>Maślanka naturalna 330 ml 1 szt ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Maślanka naturalna 330 ml 1 szt ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Jabłko pieczone 1 szt 170 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                   | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Paprykarz rybno-warzywny 40 g ( <i>RYB, SEL</i> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                     | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Paprykarz rybno-warzywny 40 g ( <i>RYB, SEL</i> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                                                           | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Paprykarz rybno-warzywny 40 g ( <i>RYB, SEL</i> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                         | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <i>SEL</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Paprykarz rybno-warzywny 40 g ( <i>RYB, SEL</i> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Miód 25 g 1 szt<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                    | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Paprykarz rybno-warzywny 40 g ( <i>RYB, SEL</i> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Ryż na mleku 300 ml ( <i>MLE</i> )                     | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <i>SEL</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Paprykarz rybno-warzywny 50 g ( <i>RYB, SEL</i> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 50 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                       |
|                   | Pn        | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                        | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                   |           | Wartość energetyczna: 1979.60 kcal; Białko ogółem: 98.00 g; Tłuszcz: 69.47 g; Kwasy tł. nasycone: 27.20 g; Węglowodany ogółem: 252.94 g; Błonnik pokarmowy: 30.86 g; Sól: 7.33 g; suma cukrów prostych: 34.10 g;                                                                                                                            | Wartość energetyczna: 1975.22 kcal; Białko ogółem: 99.02 g; Tłuszcz: 69.03 g; Kwasy tł. nasycone: 27.07 g; Węglowodany ogółem: 247.00 g; Błonnik pokarmowy: 21.28 g; Sól: 6.87 g; suma cukrów prostych: 28.01 g;                                                                                                                                                           | Wartość energetyczna: 2220.84 kcal; Białko ogółem: 106.71 g; Tłuszcz: 77.00 g; Kwasy tł. nasycone: 32.91 g; Węglowodany ogółem: 293.54 g; Błonnik pokarmowy: 46.75 g; Sól: 8.80 g; suma cukrów prostych: 46.75 g;                                                                          | Wartość energetyczna: 2249.77 kcal; Białko ogółem: 99.59 g; Tłuszcz: 58.67 g; Kwasy tł. nasycone: 14.31 g; Węglowodany ogółem: 336.95 g; Błonnik pokarmowy: 24.66 g; Sól: 6.99 g; suma cukrów prostych: 21.18 g;                                                                                                                                                                                 | Wartość energetyczna: 2314.18 kcal; Białko ogółem: 118.07 g; Tłuszcz: 78.06 g; Kwasy tł. nasycone: 31.97 g; Węglowodany ogółem: 296.48 g; Błonnik pokarmowy: 23.29 g; Sól: 7.38 g; suma cukrów prostych: 44.07 g;                                                                                                                                                          | Wartość energetyczna: 2168.99 kcal; Białko ogółem: 110.67 g; Tłuszcz: 62.49 g; Kwasy tł. nasycone: 15.43 g; Węglowodany ogółem: 298.56 g; Błonnik pokarmowy: 29.55 g; Sól: 8.34 g; suma cukrów prostych: 36.89 g;                                                                                                                                                                                |

|                  |           | BI-USK Podstawowa                                                                                                                                                                                                                                                                        | BI-USK Łatwo strawna                                                                                                                                                                                                                                                                                            | BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | BI-USK Bogatobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                           | BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-25 środa | Śniadanie | Kasza kukurydziana na mleku 300 (MLE)<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasztecik z ciecierzycy 40 g (GLU, JAJ)<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 300 (MLE)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta warzywna 40 g (SEL)<br>Salatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasztecik z ciecierzycy 40 g (GLU, JAJ)<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                        | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta warzywna 40 g (SEL)<br>Salatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 300 (MLE)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta warzywna 40 g (SEL)<br>Salatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka tostowa z kurcząt 50 g<br>Pasta warzywna 40 g (SEL)<br>Salatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                  | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 5 g (MLE)<br>Szynkowa dębowa drobiowa 20 g<br>Salata zielona masłowa 10 g<br>Papryka świeża 30 g                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                              | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU)<br>Margaryna roślinna 5 g<br>Szynkowa dębowa drobiowa 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Salata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                                                                                                             |
|                  | Obiad     | Żurek z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL)<br>Ryż brązowy 180 g<br>Klopsik wieprzowy 100 g (GLU, JAJ)<br>Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                            | Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Ryż 180 g<br>Klopsik wieprzowy 100 g (GLU, JAJ)<br>Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                      | Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Ryż brązowy 180 g<br>Klopsik wieprzowy 100 g (GLU, JAJ)<br>Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g<br>Salatka z marchwi, ogórek kiszony i jabłka z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Ziemniaczana (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL)<br>Ryż 180 g<br>Klopsik wieprzowy 100 g (GLU, JAJ)<br>Sos jarzynowy (bez mleka) 80 ml (GLU, SEL)<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                          | Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Ryż 180 g<br>Klopsik wieprzowy 100 g (GLU, JAJ)<br>Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                      | Ziemniaczana (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL)<br>Ryż 180 g<br>Klopsik wieprzowy 120 g (GLU, JAJ)<br>Sos jarzynowy (bez mleka) 80 ml (GLU, SEL)<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                                      |
|                  | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Mandarynka 1 szt<br>Kefir 150 g 1 szt (MLE)                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kefir 150 g 1 szt (MLE)                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Kasza manna na wodzie z syropem malinowym 200 ml (GLU)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                  | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g (MLE)<br>Dżem brzoskwiinowy 25 g 2 szt<br>Mandarynka 2 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)                    | Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g (MLE)<br>Dżem brzoskwiinowy 25 g 2 szt<br>Mandarynka 2 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)                                                  | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g (MLE)<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                              | Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Dżem brzoskwiinowy 25 g 2 szt<br>Mandarynka 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                    | Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g (MLE)<br>Dżem brzoskwiinowy 25 g 2 szt<br>Mandarynka 2 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)     | Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka soltysówka 50 g<br>Dżem brzoskwiinowy 25 g 2 szt<br>Mandarynka 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                |
|                  | Pn        | Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 5 g (MLE)<br>Filet kruchy 20 g<br>Salata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                                | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)                                                                                                                                                                                                                                                                          | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                  |           | Wartość energetyczna: 2301.98 kcal; Białko ogółem: 90.07 g; Tłuszcz: 67.50 g; Kwasy tł. nasycone: 27.99 g; Węglowodany ogółem: 340.76 g; Błonnik pokarmowy: 39.13 g; Sól: 5.88 g; suma cukrów prostych: 46.76 g;                                                                         | Wartość energetyczna: 2119.38 kcal; Białko ogółem: 74.17 g; Tłuszcz: 54.20 g; Kwasy tł. nasycone: 24.70 g; Węglowodany ogółem: 339.16 g; Błonnik pokarmowy: 26.14 g; Sól: 4.78 g; suma cukrów prostych: 51.24 g;                                                                                                | Wartość energetyczna: 2218.43 kcal; Białko ogółem: 90.43 g; Tłuszcz: 69.07 g; Kwasy tł. nasycone: 30.48 g; Węglowodany ogółem: 321.78 g; Błonnik pokarmowy: 53.09 g; Sól: 7.53 g; suma cukrów prostych: 40.75 g;                                                                     | Wartość energetyczna: 2019.52 kcal; Białko ogółem: 71.57 g; Tłuszcz: 40.52 g; Kwasy tł. nasycone: 9.20 g; Węglowodany ogółem: 355.17 g; Błonnik pokarmowy: 31.74 g; Sól: 5.82 g; suma cukrów prostych: 40.28 g;                                                                                                                                   | Wartość energetyczna: 2564.58 kcal; Białko ogółem: 87.75 g; Tłuszcz: 61.50 g; Kwasy tł. nasycone: 28.34 g; Węglowodany ogółem: 424.04 g; Błonnik pokarmowy: 29.17 g; Sól: 5.58 g; suma cukrów prostych: 67.69 g;                                                                                                | Wartość energetyczna: 2405.39 kcal; Białko ogółem: 90.08 g; Tłuszcz: 46.67 g; Kwasy tł. nasycone: 10.89 g; Węglowodany ogółem: 420.85 g; Błonnik pokarmowy: 34.45 g; Sól: 6.70 g; suma cukrów prostych: 41.47 g;                                                                                                                                                              |

|                     | BI-USK Podstawowa | BI-USK Łatwo strawna                                                                                                                                                                                                                                                                                               | BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | BI-USK Bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BI-USK Bogatobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-26 czwartek | Śniadanie         | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek świeży 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Salatka z sałaty lodowej z olejem i natką pietruszki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Ogórek świeży 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                           | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Salatka z sałaty lodowej z olejem i natką pietruszki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Salatka z sałaty lodowej z olejem i natką pietruszki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Salatka z sałaty lodowej z olejem i natką pietruszki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml          |
|                     | II ś              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet kruchy 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Serek homogenizowany naturalny 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Margaryna roślinna 5 g<br>Filet kruchy 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                     | Obiad             | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Gołąbki bez zawijania pieczone 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                            | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) 100 g<br>Surówka z selera i jabłka z olejem bez cukru 100 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml     | Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Gołąbki bez zawijania pieczone 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml ( <b>GLU</b> ) | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Gołąbki bez zawijania pieczone 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                    | Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Gołąbki bez zawijania pieczone 150 g ( <b>JAJ</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml ( <b>GLU</b> )                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                     | P                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Pomarańcza 1 szt 1 szt<br>Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Sok pomarańczowy 100 % 200 ml 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                     | Kolacja           | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Pasta z jaj z koperkiem 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )       | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Pasta z jaj z koperkiem 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                      | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Pasta z jaj z koperkiem 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                               | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Miód 25 g 2 szt<br>Pasta z jaj z koperkiem (bez mleka) 40 g ( <b>JAJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml      | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Pasta z jaj z koperkiem 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )   | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Pasta z jaj z koperkiem (bez mleka) 40 g ( <b>JAJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                     | Ph                | Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 20 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Rzodkiew 30 g                                                                                                               | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                     |                   | Wartość energetyczna: 1839.96 kcal; Białko ogółem: 76.93 g; Tłuszcz: 52.61 g; Kwasy tł. nasycone: 24.98 g; Węglowodany ogółem: 279.81 g; Błonnik pokarmowy: 28.44 g; Sól: 5.38 g; suma cukrów prostych: 34.02 g;                                                                                                   | Wartość energetyczna: 1943.90 kcal; Białko ogółem: 79.62 g; Tłuszcz: 60.40 g; Kwasy tł. nasycone: 25.50 g; Węglowodany ogółem: 282.89 g; Błonnik pokarmowy: 22.92 g; Sól: 5.24 g; suma cukrów prostych: 32.49 g;                                                                                                                                           | Wartość energetyczna: 2073.99 kcal; Białko ogółem: 94.65 g; Tłuszcz: 67.39 g; Kwasy tł. nasycone: 29.80 g; Węglowodany ogółem: 290.48 g; Błonnik pokarmowy: 45.50 g; Sól: 7.28 g; suma cukrów prostych: 48.58 g;                                                                                      | Wartość energetyczna: 2567.16 kcal; Białko ogółem: 72.24 g; Tłuszcz: 44.26 g; Kwasy tł. nasycone: 8.61 g; Węglowodany ogółem: 480.91 g; Błonnik pokarmowy: 28.74 g; Sól: 4.73 g; suma cukrów prostych: 27.46 g;                                                                                                                                            | Wartość energetyczna: 2442.90 kcal; Białko ogółem: 101.07 g; Tłuszcz: 74.55 g; Kwasy tł. nasycone: 34.23 g; Węglowodany ogółem: 356.74 g; Błonnik pokarmowy: 24.17 g; Sól: 5.55 g; suma cukrów prostych: 43.04 g;                                                                                                                                          | Wartość energetyczna: 2265.39 kcal; Białko ogółem: 91.44 g; Tłuszcz: 49.14 g; Kwasy tł. nasycone: 10.19 g; Węglowodany ogółem: 376.29 g; Błonnik pokarmowy: 30.50 g; Sól: 5.58 g; suma cukrów prostych: 24.67 g;                                                                                                                                                    |

|                   |           | BI-USK Podstawowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Łatwo strawna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów                                                                                                                                                                                                                                                             | BI-USK Bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BI-USK Bogatobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-27 piątek | Śniadanie | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek na słodko 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Gruszka 1szt 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek na słodko 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Jabłko 1 szt 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                               | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Jabłko 1 szt 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek na słodko 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Jabłko 1 szt 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Szynkowa dębowa drobiowa 80 g<br>Jabłko 1 szt 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                   | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Galaretką jogurtowa o smaku truskawkowym 200 g ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Margaryna roślinna 5 g<br>Szynka tostowa z kurcząt 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                                                                       |
|                   | Obiad     | Szpinakowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                | Szpinakowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                     | Szpinakowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 100 g<br>Cukinia pieczona z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Szpinakowa z zacierką (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy (bez mleka) 80 ( <b>GLU</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                               | Szpinakowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                     | Szpinakowa z zacierką (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 120 ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy (bez mleka) 80 ( <b>GLU</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                               |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Gruszka 1szt 1 szt<br>Maślanka naturalna 330 ml 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Maślanka naturalna 330 ml 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                   | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Ser żółty 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                      | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Serek śmietankowy 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                      | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                          | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml        | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Serek śmietankowy 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                 | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta warzywna 50 g ( <b>SEL</b> )<br>Szynka soltysówka 80 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml        |
|                   | Pn        | Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt ( <b>SEL</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                         | Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt ( <b>SEL</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                   |           | Wartość energetyczna: 2019.20 kcal; Białko ogółem: 90.99 g; Tłuszcz: 65.43 g; Kwasy tł. nasycone: 29.30 g; Węglowodany ogółem: 284.04 g; Błonnik pokarmowy: 33.76 g; Sól: 7.19 g; suma cukrów prostych: 57.76 g;                                                                                                                                        | Wartość energetyczna: 1877.19 kcal; Białko ogółem: 82.92 g; Tłuszcz: 55.34 g; Kwasy tł. nasycone: 28.04 g; Węglowodany ogółem: 276.23 g; Błonnik pokarmowy: 27.33 g; Sól: 6.86 g; suma cukrów prostych: 49.07 g;                                                                                                                                         | Wartość energetyczna: 2037.89 kcal; Białko ogółem: 85.84 g; Tłuszcz: 64.38 g; Kwasy tł. nasycone: 28.26 g; Węglowodany ogółem: 299.47 g; Błonnik pokarmowy: 46.71 g; Sól: 7.15 g; suma cukrów prostych: 52.98 g;                                                                                            | Wartość energetyczna: 1733.38 kcal; Białko ogółem: 68.87 g; Tłuszcz: 32.15 g; Kwasy tł. nasycone: 6.95 g; Węglowodany ogółem: 305.40 g; Błonnik pokarmowy: 32.15 g; Sól: 5.81 g; suma cukrów prostych: 37.79 g;                                                                                                                                  | Wartość energetyczna: 2193.39 kcal; Białko ogółem: 98.79 g; Tłuszcz: 62.63 g; Kwasy tł. nasycone: 31.84 g; Węglowodany ogółem: 324.67 g; Błonnik pokarmowy: 28.50 g; Sól: 7.26 g; suma cukrów prostych: 58.67 g;                                                                                                                                         | Wartość energetyczna: 2097.26 kcal; Białko ogółem: 95.87 g; Tłuszcz: 40.35 g; Kwasy tł. nasycone: 9.36 g; Węglowodany ogółem: 352.33 g; Błonnik pokarmowy: 35.04 g; Sól: 7.54 g; suma cukrów prostych: 39.36 g;                                                                                                                                  |

|                   |           | BI-USK Podstawowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | BI-USK Łatwo strawna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów                                                                                                                                                                                                                                                        | BI-USK Bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | BI-USK Bogatobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-28 sobota | Śniadanie | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Ser topiony 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                       | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                | Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Margaryna roślinna 10 g<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                              | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                         | Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Margaryna roślinna 10 g<br>Szynka tostowa z kurcząt 80 g<br>Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                              |
|                   | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatkowa z fileta 20 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Papryka świeża 30 g                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kefir 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Margaryna roślinna 5 g<br>Szynkowa drobowa drobiowa 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                   | Obiad     | Fasolowa z ziemniakami 350 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna 180 g ( <b>GLU</b> )<br>Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                  | Selerowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna 180 g ( <b>GLU</b> )<br>Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                              | Selerowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna 180 g ( <b>GLU</b> )<br>Schab gotowany 100 g<br>Surówka z marchwi z olejem bez cukru 100 g<br>Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                      | Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna 180 g ( <b>GLU</b> )<br>Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                        | Selerowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna 180 g ( <b>GLU</b> )<br>Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                       | Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna 180 g ( <b>GLU</b> )<br>Pieczeń rzymska wieprzowa 120 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                        |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Jabłko 1 szt 1 szt<br>Kefir 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Twarożek na słodko z musem truskawkowym 200 g ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                   | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałatka ryżowa z ryżem brązowym, brokulem i jajkiem z olejem 150 g ( <b>JAJ, SEL</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałatka ryżowa z brokulem i jajkiem 150 g ( <b>JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałatka ryżowa z ryżem brązowym, brokulem i jajkiem z olejem 150 g ( <b>JAJ, SEL</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Sałatka ryżowa z brokulem i jajkiem z olejem 120 g ( <b>JAJ, SEL</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałatka ryżowa z brokulem i jajkiem 150 g ( <b>JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Sałatka ryżowa z brokulem i jajkiem z olejem 150 g ( <b>JAJ, SEL</b> )<br>Szynka sołtysówka 80 g<br>Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                   | Pn        | Ciasto drożdżowe. 50 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet kruchy 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                                | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ciasto drożdżowe. 50 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                   |           | Wartość energetyczna: 2236.63 kcal; Białko ogółem: 94.25 g; Tłuszcz: 74.29 g; Kwasy tł. nasycone: 29.07 g; Węglowodany ogółem: 316.74 g; Błonnik pokarmowy: 36.80 g; Sól: 8.81 g; suma cukrów prostych: 42.73 g;                                                                                                                                                    | Wartość energetyczna: 2002.72 kcal; Białko ogółem: 84.59 g; Tłuszcz: 58.75 g; Kwasy tł. nasycone: 23.80 g; Węglowodany ogółem: 298.66 g; Błonnik pokarmowy: 27.25 g; Sól: 6.53 g; suma cukrów prostych: 45.18 g;                                                                                                                                 | Wartość energetyczna: 2068.89 kcal; Białko ogółem: 90.24 g; Tłuszcz: 63.91 g; Kwasy tł. nasycone: 26.33 g; Węglowodany ogółem: 305.33 g; Błonnik pokarmowy: 50.39 g; Sól: 9.76 g; suma cukrów prostych: 45.52 g;                                                                                       | Wartość energetyczna: 1891.43 kcal; Białko ogółem: 77.40 g; Tłuszcz: 44.42 g; Kwasy tł. nasycone: 9.64 g; Węglowodany ogółem: 309.89 g; Błonnik pokarmowy: 32.86 g; Sól: 6.78 g; suma cukrów prostych: 31.91 g;                                                                                                                                                                                                   | Wartość energetyczna: 2482.08 kcal; Białko ogółem: 121.26 g; Tłuszcz: 72.31 g; Kwasy tł. nasycone: 30.90 g; Węglowodany ogółem: 355.58 g; Błonnik pokarmowy: 31.33 g; Sól: 7.49 g; suma cukrów prostych: 75.95 g;                                                                                                                                                                                         | Wartość energetyczna: 2348.56 kcal; Białko ogółem: 103.22 g; Tłuszcz: 53.52 g; Kwasy tł. nasycone: 12.54 g; Węglowodany ogółem: 378.63 g; Błonnik pokarmowy: 34.70 g; Sól: 8.91 g; suma cukrów prostych: 33.53 g;                                                                                                                                                                                                 |

|                      |           | BI-USK Podstawowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BI-USK Łatwo strawna                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów                                                                                                                                                                                                                                          | BI-USK Bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BI-USK Bogatobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-03-01 niedziela | Śniadanie | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Ser mozzarella- plastry 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Mandarynka 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Schab gotowany 40 g<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                               | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Mandarynka 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Ser mozzarella- plastry 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Mandarynka 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                         | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka soltysówka 80 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Mandarynka 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                      | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet kruchy 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Serek homogenizowany waniliowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Margaryna roślinna 5 g<br>Filet kruchy 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                                                                                   |
|                      | Obiad     | Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Łopatka wieprzowa pieczona b/k 100 g<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Łopatka wieprzowa pieczona b/k 100 g<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g<br>Brokuł gotowany 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Łopatka wieprzowa pieczona b/k 100 g<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Łopatka wieprzowa pieczona b/k 120 g<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                  |
|                      | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )<br>Mandarynka 1 szt                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Herbatniki be be 16 g 1 szt ( <b>GLU, SOJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                      | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )         | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )           | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                      | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Dżem z czarnych porzeczek 25 g 2 szt<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                     | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Dżem z czarnych porzeczek 25 g 2 szt<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                     |
|                      | Pn        | Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                            | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                      |           | Wartość energetyczna: 1885.24 kcal; Białko ogółem: 94.57 g; Tłuszcz: 56.40 g; Kwasy tł. nasycone: 27.62 g; Węglowodany ogółem: 261.34 g; Błonnik pokarmowy: 27.80 g; Sól: 5.90 g; suma cukrów prostych: 28.86 g;                                                                                                                 | Wartość energetyczna: 1899.54 kcal; Białko ogółem: 88.83 g; Tłuszcz: 50.16 g; Kwasy tł. nasycone: 22.16 g; Węglowodany ogółem: 285.75 g; Błonnik pokarmowy: 24.32 g; Sól: 5.64 g; suma cukrów prostych: 45.16 g;                                                                                                           | Wartość energetyczna: 1873.26 kcal; Białko ogółem: 99.93 g; Tłuszcz: 54.95 g; Kwasy tł. nasycone: 27.06 g; Węglowodany ogółem: 260.53 g; Błonnik pokarmowy: 44.59 g; Sól: 8.15 g; suma cukrów prostych: 39.61 g;                                                                         | Wartość energetyczna: 1944.85 kcal; Białko ogółem: 77.04 g; Tłuszcz: 38.20 g; Kwasy tł. nasycone: 9.60 g; Węglowodany ogółem: 337.36 g; Błonnik pokarmowy: 28.36 g; Sól: 5.52 g; suma cukrów prostych: 37.49 g;                                                                                                                                  | Wartość energetyczna: 2338.80 kcal; Białko ogółem: 112.66 g; Tłuszcz: 66.02 g; Kwasy tł. nasycone: 32.15 g; Węglowodany ogółem: 337.42 g; Błonnik pokarmowy: 23.91 g; Sól: 6.22 g; suma cukrów prostych: 55.35 g;                                                                                                                                      | Wartość energetyczna: 2189.26 kcal; Białko ogółem: 96.33 g; Tłuszcz: 43.87 g; Kwasy tł. nasycone: 11.73 g; Węglowodany ogółem: 366.49 g; Błonnik pokarmowy: 31.08 g; Sól: 7.29 g; suma cukrów prostych: 38.58 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 Niskosodowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Niskobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Bezglutenowa                                                                                                                                                                                                                               |                                                           |
|-------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 2026-02-16 poniedziałek | Śniadanie | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Pasta z kurczaka 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml       | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                              | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka (bez soli) 80 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                 | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka tostowa z kurcząt 30 g<br>Twarożek z koperkiem 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml             |                                                           |
|                         | II Ś      | Jabłko pieczone 1 szt 170 g                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                           |
|                         | Obiad     | Koperkowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100<br>Sos jarzynowy 80 ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                        | Koperkowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100<br>Sos jarzynowy 80 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                        |                                                                              | Koperkowa z makaronem (bez soli) 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 100<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos jarzynowy 80 ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )                                                                                         | Koperkowa z makaronem (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 50 g<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos jarzynowy 80 ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )                                                                                                                 | Koperkowa z makaronem (bez glutenu) 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos jarzynowy (bez glutenu) 80 ( <b>MLE, SEL</b> ) |                                                           |
|                         | P         | Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                       | Serek homogenizowany waniliowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                           |
|                         | Kolacja   | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Szynka wieprzowa gotowana 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Szynka wieprzowa gotowana 40 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                     |                                                                              | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj (bez soli) 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Schab gotowany (bez soli) 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z jaj 30 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 30 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml               | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Schab gotowany 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml    |                                                           |
|                         | Pn        | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Serek homogenizowany waniliowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Mus jabłko, banan, cukinia, szpinak, kiwi 100g 1 szt                                                                                                                                                                                              | Serek homogenizowany waniliowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> ) |
|                         |           | Wartość energetyczna: 2092.47 kcal; Białko ogółem: 99.77 g; Tłuszcz: 24.35 g; Kwasy tł. nasycone: 6.38 g; Węglowodany ogółem: 382.49 g; Błonnik pokarmowy: 32.00 g; Sól: 4.11 g; suma cukrów prostych: 44.56 g;                                                        | Wartość energetyczna: 1931.81 kcal; Białko ogółem: 101.81 g; Tłuszcz: 46.55 g; Kwasy tł. nasycone: 22.07 g; Węglowodany ogółem: 289.69 g; Błonnik pokarmowy: 26.89 g; Sól: 5.67 g; suma cukrów prostych: 49.08 g;                                                                                                         |                                                                              | Wartość energetyczna: 2035.26 kcal; Białko ogółem: 110.49 g; Tłuszcz: 52.41 g; Kwasy tł. nasycone: 23.76 g; Węglowodany ogółem: 295.28 g; Błonnik pokarmowy: 24.03 g; Sól: 3.76 g; suma cukrów prostych: 38.69 g;                                                                                                                                        | Wartość energetyczna: 1703.87 kcal; Białko ogółem: 71.05 g; Tłuszcz: 28.80 g; Kwasy tł. nasycone: 7.65 g; Węglowodany ogółem: 300.90 g; Błonnik pokarmowy: 28.95 g; Sól: 5.00 g; suma cukrów prostych: 25.17 g;                                                                                                                                         | Wartość energetyczna: 1829.68 kcal; Białko ogółem: 96.42 g; Tłuszcz: 53.72 g; Kwasy tł. nasycone: 24.01 g; Węglowodany ogółem: 250.87 g; Błonnik pokarmowy: 30.23 g; Sól: 5.11 g; suma cukrów prostych: 39.24 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 Niskosodowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Niskobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | BI-USK Bezglutenowa                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|-------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 2026-02-17 wtorek | Śniadanie | Ryż na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Filet z indyka gotowany 40 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna (bez soli) 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                          | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Parówki z szynki 50 g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> )<br>Filet kruchy 30 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Szynka wieprzowa gotowana 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                 |  |
|                   | II ś      | Jabłko pieczone 1 szt 170 g                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|                   | Obiad     | Ziemniaczana 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Risotto z mięsem wieprzowym i warzywami 300 g ( <b>SEL</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                               | Ziemniaczana 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Risotto z mięsem wieprzowym i warzywami 200 g ( <b>SEL</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                            | Ziemniaczana 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Risotto z mięsem wieprzowym i warzywami 300 g ( <b>SEL</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Brokułowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami 300 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Cukinia pieczona z olejem (bez soli) 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                | Brokułowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami 300 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ( <b>GLU</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                      | Brokułowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Risotto z mięsem wieprzowym i warzywami 300 ( <b>SEL</b> )<br>Sos pomidorowy (bez glutenu) 80 ( <b>MLE</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |  |
|                   | P         | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|                   | Kolacja   | Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Schab gotowany 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                       | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Schab gotowany 40 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                        | Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Schab gotowany (bez soli) 80 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynkowa dębowa drobiowa 30 g<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml  | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Schab gotowany 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                           |  |
|                   | Pn        | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|                   |           | Wartość energetyczna: 2144.34 kcal; Białko ogółem: 98.08 g; Tłuszcz: 31.25 g; Kwasy tł. nasycone: 10.65 g; Węglowodany ogółem: 382.88 g; Błonnik pokarmowy: 34.90 g; Sól: 4.55 g; suma cukrów prostych: 44.58 g;                                                                                     | Wartość energetyczna: 2048.80 kcal; Białko ogółem: 86.54 g; Tłuszcz: 45.71 g; Kwasy tł. nasycone: 21.23 g; Węglowodany ogółem: 336.16 g; Błonnik pokarmowy: 26.58 g; Sól: 4.59 g; suma cukrów prostych: 46.64 g;                                                                                                  | Wartość energetyczna: 2209.24 kcal; Białko ogółem: 96.93 g; Tłuszcz: 49.44 g; Kwasy tł. nasycone: 22.62 g; Węglowodany ogółem: 358.23 g; Błonnik pokarmowy: 28.13 g; Sól: 4.76 g; suma cukrów prostych: 47.82 g;                                                       | Wartość energetyczna: 1933.84 kcal; Białko ogółem: 97.21 g; Tłuszcz: 57.85 g; Kwasy tł. nasycone: 24.24 g; Węglowodany ogółem: 270.79 g; Błonnik pokarmowy: 26.92 g; Sól: 4.04 g; suma cukrów prostych: 29.96 g;                                                                                                      | Wartość energetyczna: 1836.06 kcal; Białko ogółem: 78.72 g; Tłuszcz: 48.70 g; Kwasy tł. nasycone: 13.79 g; Węglowodany ogółem: 284.94 g; Błonnik pokarmowy: 30.97 g; Sól: 6.20 g; suma cukrów prostych: 28.40 g;                                                                                                                            | Wartość energetyczna: 2116.71 kcal; Białko ogółem: 98.92 g; Tłuszcz: 63.95 g; Kwasy tł. nasycone: 25.61 g; Węglowodany ogółem: 300.80 g; Błonnik pokarmowy: 35.69 g; Sól: 5.29 g; suma cukrów prostych: 40.74 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 Niskosodowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | BI-USK Niskobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | BI-USK Bezglutenowa                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-18 środa | Śniadanie | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Pasta z białek z natką pietruszki 80 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                    | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z białek z natką pietruszki 80 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                                | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z twarogu z natką pietruszki (bez soli) 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                              | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Miód 25 g 2<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                            | Kasza jaglana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                  | II ś      | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Mus z jabłek b/c 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                  | Obiad     | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 g ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Dyńa gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Koperkowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Makaron z twarogiem 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Sos jogurtowo-truskawkowy 100 ml ( <b>MLE</b> )<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Makaron z twarogiem 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Sos jogurtowo-truskawkowy 100 ml ( <b>MLE</b> )<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                                                       | Koperkowa z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Makaron z twarogiem (bez glutenu) 300 g ( <b>MLE</b> )<br>Sos jogurtowo-truskawkowy 100 ml ( <b>MLE</b> )<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                  | P         | Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                  | Kolacja   | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 80 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 80 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                    |                                                                                                                                                                                                                                | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym (bez soli) 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pasta warzywna (bez soli) 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 30 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pasta warzywna 30 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 80 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                    |
|                  | Pn        | Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                    |
|                  |           | Wartość energetyczna: 2287.29 kcal; Białko ogółem: 78.01 g; Tłuszcz: 38.65 g; Kwasy tł. nasycone: 12.19 g; Węglowodany ogółem: 418.47 g; Błonnik pokarmowy: 28.24 g; Sól: 4.66 g; suma cukrów prostych: 32.33 g;                                                                                                      | Wartość energetyczna: 2185.89 kcal; Białko ogółem: 78.40 g; Tłuszcz: 57.93 g; Kwasy tł. nasycone: 24.51 g; Węglowodany ogółem: 350.36 g; Błonnik pokarmowy: 26.84 g; Sól: 4.69 g; suma cukrów prostych: 50.90 g;                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                | Wartość energetyczna: 2306.03 kcal; Białko ogółem: 92.54 g; Tłuszcz: 55.14 g; Kwasy tł. nasycone: 25.99 g; Węglowodany ogółem: 374.83 g; Błonnik pokarmowy: 22.06 g; Sól: 3.51 g; suma cukrów prostych: 78.71 g;                                                                                                                                                                                                 | Wartość energetyczna: 2723.63 kcal; Białko ogółem: 73.25 g; Tłuszcz: 35.09 g; Kwasy tł. nasycone: 9.37 g; Węglowodany ogółem: 540.80 g; Błonnik pokarmowy: 25.86 g; Sól: 3.47 g; suma cukrów prostych: 67.49 g;                                                                                                                                                                                | Wartość energetyczna: 2331.83 kcal; Białko ogółem: 85.82 g; Tłuszcz: 62.19 g; Kwasy tł. nasycone: 26.62 g; Węglowodany ogółem: 368.16 g; Błonnik pokarmowy: 30.45 g; Sól: 4.87 g; suma cukrów prostych: 77.00 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 Niskosodowa                                                                                                                                                                                                                                                                 | BI-USK Niskobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | BI-USK Bezglutenowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-19 czwartek | Śniadanie | Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Schab gotowany 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                       | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Schab gotowany 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                      |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki (bez soli) 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml         | Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynekowa dębowa kielbasa wieprzowa 30 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 30 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                     | II Ś      | Jabłko pieczone 1 szt 170 g                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                     | Obiad     | Pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                              | Pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g<br>Pulpet wieprzowy (bez glutenu) 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Buraczki gotowane (bez soli) 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos koperkowy (bez soli) 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Pomidorowa z ryżem (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet wieprzowy 50 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                                 | Pomidorowa z ryżem (bez glutenu) 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet wieprzowy (bez glutenu) 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos koperkowy (bez glutenu) 80 ml ( <b>MLE</b> )                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                     | P         | Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                    | Galaretko o smaku brzoskwiniowym bez cukru 200 g                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                     | Kolacja   | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Szyńka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna (bez soli) 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Miód 25 g 2 szt<br>Szyńka delikatesowa z fileta 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                 | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Miód 25 g 2 szt<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml              |
|                     | Pn        | Chrupki kukurydziane 30 g                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                              | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                     |           | Wartość energetyczna: 2047.97 kcal; Białko ogółem: 85.50 g; Tłuszcz: 36.87 g; Kwasy tł. nasycone: 10.75 g; Węglowodany ogółem: 354.51 g; Błonnik pokarmowy: 28.33 g; Sól: 4.51 g; suma cukrów prostych: 49.21 g;                                                                    | Wartość energetyczna: 1955.29 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 53.57 g; Kwasy tł. nasycone: 23.15 g; Węglowodany ogółem: 288.34 g; Błonnik pokarmowy: 23.84 g; Sól: 5.20 g; suma cukrów prostych: 51.57 g;                                                                                           |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Wartość energetyczna: 1970.51 kcal; Białko ogółem: 78.83 g; Tłuszcz: 54.94 g; Kwasy tł. nasycone: 23.43 g; Węglowodany ogółem: 301.77 g; Błonnik pokarmowy: 21.83 g; Sól: 3.65 g; suma cukrów prostych: 44.33 g;                                                                                                                                               | Wartość energetyczna: 2180.00 kcal; Białko ogółem: 56.01 g; Tłuszcz: 30.43 g; Kwasy tł. nasycone: 7.94 g; Węglowodany ogółem: 425.74 g; Błonnik pokarmowy: 23.30 g; Sól: 5.35 g; suma cukrów prostych: 31.91 g;                                                                                                                                                  | Wartość energetyczna: 2437.32 kcal; Białko ogółem: 71.47 g; Tłuszcz: 58.65 g; Kwasy tł. nasycone: 22.75 g; Węglowodany ogółem: 414.74 g; Błonnik pokarmowy: 30.23 g; Sól: 4.80 g; suma cukrów prostych: 43.58 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 Niskosodowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | BI-USK Niskobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Bezglutenowa                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-20<br>piątek | Śniadanie | Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Pasta z białek z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany 40 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z białek z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki (bez soli) 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 30 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 30 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 80 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml     |
|                      | II Ś      | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Budyń o smaku śmietankowym bez cukru 200 g ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                |
|                      | Obiad     | Dyniowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 ( <b>RYB</b> )<br>Warzywa po grecku 150 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos ziołowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Dyniowa z zacierką (bez soli) 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g<br>Filet z ryby pieczony (Miruna) (bez soli) 100 ( <b>RYB</b> )<br>Sos ziołowy (bez soli) 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Warzywa po grecku (bez soli) 150 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Dyniowa z zacierką (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 50 g ( <b>RYB</b> )<br>Sos ziołowy (bez mleka) 80 ( <b>GLU</b> )<br>Warzywa po grecku 150 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                        | Dyniowa z makaronem (bez glutenu) 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 ( <b>RYB</b> )<br>Sos ziołowy (bez glutenu) 80 ( <b>MLE</b> )<br>Warzywa po grecku (bez glutenu) 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                |
|                      | P         | Jabłko pieczone 1 szt 170 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                |
|                      | Kolacja   | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Schab gotowany 80 g<br>Jabłko pieczone 1 szt 170 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                            | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Twarożek 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Jabłko pieczone 1 szt 170 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                    | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Filet kruchy 30 g<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                          | Kasza jaglana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                      | Pn        | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Wafle tortowe 30 g ( <b>GLU, SOJ</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                |
|                      |           | Wartość energetyczna: 2193.58 kcal; Białko ogółem: 97.81 g; Tłuszcz: 26.01 g; Kwasy tł. nasycone: 7.98 g; Węglowodany ogółem: 407.12 g; Błonnik pokarmowy: 34.97 g; Sól: 4.64 g; suma cukrów prostych: 56.76 g;                                                                                                                            | Wartość energetyczna: 2064.88 kcal; Białko ogółem: 95.35 g; Tłuszcz: 40.71 g; Kwasy tł. nasycone: 17.33 g; Węglowodany ogółem: 344.56 g; Błonnik pokarmowy: 29.09 g; Sól: 6.30 g; suma cukrów prostych: 57.03 g;                                                                                                                                                  | Wartość energetyczna: 2061.88 kcal; Białko ogółem: 96.31 g; Tłuszcz: 41.22 g; Kwasy tł. nasycone: 17.39 g; Węglowodany ogółem: 343.37 g; Błonnik pokarmowy: 28.82 g; Sól: 6.38 g; suma cukrów prostych: 57.03 g;                                                                                                           | Wartość energetyczna: 2154.70 kcal; Białko ogółem: 92.92 g; Tłuszcz: 46.57 g; Kwasy tł. nasycone: 22.11 g; Węglowodany ogółem: 358.24 g; Błonnik pokarmowy: 27.07 g; Sól: 3.71 g; suma cukrów prostych: 72.02 g;                                                                                                                                                           | Wartość energetyczna: 1930.73 kcal; Białko ogółem: 67.11 g; Tłuszcz: 29.69 g; Kwasy tł. nasycone: 6.79 g; Węglowodany ogółem: 363.13 g; Błonnik pokarmowy: 30.33 g; Sól: 5.38 g; suma cukrów prostych: 59.79 g;                                                                                                                                                           | Wartość energetyczna: 2143.53 kcal; Białko ogółem: 83.40 g; Tłuszcz: 55.17 g; Kwasy tł. nasycone: 23.03 g; Węglowodany ogółem: 341.64 g; Błonnik pokarmowy: 34.36 g; Sól: 4.84 g; suma cukrów prostych: 73.07 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 Niskosodowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Niskobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | BI-USK Bezglutenowa                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-21 sobota | Śniadanie | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Schab gotowany 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                    | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek śmietankowy 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                               | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Schab gotowany (bez soli) 40 g<br>Serek śmietankowy 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                          | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynkowa dębowa drobiowa 30 g<br>Pasta warzywna 50 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                              | Kasza jaglana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Schab gotowany 40 g<br>Serek śmietankowy 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                  |
|                   | II ś      | Jabłko pieczone 1 szt 170 g                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                   | Obiad     | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Zrazik drobiowy gotowany 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                           | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Kasza jaglana 180 g<br>Zrazik drobiowy gotowany 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                           |                                                                               | Jarzynowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Kasza jaglana (bez soli) 180 g<br>Zrazik drobiowy gotowany (bez soli) 90 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z marchwi i selera z olejem (bez soli) 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                             | Jarzynowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Kasza jaglana 180 g<br>Zrazik drobiowy gotowany 50 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                        | Jarzynowa z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kasza jaglana 180 g<br>Zrazik drobiowy gotowany (bez glutenu) 90 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos pietruszkowy (bez glutenu) 80 ml ( <b>MLE</b> )<br>Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |
|                   | P         | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                   | Kolacja   | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                |                                                                               | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałatka makaronowa z wędliną 150 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g<br>Sałata zielona masłowa 20 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Sałatka makaronowa z wędliną 100 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Sałata zielona masłowa 20 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany 40 g<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Sałata zielona masłowa 20 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                              |
|                   | Pn        | Jogurt naturalny 2,5% tł. 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Herbatniki be be 16 g 1 szt ( <b>GLU, SOJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Jogurt naturalny 2,5% tł. 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                   |           | Wartość energetyczna: 2105.89 kcal; Białko ogółem: 91.02 g; Tłuszcz: 36.10 g; Kwasy tł. nasycone: 11.93 g; Węglowodany ogółem: 368.27 g; Błonnik pokarmowy: 31.80 g; Sól: 4.61 g; suma cukrów prostych: 48.98 g;                                                                  | Wartość energetyczna: 2134.60 kcal; Białko ogółem: 84.84 g; Tłuszcz: 60.43 g; Kwasy tł. nasycone: 29.38 g; Węglowodany ogółem: 325.76 g; Błonnik pokarmowy: 25.52 g; Sól: 5.95 g; suma cukrów prostych: 52.29 g;                                                                                                                          |                                                                               | Wartość energetyczna: 2286.77 kcal; Białko ogółem: 102.32 g; Tłuszcz: 70.58 g; Kwasy tł. nasycone: 32.38 g; Węglowodany ogółem: 325.95 g; Błonnik pokarmowy: 24.36 g; Sól: 4.41 g; suma cukrów prostych: 33.28 g;                                                                                                                                                                                        | Wartość energetyczna: 1980.61 kcal; Białko ogółem: 63.84 g; Tłuszcz: 42.41 g; Kwasy tł. nasycone: 8.88 g; Węglowodany ogółem: 349.07 g; Błonnik pokarmowy: 28.80 g; Sól: 4.87 g; suma cukrów prostych: 23.85 g;                                                                                                                                                                                | Wartość energetyczna: 2123.39 kcal; Białko ogółem: 93.50 g; Tłuszcz: 72.81 g; Kwasy tł. nasycone: 31.40 g; Węglowodany ogółem: 286.81 g; Błonnik pokarmowy: 30.67 g; Sól: 5.82 g; suma cukrów prostych: 39.33 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 Niskosodowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BI-USK Niskobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BI-USK Bezglutenowa                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|----------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 2026-02-22 niedziela | Śniadanie | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Filet z indyka gotowany 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                         | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet z indyka gotowany 40 g<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                              | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Filet z indyka gotowany 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |  |
|                      | II Ś      | Jabiko pieczone 1 szt 170 g                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|                      | Obiad     | Selerowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 30 ml ( <b>GLU, SEL</b> ) | Selerowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                             |                                                                              | Kalafiorowa z makaronem (bez soli) 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu (bez soli) 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Dynia duszona z olejem (bez soli) 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 30 ml ( <b>GLU, SEL</b> )                                                             | Kalafiorowa z makaronem (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Dynia duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 30 ml ( <b>GLU, SEL</b> )                                                                                                                                | Kalafiorowa z makaronem (bez glutenu) 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Sos własny (bez glutenu) 30 ml ( <b>SEL</b> )<br>Dynia duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml      |  |
|                      | P         | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|                      | Kolacja   | Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Pasta z kurczaka 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                               | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z twarogu z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                             |                                                                              | Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Miód 25 g 2 szt<br>Pasta z twarogu z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )   | Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka soltysówka 30 g<br>Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                    | Ryz na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt<br>Pasta z twarogu z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                       |  |
|                      | Pn        | Drożdżówka 1szt 1 szt ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|                      |           | Wartość energetyczna: 2116.11 kcal; Białko ogółem: 100.55 g; Tłuszcz: 33.11 g; Kwasy tł. nasycone: 8.03 g; Węglowodany ogółem: 368.21 g; Błonnik pokarmowy: 34.71 g; Sól: 4.63 g; suma cukrów prostych: 53.68 g;                                                                               | Wartość energetyczna: 2176.49 kcal; Białko ogółem: 98.25 g; Tłuszcz: 49.70 g; Kwasy tł. nasycone: 21.66 g; Węglowodany ogółem: 346.71 g; Błonnik pokarmowy: 28.56 g; Sól: 5.53 g; suma cukrów prostych: 57.45 g;                                                                                                                                   |                                                                              | Wartość energetyczna: 2715.79 kcal; Białko ogółem: 95.23 g; Tłuszcz: 56.04 g; Kwasy tł. nasycone: 22.87 g; Węglowodany ogółem: 471.47 g; Błonnik pokarmowy: 27.59 g; Sól: 3.85 g; suma cukrów prostych: 39.13 g;                                                                                                                                            | Wartość energetyczna: 1697.05 kcal; Białko ogółem: 66.64 g; Tłuszcz: 33.49 g; Kwasy tł. nasycone: 7.62 g; Węglowodany ogółem: 292.85 g; Błonnik pokarmowy: 26.95 g; Sól: 5.42 g; suma cukrów prostych: 24.50 g;                                                                                                                                                                          | Wartość energetyczna: 1923.17 kcal; Białko ogółem: 87.08 g; Tłuszcz: 57.08 g; Kwasy tł. nasycone: 22.19 g; Węglowodany ogółem: 276.81 g; Błonnik pokarmowy: 30.25 g; Sól: 4.90 g; suma cukrów prostych: 36.58 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 Niskosodowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BI-USK Niskobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | BI-USK Bezglutenowa                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-23 poniedziałek | Śniadanie                                                                                                                                                                                                       | Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Makaron na mleku 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Makaron na mleku 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki (bez soli) 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                   | Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka tostowa z kurcząt 30 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 30 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Makaron b/glutenu na mleku 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                         | II Ś                                                                                                                                                                                                            | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                 | Maślanka truskawkowa 200 ml ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                         | Obiad                                                                                                                                                                                                           | Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ryż 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100 g<br>Cukinia pieczona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                               | Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ryż 180 g<br>Potrawka drobiowa z kurczaka z warzywami 150 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Cukinia pieczona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                        | Barszcz czerwony z ziemniakami (bez soli) 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Pierogi z serem* 250 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Sos jogurtowy 80 ml ( <b>MLE</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                              | Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Pierogi z serem* 250 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Sos jogurtowy 80 ml ( <b>MLE</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                                                                  | Barszcz czerwony z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Ryż 180 g<br>Potrawka drobiowa z kurczaka z warzywami (bez glutenu) 250 g ( <b>SEL</b> )<br>Cukinia pieczona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                         | P                                                                                                                                                                                                               | Jabłko pieczone 1 szt 170 g                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                         | Kolacja                                                                                                                                                                                                         | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Schab gotowany 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml     | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                      | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Schab gotowany (bez soli) 40 g<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt<br>Serek homogenizowany naturalny 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                         | Pn                                                                                                                                                                                                              | Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt ( <b>SEL</b> )                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                         | Wartość energetyczna: 1931.63 kcal; Białko ogółem: 99.46 g; Tłuszcz: 19.57 g; Kwasy tł. nasycone: 5.21 g; Węglowodany ogółem: 351.29 g; Błonnik pokarmowy: 28.18 g; Sól: 5.22 g; suma cukrów prostych: 40.40 g; | Wartość energetyczna: 1982.40 kcal; Białko ogółem: 79.29 g; Tłuszcz: 44.91 g; Kwasy tł. nasycone: 22.52 g; Węglowodany ogółem: 320.62 g; Błonnik pokarmowy: 25.93 g; Sól: 6.84 g; suma cukrów prostych: 49.75 g;                                                   | Wartość energetyczna: 2063.21 kcal; Białko ogółem: 98.13 g; Tłuszcz: 47.62 g; Kwasy tł. nasycone: 23.96 g; Węglowodany ogółem: 320.51 g; Błonnik pokarmowy: 22.71 g; Sól: 5.09 g; suma cukrów prostych: 39.55 g;                                                                                                               | Wartość energetyczna: 2056.91 kcal; Białko ogółem: 80.92 g; Tłuszcz: 39.65 g; Kwasy tł. nasycone: 12.82 g; Węglowodany ogółem: 355.72 g; Błonnik pokarmowy: 27.49 g; Sól: 5.98 g; suma cukrów prostych: 40.94 g;                                                                                         | Wartość energetyczna: 1889.08 kcal; Białko ogółem: 75.65 g; Tłuszcz: 49.22 g; Kwasy tł. nasycone: 21.30 g; Węglowodany ogółem: 290.96 g; Błonnik pokarmowy: 32.11 g; Sól: 5.77 g; suma cukrów prostych: 37.77 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 Niskosodowa                                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Niskobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Bezglutenowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-24 wtorek | Śniadanie | Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Pasta z białek z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z białek z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna (bez soli) 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 30 g<br>Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                   | II Ś      | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                   | Obiad     | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Udziec z kurczaka gotowany 150 g<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                              | Jarzynowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g<br>Udziec z kurczaka gotowany (bez soli) 150 g<br>Sos koperkowy (bez soli) 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Cukinia pieczona z olejem (bez soli) 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Jarzynowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Udziec z kurczaka gotowany 150 g<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Cukinia pieczona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                       | Jarzynowa z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Udziec z kurczaka gotowany 150 g<br>Sos koperkowy (bez glutenu) 80 ml ( <b>MLE</b> )<br>Cukinia pieczona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                   | P         | Jabłko pieczone 1 szt 170 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                   | Kolacja   | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Paprykarz rybno-warzywny 80 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                          | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Paprykarz rybno-warzywny 80 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                                    |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Paprykarz rybno-warzywny (bez soli) 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Schab gotowany (bez soli) 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Paprykarz rybno-warzywny 30 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 30 g<br>Miód 25 g 1 szt<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                    | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Paprykarz rybno-warzywny 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                   |
|                   | Pn        | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                   |           | Wartość energetyczna: 2129.42 kcal; Białko ogółem: 89.35 g; Tłuszcz: 46.07 g; Kwasy tł. nasycone: 13.73 g; Węglowodany ogółem: 353.60 g; Błonnik pokarmowy: 33.18 g; Sól: 5.21 g; suma cukrów prostych: 43.34 g;                                                                                                                                      | Wartość energetyczna: 2249.60 kcal; Białko ogółem: 95.71 g; Tłuszcz: 64.49 g; Kwasy tł. nasycone: 26.55 g; Węglowodany ogółem: 335.68 g; Błonnik pokarmowy: 28.65 g; Sól: 5.91 g; suma cukrów prostych: 47.93 g;                                                                                                                                                  |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Wartość energetyczna: 1992.78 kcal; Białko ogółem: 100.23 g; Tłuszcz: 72.14 g; Kwasy tł. nasycone: 27.61 g; Węglowodany ogółem: 246.25 g; Błonnik pokarmowy: 21.87 g; Sól: 3.97 g; suma cukrów prostych: 24.16 g;                                                                                                                                                                                 | Wartość energetyczna: 2209.44 kcal; Białko ogółem: 90.27 g; Tłuszcz: 59.35 g; Kwasy tł. nasycone: 16.37 g; Węglowodany ogółem: 335.49 g; Błonnik pokarmowy: 24.49 g; Sól: 6.28 g; suma cukrów prostych: 22.31 g;                                                                                                                                                                                | Wartość energetyczna: 2024.12 kcal; Białko ogółem: 99.05 g; Tłuszcz: 76.31 g; Kwasy tł. nasycone: 28.10 g; Węglowodany ogółem: 241.53 g; Błonnik pokarmowy: 28.02 g; Sól: 6.96 g; suma cukrów prostych: 31.23 g;                                                                                   |

|                  |           | BI- USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobową)                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydziel soku żołądkowego (wrzodowa)                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | BI-USK Niskosodowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Niskobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Bezglutenowa                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-25 środa | Śniadanie | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany 40 g<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 300 ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g<br>Pasta warzywna (bez soli) 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Salatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka tostowa z kurcząt 30 g<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Salatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 300 ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany 40 g<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Salatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                  | II ś      | Jabłko pieczone 1 szt 170 g                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                  | Obiad     | Ziemniaczana 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ryż 180 g<br>Klopsik wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos jarzynowy 80 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ziemniaczana (bez soli) 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ryż (bez soli) 180 g<br>Klopsik wieprzowy (bez glutenu) 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos jarzynowy (bez soli) 80 ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Marchew gotowana (bez soli) 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                   | Ziemniaczana 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ryż 180 g<br>Klopsik wieprzowy 50 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos jarzynowy 80 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                        | Ziemniaczana (bez glutenu) 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Ryż 180 g<br>Klopsik wieprzowy (bez glutenu) 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos jarzynowy (bez glutenu) 80 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                  | P         | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                             | Kasza manna na wodzie z syropem malinowym 200 ml ( <b>GLU</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                  | Kolacja   | Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Pasta z kurczaka 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                               | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt<br>Mandarynka 2 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Serek homogenizowany naturalny 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt<br>Mandarynka 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt<br>Mandarynka 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                  | Pn        | Ciasto drożdżowe. 50 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                  |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Wartość energetyczna: 2143.74 kcal; Białko ogółem: 84.61 g; Tłuszcz: 35.63 g; Kwasy tł. nasycone: 9.36 g; Węglowodany ogółem: 383.89 g; Błonnik pokarmowy: 32.11 g; Sól: 4.64 g; suma cukrów prostych: 46.74 g;                                                                                                                       | Wartość energetyczna: 2268.68 kcal; Białko ogółem: 85.71 g; Tłuszcz: 54.69 g; Kwasy tł. nasycone: 24.47 g; Węglowodany ogółem: 363.27 g; Błonnik pokarmowy: 27.65 g; Sól: 4.83 g; suma cukrów prostych: 50.38 g;                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Wartość energetyczna: 2081.81 kcal; Białko ogółem: 74.69 g; Tłuszcz: 52.54 g; Kwasy tł. nasycone: 22.89 g; Węglowodany ogółem: 332.89 g; Błonnik pokarmowy: 25.85 g; Sól: 3.47 g; suma cukrów prostych: 40.76 g;                                                                                                                                                      | Wartość energetyczna: 1965.69 kcal; Białko ogółem: 58.74 g; Tłuszcz: 39.69 g; Kwasy tł. nasycone: 12.24 g; Węglowodany ogółem: 350.64 g; Błonnik pokarmowy: 31.20 g; Sól: 4.82 g; suma cukrów prostych: 45.78 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 Niskosodowa | BI-USK Niskobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Bezglutenowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                               |
|---------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 2026-02-26 czwartek | Śniadanie                                             | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Schab gotowany 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                                         | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Schab gotowany 40 g<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                           |                                                                               |                    | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Schab gotowany (bez soli) 40 g<br>Pasta z kurczaka (bez soli) 40 g<br>Sałatka z sałaty lodowej z olejem i natką pietruszki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka soltysówka 30 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałatka z sałaty lodowej z olejem i natką pietruszki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałatka z sałaty lodowej z olejem i natką pietruszki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                     |                                               |
|                     | II Ś                                                  | Jabłko pieczone 1 szt 170 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                               |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                               |
|                     | Obiad                                                 | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Dyńia duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos pomidorowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                    | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Dyńia duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                        |                                                                               |                    | Koperkowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g<br>Gołąbki bez zawijania pieczone (bez soli) 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos pomidorowy (bez soli) 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł)(bez soli) 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml        | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Gołąbki bez zawijania pieczone 50 g ( <b>JAJ</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos pomidorowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                           | Koperkowa z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Gołąbki bez zawijania pieczone 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos pomidorowy (bez glutenu) 80 ml ( <b>MLE</b> ) |                                               |
|                     | P                                                     | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                               |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                               |
|                     | Kolacja                                               | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Pasta z białek z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany 40 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z białek z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) |                                                                               |                    | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g<br>Pasta z jaj z koperkiem (bez soli) 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                            | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Miód 25 g 1 szt<br>Pasta z jaj z koperkiem 30 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 30 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml  | Kasza jaglana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany 40 g<br>Pasta z jaj z koperkiem 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                          |                                               |
| Pn                  | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> ) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                               |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                   | Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> ) |
|                     |                                                       | Wartość energetyczna: 2215.35 kcal; Białko ogółem: 100.38 g; Tłuszcz: 40.45 g; Kwasy tł. nasycone: 13.73 g; Węglowodany ogółem: 376.36 g; Błonnik pokarmowy: 30.49 g; Sól: 4.67 g; suma cukrów prostych: 51.02 g;                                                                                                                                      | Wartość energetyczna: 2133.88 kcal; Białko ogółem: 94.73 g; Tłuszcz: 59.43 g; Kwasy tł. nasycone: 26.47 g; Węglowodany ogółem: 318.39 g; Błonnik pokarmowy: 25.41 g; Sól: 5.33 g; suma cukrów prostych: 56.54 g;                                                                                                           |                                                                               |                    | Wartość energetyczna: 1919.90 kcal; Białko ogółem: 88.03 g; Tłuszcz: 56.41 g; Kwasy tł. nasycone: 23.89 g; Węglowodany ogółem: 273.00 g; Błonnik pokarmowy: 17.15 g; Sól: 3.37 g; suma cukrów prostych: 19.53 g;                                                                                                                                        | Wartość energetyczna: 2190.34 kcal; Białko ogółem: 65.02 g; Tłuszcz: 45.70 g; Kwasy tł. nasycone: 11.69 g; Węglowodany ogółem: 390.76 g; Błonnik pokarmowy: 28.39 g; Sól: 4.65 g; suma cukrów prostych: 26.45 g;                                                                                                                                                                 | Wartość energetyczna: 2185.09 kcal; Białko ogółem: 89.07 g; Tłuszcz: 69.95 g; Kwasy tł. nasycone: 25.69 g; Węglowodany ogółem: 314.02 g; Błonnik pokarmowy: 33.24 g; Sól: 5.11 g; suma cukrów prostych: 35.93 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 Niskosodowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Niskobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Bezglutenowa                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-27 piątek | Śniadanie | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany 80 g<br>Pomidor bez skórki 50 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                             | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek na słodko 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek na słodko 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Jabłko 1 szt 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Twarożek na słodko 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Jabłko 1 szt 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek na słodko 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Jabłko 1 szt 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                |
|                   | II Ś      | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                    | Galaretką o smaku truskawkowym 200 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                   | Obiad     | Szpinakowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Szpinakowa z zacierką (bez soli) 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) (bez soli) 100 ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy (bez soli) 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Marchew gotowana (bez soli) 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Szpinakowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 50 g ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                               | Szpinakowa z makaronem (bez glutenu) 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) (bez glutenu) 100 ( <b>JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy (bez glutenu) 80 ( <b>MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                   | P         | Mus z jabłek b/c 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                   | Kolacja   | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Serek śmietankowy 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Serek śmietankowy 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta warzywna (bez soli) 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                            | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Serek śmietankowy 30 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta warzywna 30 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml  | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Serek śmietankowy 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                   | Pn        | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt ( <b>SEL</b> )                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                   |           | Wartość energetyczna: 1949.18 kcal; Białko ogółem: 80.21 g; Tłuszcz: 31.60 g; Kwasy tł. nasycone: 8.60 g; Węglowodany ogółem: 348.85 g; Błonnik pokarmowy: 30.92 g; Sól: 4.09 g; suma cukrów prostych: 40.82 g;                                                                                       | Wartość energetyczna: 1952.12 kcal; Białko ogółem: 83.92 g; Tłuszcz: 56.37 g; Kwasy tł. nasycone: 28.26 g; Węglowodany ogółem: 291.03 g; Błonnik pokarmowy: 26.22 g; Sól: 5.62 g; suma cukrów prostych: 49.73 g;                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Wartość energetyczna: 1859.48 kcal; Białko ogółem: 67.60 g; Tłuszcz: 54.52 g; Kwasy tł. nasycone: 26.67 g; Węglowodany ogółem: 289.45 g; Błonnik pokarmowy: 28.25 g; Sól: 4.65 g; suma cukrów prostych: 43.86 g;                                                                                                                    | Wartość energetyczna: 1748.76 kcal; Białko ogółem: 55.88 g; Tłuszcz: 40.63 g; Kwasy tł. nasycone: 14.34 g; Węglowodany ogółem: 303.22 g; Błonnik pokarmowy: 31.60 g; Sól: 5.03 g; suma cukrów prostych: 41.75 g;                                                                                                                                          | Wartość energetyczna: 1898.39 kcal; Białko ogółem: 65.96 g; Tłuszcz: 60.61 g; Kwasy tł. nasycone: 27.89 g; Węglowodany ogółem: 286.38 g; Błonnik pokarmowy: 35.96 g; Sól: 5.87 g; suma cukrów prostych: 53.51 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 Niskosodowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Niskobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | BI-USK Bezglutenowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-28 sobota | Śniadanie | Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Schab gotowany 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                            | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                   | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g<br>Pasta z kalafiora z natką pietruszki (bez soli) 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Margaryna roślinna 10 g<br>Szynka tostowa z kurcząt 30 g<br>Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną, z cukrem 250 ml | Makaron (bez glutenu) na mleku 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet z kurczaka gotowany 40 g<br>Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                   | II Ś      | Jabłko pieczone 1 szt 170 g                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                   | Obiad     | Selerowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Schab gotowany 100 g<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Salatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Selerowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna (bez soli) 180 g ( <b>GLU</b> )<br>Pieczeń rzymska wieprzowa (bez soli) 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos własny (bez soli) 80 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Salatka z buraczków i jabłka z olejem (bez soli) 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml        | Selerowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna 180 g ( <b>GLU</b> )<br>Pieczeń rzymska wieprzowa 40 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Salatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                      | Selerowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pieczeń rzymska wieprzowa (bez glutenu) 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos własny (bez glutenu) 80 ( <b>SEL</b> )<br>Salatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                   | P         | Chrupki kukurydziane 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                | Twarożek na słodko z musem truskawkowym 200 g ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                   | Kolacja   | Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Pasta z białek z natką pietruszki 80 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z białek z natką pietruszki 80 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                             |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Salatka ryżowa z brokułem i jajkiem z olejem (bez soli) 120 g ( <b>JAJ, SEL</b> )<br>Schab gotowany (bez soli) 40 g<br>Salatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Salatka ryżowa z brokułem i jajkiem 150 g ( <b>JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Miód 25 g 1 szt<br>Salatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Salatka ryżowa z brokułem i jajkiem 150 g ( <b>JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Filet z indyka gotowany 40 g<br>Salatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                   | Pn        | Ciasto drożdżowe. 50 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Wartość energetyczna: 1945.22 kcal; Białko ogółem: 100.56 g; Tłuszcz: 36.76 g; Kwasy tł. nasycone: 11.27 g; Węglowodany ogółem: 318.13 g; Błonnik pokarmowy: 33.82 g; Sól: 5.01 g; suma cukrów prostych: 52.34 g;                                                                                                                     | Wartość energetyczna: 2149.10 kcal; Białko ogółem: 111.43 g; Tłuszcz: 62.83 g; Kwasy tł. nasycone: 26.83 g; Węglowodany ogółem: 299.80 g; Błonnik pokarmowy: 28.52 g; Sól: 5.40 g; suma cukrów prostych: 77.01 g; |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Wartość energetyczna: 2002.96 kcal; Białko ogółem: 87.10 g; Tłuszcz: 60.38 g; Kwasy tł. nasycone: 23.14 g; Węglowodany ogółem: 292.33 g; Błonnik pokarmowy: 26.78 g; Sól: 3.42 g; suma cukrów prostych: 26.59 g;                                                                                                                                                        | Wartość energetyczna: 2148.24 kcal; Białko ogółem: 60.17 g; Tłuszcz: 39.48 g; Kwasy tł. nasycone: 9.85 g; Węglowodany ogółem: 402.84 g; Błonnik pokarmowy: 32.76 g; Sól: 5.78 g; suma cukrów prostych: 49.37 g;                                                                                                                                                                                        | Wartość energetyczna: 1930.93 kcal; Białko ogółem: 85.48 g; Tłuszcz: 59.39 g; Kwasy tł. nasycone: 22.11 g; Węglowodany ogółem: 279.03 g; Błonnik pokarmowy: 34.69 g; Sól: 4.83 g; suma cukrów prostych: 47.15 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 Niskosodowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | BI-USK Niskobiałkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | BI-USK Bezglutenowa                                                                                                                                                                                                                                                           |                                               |
|----------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 2026-03-01 niedziela | Śniadanie | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Schab gotowany 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Schab gotowany 40 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Schab gotowany (bez soli) 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki (bez soli) 40 g<br>Mandarynka 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Mandarynka 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Ser mozzarella- plastry 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Mandarynka 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                               |
|                      | II Ś      | Jabłko pieczone 1 szt 170 g                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                               |
|                      | Obiad     | Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Łopatka wieprzowa pieczona b/k 100 g<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                  | Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100 g<br>Sos własny 80 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                      |                                                                                | Rosół z makaronem i natką pietruszki # (bez soli) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g<br>Łopatka wieprzowa pieczona b/k (bez soli) 100 g<br>Sos własny (bez soli) 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem (bez soli) 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                        | Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Łopatka wieprzowa pieczona b/k 50 g<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                   | Rosół z makaronem b/glutenu i natką pietruszki # 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Łopatka wieprzowa pieczona b/k 100 g<br>Sos własny (bez glutenu) 80 ( <b>SEL</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |                                               |
|                      | P         | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                               |
|                      | Kolacja   | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Pasta z kurczaka 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml            | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kurczaka 80 g<br>Pomidor bez skórki 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                          |                                                                                | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem z czarnych porzeczek 25 g 2 szt<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                          | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem z czarnych porzeczek 25 g 2 szt<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml   | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb bezglutenowy 100 g<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem z czarnych porzeczek 25 g 2 szt<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                          |                                               |
|                      | Pn        | Mus z jabłek b/c 150 g                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Jogurt brzoskwiowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt                                                                                                                                                                                                                                    | Jogurt brzoskwiowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> ) |
|                      |           | Wartość energetyczna: 2028.03 kcal; Białko ogółem: 98.01 g; Tłuszcz: 25.82 g; Kwasy tł. nasycone: 6.80 g; Węglowodany ogółem: 364.91 g; Błonnik pokarmowy: 32.34 g; Sól: 4.46 g; suma cukrów prostych: 55.08 g;                                             | Wartość energetyczna: 1983.38 kcal; Białko ogółem: 95.93 g; Tłuszcz: 37.43 g; Kwasy tł. nasycone: 16.38 g; Węglowodany ogółem: 330.16 g; Błonnik pokarmowy: 28.46 g; Sól: 4.96 g; suma cukrów prostych: 61.45 g;                                                                                              |                                                                                | Wartość energetyczna: 1947.53 kcal; Białko ogółem: 84.94 g; Tłuszcz: 49.69 g; Kwasy tł. nasycone: 21.81 g; Węglowodany ogółem: 305.15 g; Błonnik pokarmowy: 24.32 g; Sól: 3.12 g; suma cukrów prostych: 38.13 g;                                                                                                                              | Wartość energetyczna: 1864.07 kcal; Białko ogółem: 65.81 g; Tłuszcz: 33.92 g; Kwasy tł. nasycone: 8.09 g; Węglowodany ogółem: 338.22 g; Błonnik pokarmowy: 28.36 g; Sól: 4.52 g; suma cukrów prostych: 38.79 g;                                                                                                                                  | Wartość energetyczna: 2019.04 kcal; Białko ogółem: 81.53 g; Tłuszcz: 64.66 g; Kwasy tł. nasycone: 28.19 g; Węglowodany ogółem: 291.82 g; Błonnik pokarmowy: 32.72 g; Sól: 4.98 g; suma cukrów prostych: 46.92 g;                                                              |                                               |

|                         |           | BI-USK Bogatoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BI-USK Ubogoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BI-USK Wegetariańska                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Kleikowa                                                                                                                                                                                              | BI- USK Papkowata                                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Płynna                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-16 poniedziałek | Śniadanie | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Ser mozzarella- plastry 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )                                                                                    |
|                         | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                              | Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                               | Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                  |
|                         | Obiad     | Ogórkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100 g<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g<br>Kalafor gotowany 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos jarzynowy 80 ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )                                                     | Koperkowa z makaronem (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100 g<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                    | Ogórkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Kotlet sojowy 80 ( <b>GLU, SOJ, MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                   | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                      | Koperkowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet drobiowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                       | Bulion drobiowo-warzywny 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                           |
|                         | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                              | Serek homogenizowany waniliowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                      | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|                         | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                             | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Ser żółty 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                  | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml         | Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                    |
|                         | Pn        | Serek homogenizowany waniliowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )                                                                                                                                                               | Serek homogenizowany waniliowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                      | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                          |
|                         |           | Wartość energetyczna: 1829.85 kcal; Białko ogółem: 91.61 g; Tłuszcz: 50.48 g; Kwasy tł. nasycone: 23.73 g; Węglowodany ogółem: 269.97 g; Błonnik pokarmowy: 34.22 g; Sól: 6.80 g; suma cukrów prostych: 34.41 g;                                                                                                                      | Wartość energetyczna: 1806.48 kcal; Białko ogółem: 93.74 g; Tłuszcz: 43.84 g; Kwasy tł. nasycone: 20.44 g; Węglowodany ogółem: 269.77 g; Błonnik pokarmowy: 19.74 g; Sól: 5.73 g; suma cukrów prostych: 28.41 g;                                                                                                                               | Wartość energetyczna: 2028.97 kcal; Białko ogółem: 107.44 g; Tłuszcz: 61.28 g; Kwasy tł. nasycone: 32.40 g; Węglowodany ogółem: 270.59 g; Błonnik pokarmowy: 40.04 g; Sól: 5.67 g; suma cukrów prostych: 33.41 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: 2253.24 kcal; Białko ogółem: 102.90 g; Tłuszcz: 62.54 g; Kwasy tł. nasycone: 27.69 g; Węglowodany ogółem: 331.54 g; Błonnik pokarmowy: 20.02 g; Sól: 6.14 g; suma cukrów prostych: 41.02 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; |

|                   |           | BI-USK Bogatoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Ubogoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                 | BI-USK Wegetariańska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Kleikowa                                                                                                                                                                                              | BI- USK Papkowata                                                                                                                                                                                                                                                                             | BI-USK Płynna                                                                                                                                                                                                |
|-------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-17 wtorek | Śniadanie | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Parówki z szynki 50 g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                            | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Parówki z szynki 50 g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta warzywna z soczewicą 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Serek śmietankowy 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml        | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )                                                                                     |
|                   | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              | Mus z jabłek b/c 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                        | Kisiel o smaku wiśniowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                    |
|                   | Obiad     | Brokułowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami 300 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 100 g ( <b>SEL</b> )<br>Cukinia pieczona z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Ziemniaczana 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Risotto z mięsem wieprzowym i warzywami 300 g ( <b>SEL</b> )<br>Sos pomidorowy (bez mleka) 30 ml ( <b>GLU</b> )<br>Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                      | Brokułowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Kotlet jajeczny - pieczony 90 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                       | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                      | Ziemniaczana 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                 | Bulion drobiowo-warzywny 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                            |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              | Koktail bananowo-dyniowy bez cukru 200 ml ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                      | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                 |
|                   | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynekowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                      | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynekowa dębowa drobiowa 40 g<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                     | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Płatki pszenne na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynekowa dębowa drobiowa 40 g<br>Schab gotowany 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                               |
|                   | Pn        | Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )                                                                                                                                                               | Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                             | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                           |
|                   |           | Wartość energetyczna: 1846.75 kcal; Białko ogółem: 88.22 g; Tłuszcz: 65.09 g; Kwasy tł. nasycone: 28.62 g; Węglowodany ogółem: 244.23 g; Błonnik pokarmowy: 37.87 g; Sól: 6.71 g; suma cukrów prostych: 36.16 g;                                                                                            | Wartość energetyczna: 1916.77 kcal; Białko ogółem: 86.74 g; Tłuszcz: 53.65 g; Kwasy tł. nasycone: 25.23 g; Węglowodany ogółem: 284.08 g; Błonnik pokarmowy: 21.17 g; Sól: 5.56 g; suma cukrów prostych: 27.93 g;                                                                                      | Wartość energetyczna: 1860.56 kcal; Białko ogółem: 58.69 g; Tłuszcz: 68.84 g; Kwasy tł. nasycone: 28.48 g; Węglowodany ogółem: 265.54 g; Błonnik pokarmowy: 30.81 g; Sól: 5.22 g; suma cukrów prostych: 34.80 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: 2098.17 kcal; Białko ogółem: 98.40 g; Tłuszcz: 56.84 g; Kwasy tł. nasycone: 24.86 g; Węglowodany ogółem: 315.72 g; Błonnik pokarmowy: 27.65 g; Sól: 5.59 g; suma cukrów prostych: 69.20 g;                                                                              | Wartość energetyczna: 1006.37 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 230.33 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.49 g; suma cukrów prostych: 6.21 g; |

|                  |           | BI-USK Bogatoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Ubogoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BI-USK Wegetariańska                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Kleikowa                                                                                                                                                                                              | BI- USK Papkowata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | BI-USK Płynna                                                                                                                                                                                               |
|------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-18 środa | Śniadanie | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Miód 25 g 2<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                           | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Miód 25 g 2<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                      | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )                                                                                    |
|                  | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              | Mus z jabłek b/c 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|                  | Obiad     | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 g ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Brokuł gotowany 100 g<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                    | Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Makaron z twarogiem 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Sos jogurtowo-truskawkowy 100 ml ( <b>MLE</b> )<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                           | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Makaron z twarogiem 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Sos jogurtowo-truskawkowy 100 ml ( <b>MLE</b> )<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                       | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                      | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 g ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Dynia gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                        | Bulion drobiowo-warzywny 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                           |
|                  | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              | Kefir 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                  |
|                  | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Ser żółty 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )         | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Ser żółty 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                           | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                    |
|                  | Pn        | Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              | Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                        |
|                  |           | Wartość energetyczna: 1919.76 kcal; Białko ogółem: 83.96 g; Tłuszcz: 63.61 g; Kwasy tł. nasycone: 28.95 g; Węglowodany ogółem: 267.66 g; Błonnik pokarmowy: 34.67 g; Sól: 5.24 g; suma cukrów prostych: 29.85 g;                                                                                             | Wartość energetyczna: 2714.87 kcal; Białko ogółem: 74.64 g; Tłuszcz: 44.08 g; Kwasy tł. nasycone: 20.14 g; Węglowodany ogółem: 515.67 g; Błonnik pokarmowy: 21.68 g; Sól: 3.59 g; suma cukrów prostych: 64.25 g;                                                                                                                     | Wartość energetyczna: 2756.44 kcal; Białko ogółem: 83.93 g; Tłuszcz: 54.12 g; Kwasy tł. nasycone: 28.94 g; Węglowodany ogółem: 496.39 g; Błonnik pokarmowy: 26.98 g; Sól: 4.34 g; suma cukrów prostych: 73.83 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: 2155.13 kcal; Białko ogółem: 86.95 g; Tłuszcz: 59.98 g; Kwasy tł. nasycone: 27.14 g; Węglowodany ogółem: 331.40 g; Błonnik pokarmowy: 25.80 g; Sól: 4.80 g; suma cukrów prostych: 59.18 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; |

|                     |           | BI-USK Bogatoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | BI-USK Ubogoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Wegetariańska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Kleikowa                                                                                                                                                                                              | BI- USK Papkowata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Płynna                                                                                                                                                                                               |
|---------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-19 czwartek | Śniadanie | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml<br>Mus z jabłek b/c 150 g | Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Ser topiony 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml            | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )                                                                                    |
|                     | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              | Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                  |
|                     | Obiad     | Pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) 100 g<br>Surówka po żydowsku 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                       | Pomidorowa z ryżem (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                        | Pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Gulasz warzywny z ciecierzycą 150 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                      | Pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                   | Bulion drobiowo-warzywny 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                           |
|                     | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              | Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                  |
|                     | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                   | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Miód 25 g 2 szt<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Miód 25 g 2 szt<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                         | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                    |
|                     | Pn        | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )                                                                                                                                                               | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                              | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                          |
|                     |           | Wartość energetyczna: 1843.39 kcal; Białko ogółem: 74.39 g; Tłuszcz: 57.59 g; Kwasy tł. nasycone: 22.67 g; Węglowodany ogółem: 270.51 g; Błonnik pokarmowy: 36.15 g; Sól: 7.74 g; suma cukrów prostych: 43.61 g;                                                                                                               | Wartość energetyczna: 2247.53 kcal; Białko ogółem: 66.68 g; Tłuszcz: 42.17 g; Kwasy tł. nasycone: 18.37 g; Węglowodany ogółem: 405.15 g; Błonnik pokarmowy: 20.11 g; Sól: 5.99 g; suma cukrów prostych: 29.04 g;                                                                                                                       | Wartość energetyczna: 2343.14 kcal; Białko ogółem: 62.83 g; Tłuszcz: 52.94 g; Kwasy tł. nasycone: 25.41 g; Węglowodany ogółem: 417.05 g; Błonnik pokarmowy: 28.95 g; Sól: 6.82 g; suma cukrów prostych: 45.20 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: 2288.50 kcal; Białko ogółem: 81.10 g; Tłuszcz: 54.48 g; Kwasy tł. nasycone: 23.14 g; Węglowodany ogółem: 374.48 g; Błonnik pokarmowy: 19.58 g; Sól: 6.37 g; suma cukrów prostych: 44.58 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; |

|            |           | BI-USK Bogatoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                             | BI-USK Ubogoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | BI-USK Wegetariańska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | BI-USK Kleikowa                                                                                                                                                                                              | BI- USK Papkowata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | BI-USK Płynna                                                                                                                                                                                               |
|------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-20 | Śniadanie | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml            | Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki (bez mleka) 40 g ( <i>JAJ</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Ser żółty 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE</i> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Bulion warzywny 250 ml ( <i>SEL</i> )                                                                                    |
|            | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              | Budyń o smaku śmietankowym 200 g ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|            | Obiad     | Dyniowa z zacierką 350 ml ( <i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 ( <i>RYB</i> )<br>Sos ziołowy 80 ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 100 g<br>Warzywa po grecku 100 g ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Dyniowa z zacierką (bez mleka) 350 ml ( <i>GLU, JAJ, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 ( <i>RYB</i> )<br>Sos ziołowy (bez mleka) 80 ( <i>GLU</i> )<br>Warzywa po grecku 150 g ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                            | Dyniowa z zacierką 350 ml ( <i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g ( <i>RYB</i> )<br>Sos ziołowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                           | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE</i> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                      | Dyniowa z zacierką 350 ml ( <i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet rybny 100 g ( <i>GLU, JAJ, RYB</i> )<br>Sos ziołowy 80 ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Warzywa po grecku 150 g ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                             | Bulion drobiowo-warzywny 350 ml ( <i>SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                           |
|            | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|            | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Twarożek 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                                                                           | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                                                                                            | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Twarożek 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                                                        | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE</i> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Kasza manna na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Twarożek 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml               | Bulion warzywny 250 ml ( <i>SEL</i> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                    |
|            | Ph        | Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Suchary b/c 50 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE</i> )                                                                                                                                                               | Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                          |
|            |           | Wartość energetyczna: 1881.87 kcal; Białko ogółem: 77.89 g; Tłuszcz: 47.76 g; Kwasy tł. nasycone: 21.36 g; Węglowodany ogółem: 306.36 g; Błonnik pokarmowy: 38.97 g; Sól: 5.97 g; suma cukrów prostych: 72.98 g;                                                                                                   | Wartość energetyczna: 1733.20 kcal; Białko ogółem: 70.72 g; Tłuszcz: 34.86 g; Kwasy tł. nasycone: 15.74 g; Węglowodany ogółem: 294.02 g; Błonnik pokarmowy: 22.59 g; Sól: 5.78 g; suma cukrów prostych: 17.40 g;                                                                                                                                                                              | Wartość energetyczna: 1970.00 kcal; Białko ogółem: 82.81 g; Tłuszcz: 55.70 g; Kwasy tł. nasycone: 27.28 g; Węglowodany ogółem: 301.68 g; Błonnik pokarmowy: 30.92 g; Sól: 5.89 g; suma cukrów prostych: 69.16 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: 2545.90 kcal; Białko ogółem: 93.00 g; Tłuszcz: 60.61 g; Kwasy tł. nasycone: 24.93 g; Węglowodany ogółem: 424.32 g; Błonnik pokarmowy: 28.46 g; Sól: 6.12 g; suma cukrów prostych: 89.49 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; |

|           | BI-USK Bogatoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | BI-USK Ubogoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BI-USK Wegetariańska                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | BI-USK Kleikowa                                                                                                                                                                                              | BI- USK Papkowata                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Płynna                                                                                                                                                                                               |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Śniadanie | Platki owsiane na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Ser żółty 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                           | Platki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Pasta warzywna 40 g ( <i>SEL</i> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml | Platki owsiane na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z soczewicy z olejem 40 g<br>Ser żółty 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE</i> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Platki owsiane na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek śmietankowy 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Bulion warzywny 250 ml ( <i>SEL</i> )                                                                                    |
| II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                              | Mus z jabłek b/c 150                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
| Obiad     | Pieczarkowa z ziemniakami # 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Kasza jaglana 180 g<br>Zrazik drobiowy gotowany 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka z marchwi i seler a z olejem 100 g ( <i>SEL</i> )<br>Cukinia pieczona z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                              | Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Zrazik drobiowy gotowany 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                 | Pieczarkowa z ziemniakami # 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Kasza jaglana zapiekana z jabłkami 300 g<br>Sos jogurtowy 100 ml ( <i>MLE</i> )<br>Jabłko 1 szt 1 szt<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                        | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE</i> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                      | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet drobiowy 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                       | Bulion drobiowo-warzywny 350 ml ( <i>SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                           |
| P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                              | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                             | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
| Kolacja   | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Salatka z makaronem pełnoziarnistym z wędliną 150 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> ) | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Salatka makaronowa z wędliną 150 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                    | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta warzywna z soczewicą 40 g ( <i>SEL</i> )<br>Serek śmietankowy 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )            | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE</i> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <i>SEL</i> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                | Bulion warzywny 250 ml ( <i>SEL</i> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                    |
| Pn        | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Herbatniki be be 16 g 1 szt ( <i>GLU, SOJ, MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                          | Suchary b/c 50 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE</i> )                                                                                                                                                               | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                                          | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                          |
|           | Wartość energetyczna: 2097.25 kcal; Białko ogółem: 98.62 g; Tłuszcz: 70.09 g; Kwasy tł. nasycone: 31.40 g; Węglowodany ogółem: 281.11 g; Błonnik pokarmowy: 31.71 g; Sól: 7.05 g; suma cukrów prostych: 39.45 g;                                                                                                                                                       | Wartość energetyczna: 1848.26 kcal; Białko ogółem: 70.48 g; Tłuszcz: 44.41 g; Kwasy tł. nasycone: 17.80 g; Węglowodany ogółem: 301.80 g; Błonnik pokarmowy: 24.97 g; Sól: 5.24 g; suma cukrów prostych: 21.23 g;                                                                                                                                               | Wartość energetyczna: 2126.13 kcal; Białko ogółem: 76.22 g; Tłuszcz: 65.95 g; Kwasy tł. nasycone: 33.30 g; Węglowodany ogółem: 321.07 g; Błonnik pokarmowy: 34.10 g; Sól: 4.73 g; suma cukrów prostych: 61.64 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: 2038.51 kcal; Białko ogółem: 79.17 g; Tłuszcz: 61.78 g; Kwasy tł. nasycone: 29.02 g; Węglowodany ogółem: 303.13 g; Błonnik pokarmowy: 23.66 g; Sól: 5.22 g; suma cukrów prostych: 47.07 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; |

|                      |           | BI-USK Bogatoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | BI-USK Ubogoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | BI-USK Wegetariańska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | BI-USK Kleikowa                                                                                                                                                                                              | BI- USK Papkowata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Płynna                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-22 niedziela | Śniadanie | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml<br>Mus z jabłek prażonych 150 g | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Ser topiony 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )                                                                                    |
|                      | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                              | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|                      | Obiad     | Kalańfiorowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Surówka Colesław 100 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Brokuł gotowany 100 g<br>Sos własny 30 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                            | Selerowa z makaronem (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Dyńa duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 30 ml ( <b>GLU, SEL</b> )                                                                                                                                          | Kalańfiorowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Gulasz sojowy z warzywami 200 g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEL</b> )<br>Surówka Colesław 150 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                        | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                      | Selerowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Dyńa duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 80 ml ( <b>GLU, SEL</b> )                                                                                                              | Bulion drobiowo-warzywny 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                           |
|                      | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                              | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|                      | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z twarogu z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                     | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Dżem brzoskwinowy 25 g 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                                                                                        | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem brzoskwinowy 25 g 2 szt<br>Pasta z twarogu z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                      | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Płatki pszenne na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z twarogu z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                  | Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                    |
|                      | Pn        | Drożdżówka 1szt 1 szt ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                         | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Drożdżówka 1szt 1 szt ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )                                                                                                                                                               | Drożdżówka 1szt 1 szt ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                             |
|                      |           | Wartość energetyczna: 1951.07 kcal; Białko ogółem: 94.95 g; Tłuszcz: 58.66 g; Kwasy tł. nasycone: 24.09 g; Węglowodany ogółem: 275.15 g; Błonnik pokarmowy: 34.97 g; Sól: 6.29 g; suma cukrów prostych: 43.54 g;                                                                                                       | Wartość energetyczna: 1832.32 kcal; Białko ogółem: 79.88 g; Tłuszcz: 43.14 g; Kwasy tł. nasycone: 17.05 g; Węglowodany ogółem: 288.25 g; Błonnik pokarmowy: 25.92 g; Sól: 5.24 g; suma cukrów prostych: 17.91 g;                                                                                                                                                                                | Wartość energetyczna: 2333.25 kcal; Białko ogółem: 112.49 g; Tłuszcz: 66.83 g; Kwasy tł. nasycone: 28.01 g; Węglowodany ogółem: 325.65 g; Błonnik pokarmowy: 47.21 g; Sól: 5.65 g; suma cukrów prostych: 47.63 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: 2539.07 kcal; Białko ogółem: 96.26 g; Tłuszcz: 62.94 g; Kwasy tł. nasycone: 26.08 g; Węglowodany ogółem: 410.58 g; Błonnik pokarmowy: 26.84 g; Sól: 6.51 g; suma cukrów prostych: 49.68 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; |

|                         |           | BI-USK Bogatoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Ubogoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Wegetariańska                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | BI-USK Kleikowa                                                                                                                                                                                              | BI- USK Papkowata                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Płynna                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-23 poniedziałek | Śniadanie | Makaron na mleku 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Makaron na mleku 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g<br>Ser żółty 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Makaron na mleku 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml             | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )                                                                                    |
|                         | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                              | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|                         | Obiad     | Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ryż brązowy 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100 g<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 100 g ( <b>SEL</b> )<br>Cukinia pieczona z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                            | Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Pierogi z serem* 250 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Sos jogurtowy 80 ml ( <b>MLE</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                       | Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Pierogi z serem* 250 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Sos jogurtowy 80 ml ( <b>MLE</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                              | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                      | Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet drobiowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                | Bulion drobiowo-warzywny 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                           |
|                         | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                              | Mus z jabłek prażonych 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|                         | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Ser topiony 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                   | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                       | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta warzywna z soczewicą 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Ser topiony 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                   | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                    |
|                         | Pn        | Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt ( <b>SEL</b> )                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )                                                                                                                                                               | Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt ( <b>SEL</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                        | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                          |
|                         |           | Wartość energetyczna: 1810.03 kcal; Białko ogółem: 83.02 g; Tłuszcz: 54.11 g; Kwasy tł. nasycone: 24.74 g; Węglowodany ogółem: 269.07 g; Błonnik pokarmowy: 41.43 g; Sól: 9.12 g; suma cukrów prostych: 35.99 g;                                                                    | Wartość energetyczna: 1990.46 kcal; Białko ogółem: 87.78 g; Tłuszcz: 45.56 g; Kwasy tł. nasycone: 22.83 g; Węglowodany ogółem: 314.83 g; Błonnik pokarmowy: 22.61 g; Sól: 6.94 g; suma cukrów prostych: 37.15 g;                                                                                                       | Wartość energetyczna: 2174.98 kcal; Białko ogółem: 90.86 g; Tłuszcz: 69.07 g; Kwasy tł. nasycone: 33.79 g; Węglowodany ogółem: 318.17 g; Błonnik pokarmowy: 30.24 g; Sól: 8.71 g; suma cukrów prostych: 47.06 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: 2189.34 kcal; Białko ogółem: 86.54 g; Tłuszcz: 51.25 g; Kwasy tł. nasycone: 23.32 g; Węglowodany ogółem: 351.27 g; Błonnik pokarmowy: 28.73 g; Sól: 6.98 g; suma cukrów prostych: 39.94 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; |

|                   |           | BI-USK Bogatoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Ubogoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Wegetariańska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | BI-USK Kleikowa                                                                                                                                                                                              | BI- USK Papkowata                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BI-USK Płynna                                                                                                                                                                                                |
|-------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-24 wtorek | Śniadanie | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                       | Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Pasta z fasoli konserwowej 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )                                                                                     |
|                   | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              | Koktajl owocowy bez cukru 200 ml ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                       | Kisiel o smaku wiśniowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                    |
|                   | Obiad     | Jarzynowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Udziec z kurczaka gotowany 150 g<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka wielowarzywna z olejem 100 g ( <b>SEL</b> )<br>Kalafor gotowany 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Udziec z kurczaka gotowany 150 g<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                 | Jarzynowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Kotlet jajeczny - pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka wielowarzywna z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                          | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                      | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet drobiowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                 | Bulion drobiowo-warzywny 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                            |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              | Mus z jabłek prażonych 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                 |
|                   | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Paprykarz rybno-warzywny 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Szynekowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                     | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Paprykarz rybno-warzywny 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Szynekowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Miód 25 g 1 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )               | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Ser wędzony 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Paprykarz rybno-warzywny 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                              | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Paprykarz rybno-warzywny 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Szynekowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                               |
|                   | Pn        | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              | Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                        | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                      |
|                   |           | Wartość energetyczna: 1939.54 kcal; Białko ogółem: 97.18 g; Tłuszcz: 68.17 g; Kwasy tł. nasycone: 27.11 g; Węglowodany ogółem: 250.21 g; Błonnik pokarmowy: 37.98 g; Sól: 7.36 g; suma cukrów prostych: 35.05 g;                                                                          | Wartość energetyczna: 2166.50 kcal; Białko ogółem: 91.70 g; Tłuszcz: 60.05 g; Kwasy tł. nasycone: 25.00 g; Węglowodany ogółem: 322.18 g; Błonnik pokarmowy: 24.89 g; Sól: 6.79 g; suma cukrów prostych: 23.11 g;                                                                                                                   | Wartość energetyczna: 2036.30 kcal; Białko ogółem: 75.80 g; Tłuszcz: 78.14 g; Kwasy tł. nasycone: 31.27 g; Węglowodany ogółem: 272.41 g; Błonnik pokarmowy: 34.91 g; Sól: 6.54 g; suma cukrów prostych: 34.67 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: 2071.25 kcal; Białko ogółem: 85.66 g; Tłuszcz: 56.18 g; Kwasy tł. nasycone: 23.90 g; Węglowodany ogółem: 316.49 g; Błonnik pokarmowy: 28.38 g; Sól: 7.04 g; suma cukrów prostych: 42.79 g;                                                                                                      | Wartość energetyczna: 1006.37 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 230.33 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.49 g; suma cukrów prostych: 6.21 g; |

|                  |           | BI-USK Bogatoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BI-USK Ubogoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Wegetariańska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BI-USK Kleikowa                                                                                                                                                                                              | BI- USK Papkowata                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Płynna                                                                                                                                                                                               |
|------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-25 środa | Śniadanie | Kasza kukurydziana na mleku 300 ( <b>MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Paszтет z ciecierzycy 40 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                   | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 300 ( <b>MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Ser żółty 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Paszтет z ciecierzycy 40 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Kasza kukurydziana na mleku 300 ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml              | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )                                                                                    |
|                  | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|                  | Obiad     | Ziemniaczana 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ryż 180 g<br>Klopsik wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos jarzynowy 80 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g<br>Salatka z marchwi, ogórek kiszzonego i jabłka z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Ziemniaczana 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ryż 180 g<br>Klopsik wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos jarzynowy 80 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                    | Ziemniaczana 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ryż 180 g<br>Gulasz sojowy z warzywami 150 g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEL</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                             | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                      | Ziemniaczana 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos jarzynowy 80 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                     | Bulion drobiowo-warzywny 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                           |
|                  | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              | Kefir 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|                  | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt<br>Mandarynka 2 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                            | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                  | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt<br>Mandarynka 2 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                  | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Płatki pszenne na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                    |
|                  | Pn        | Ciasto drożdżowe. 50 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              | Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ciasto drożdżowe. 50 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br><br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                   |
|                  |           | Wartość energetyczna: 2209.09 kcal; Białko ogółem: 76.38 g; Tłuszcz: 61.67 g; Kwasy tł. nasycone: 25.45 g; Węglowodany ogółem: 346.12 g; Błonnik pokarmowy: 42.21 g; Sól: 5.30 g; suma cukrów prostych: 51.27 g;                                                                                           | Wartość energetyczna: 1911.15 kcal; Białko ogółem: 67.30 g; Tłuszcz: 48.04 g; Kwasy tł. nasycone: 23.03 g; Węglowodany ogółem: 305.27 g; Błonnik pokarmowy: 22.44 g; Sól: 4.60 g; suma cukrów prostych: 25.80 g;                                                                                         | Wartość energetyczna: 2355.42 kcal; Białko ogółem: 101.35 g; Tłuszcz: 57.37 g; Kwasy tł. nasycone: 27.52 g; Węglowodany ogółem: 359.27 g; Błonnik pokarmowy: 49.49 g; Sól: 4.82 g; suma cukrów prostych: 50.73 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: 2274.17 kcal; Białko ogółem: 89.95 g; Tłuszcz: 58.60 g; Kwasy tł. nasycone: 28.33 g; Węglowodany ogółem: 351.92 g; Błonnik pokarmowy: 24.81 g; Sól: 6.40 g; suma cukrów prostych: 46.92 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; |

|                     |           | BI-USK Bogatoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BI-USK Ubogoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Wegetariańska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Kleikowa                                                                                                                                                                                              | BI- USK Papkowata                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Płynna                                                                                                                                                                                               |
|---------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-26 czwartek | Śniadanie | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek świeży 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                         | Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta warzywna z soczewicą 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek świeży 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )                                                                                    |
|                     | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                              | Serek homogenizowany naturalny 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                              | Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                  |
|                     | Obiad     | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Gołąbki bez zawijania pieczone 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) 100 g<br>Surówka z selera i jabłka z olejem bez cukru 100 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos pomidorowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Gołąbki bez zawijania pieczone 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Dynia duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos pomidorowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                               | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Sos jarzynowy z ciecierzycą 150 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                              | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                      | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Dynia duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                          | Bulion drobiowo-warzywny 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                           |
|                     | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                              | Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                  |
|                     | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Pasta z jaj z koperkiem 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                       | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Pasta z jaj z koperkiem 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Miód 25 g 1 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Ser topiony 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z koperkiem 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                             | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Pasta z jaj z koperkiem 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                    |
|                     | Pn        | Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                              | Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                         | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                     |
|                     |           | Wartość energetyczna: 1809.35 kcal; Białko ogółem: 75.85 g; Tłuszcz: 51.64 g; Kwasy tł. nasycone: 24.98 g; Węglowodany ogółem: 276.81 g; Błonnik pokarmowy: 33.54 g; Sól: 5.45 g; suma cukrów prostych: 31.81 g;                                                                                                                                                | Wartość energetyczna: 2080.34 kcal; Białko ogółem: 73.37 g; Tłuszcz: 46.73 g; Kwasy tł. nasycone: 23.11 g; Węglowodany ogółem: 351.56 g; Błonnik pokarmowy: 22.20 g; Sól: 5.11 g; suma cukrów prostych: 23.82 g;                                                                                           | Wartość energetyczna: 1736.94 kcal; Białko ogółem: 58.38 g; Tłuszcz: 57.16 g; Kwasy tł. nasycone: 27.53 g; Węglowodany ogółem: 262.19 g; Błonnik pokarmowy: 29.77 g; Sól: 5.41 g; suma cukrów prostych: 36.68 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: 2368.07 kcal; Białko ogółem: 105.05 g; Tłuszcz: 69.34 g; Kwasy tł. nasycone: 31.62 g; Węglowodany ogółem: 342.32 g; Błonnik pokarmowy: 22.00 g; Sól: 5.38 g; suma cukrów prostych: 40.11 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; |

|                   |           | BI-USK Bogatoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Ubogoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BI-USK Wegetariańska                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | BI-USK Kleikowa                                                                                                                                                                                              | BI- USK Papkowata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Płynna                                                                                                                                                                                               |
|-------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-27 piątek | Śniadanie | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek na słodko 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Gruszka 1szt 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek na słodko 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek na słodko 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Gruszka 1szt 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek na słodko 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )                                                                                    |
|                   | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|                   | Obiad     | Szpinakowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 100 g<br>Cukinia pieczona z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml  | Szpinakowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                           | Szpinakowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                           | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                      | Szpinakowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                     | Bulion drobiowo-warzywny 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                           |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              | Mus z jabłek b/c 100 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|                   | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Ser żółty 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka softysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                              | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Serek śmietankowy 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka softysówka 40 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                            | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Ser żółty 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                     | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Serek śmietankowy 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka softysówka 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                             | Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                    |
|                   | Pn        | Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt ( <b>SEL</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )                                                                                                                                                               | Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt ( <b>SEL</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                          |
|                   |           | Wartość energetyczna: 1973.26 kcal; Białko ogółem: 88.94 g; Tłuszcz: 65.00 g; Kwasy tł. nasycone: 29.24 g; Węglowodany ogółem: 278.20 g; Błonnik pokarmowy: 39.51 g; Sól: 7.46 g; suma cukrów prostych: 57.06 g;                                                                                             | Wartość energetyczna: 1779.23 kcal; Białko ogółem: 76.32 g; Tłuszcz: 51.29 g; Kwasy tł. nasycone: 26.28 g; Węglowodany ogółem: 264.67 g; Błonnik pokarmowy: 24.65 g; Sól: 6.71 g; suma cukrów prostych: 23.26 g;                                                                                                                                                               | Wartość energetyczna: 2036.98 kcal; Białko ogółem: 77.47 g; Tłuszcz: 65.60 g; Kwasy tł. nasycone: 28.40 g; Węglowodany ogółem: 303.24 g; Błonnik pokarmowy: 35.22 g; Sól: 5.72 g; suma cukrów prostych: 59.37 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: 2152.60 kcal; Białko ogółem: 87.27 g; Tłuszcz: 57.44 g; Kwasy tł. nasycone: 28.99 g; Węglowodany ogółem: 334.59 g; Błonnik pokarmowy: 25.53 g; Sól: 6.96 g; suma cukrów prostych: 45.19 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; |

|                   |           | BI-USK Bogatoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | BI-USK Ubogoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BI-USK Wegetariańska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BI-USK Kleikowa                                                                                                                                                                                              | BI- USK Papkowata                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | BI-USK Płynna                                                                                                                                                                                               |
|-------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-28 sobota | Śniadanie | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Ser topiony 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                               | Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g<br>Ser topiony 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml               | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )                                                                                    |
|                   | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              | Kefir 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|                   | Obiad     | Fasolowa z ziemniakami 350 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna 180 g ( <b>GLU</b> )<br>Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Salatka z buraczków i jabłka z olejem 100 g<br>Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Selerowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna 180 g ( <b>GLU</b> )<br>Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Salatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                            | Fasolowa z ziemniakami 350 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna 180 g ( <b>GLU</b> )<br>Gulasz warzywny z ciecierzycą 200 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Salatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                   | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                      | Selerowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos własny 80 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                  | Bulion drobiowo-warzywny 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                           |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              | Twarożek na słodko z musem truskawkowym 200 g ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|                   | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Salatka ryżowa z ryżem brązowym, brokulem i jajkiem z olejem 150 g ( <b>JAJ, SEL</b> )<br>Szynka softysówka 40 g<br>Salatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )         | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Salatka ryżowa z brokulem i jajkiem 150 g ( <b>JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Szynka softysówka 40 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                               | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Salatka ryżowa z brokulem i jajkiem 150 g ( <b>JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ser wędzony 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Salatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z białek z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka softysówka 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                    |
|                   | Pn        | Ciasto drożdżowe. 50 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )                                                                                                                                                               | Ciasto drożdżowe. 50 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                          |
|                   |           | Wartość energetyczna: 2196.03 kcal; Białko ogółem: 93.09 g; Tłuszcz: 73.28 g; Kwasy tł. nasycone: 29.09 g; Węglowodany ogółem: 311.69 g; Błonnik pokarmowy: 42.29 g; Sól: 8.97 g; suma cukrów prostych: 38.93 g;                                                                                                                 | Wartość energetyczna: 1881.17 kcal; Białko ogółem: 77.64 g; Tłuszcz: 52.56 g; Kwasy tł. nasycone: 21.85 g; Węglowodany ogółem: 286.75 g; Błonnik pokarmowy: 26.93 g; Sól: 6.30 g; suma cukrów prostych: 33.60 g;                                                                                                               | Wartość energetyczna: 2276.67 kcal; Białko ogółem: 78.09 g; Tłuszcz: 77.61 g; Kwasy tł. nasycone: 32.10 g; Węglowodany ogółem: 336.06 g; Błonnik pokarmowy: 39.97 g; Sól: 8.19 g; suma cukrów prostych: 46.78 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: 2261.51 kcal; Białko ogółem: 116.40 g; Tłuszcz: 67.78 g; Kwasy tł. nasycone: 30.30 g; Węglowodany ogółem: 311.00 g; Błonnik pokarmowy: 24.80 g; Sól: 6.94 g; suma cukrów prostych: 65.21 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; |

|                      |           | BI-USK Bogatoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                   | BI-USK Ubogoresztkowa                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | BI-USK Wegetariańska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BI-USK Kleikowa                                                                                                                                                                                              | BI- USK Papkowata                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Płynna                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-03-01 niedziela | Śniadanie | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Ser mozzarella- plastry 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml    | Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Ser mozzarella- plastry 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z fasoli konserwowej 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Ser mozzarella- plastry 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml               | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )                                                                                    |
|                      | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              | Mus z jabłek prażonych 150                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|                      | Obiad     | Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Łopátka wieprzowa pieczona b/k 100 g<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g<br>Brokuł gotowany 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml | Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Łopátka wieprzowa pieczona b/k 100 g<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                              | Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Kotlet jajeczny - pieczony 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                        | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                      | Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                           | Bulion drobiowo-warzywny 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                           |
|                      | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                |
|                      | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                    | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                        | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Dżem z czarnych porzeczek 25 g 2 szt<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                             | Kleik ryżowy na wodzie 300 g<br>Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                            | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Bulion warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                    |
|                      | Pn        | Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Suchary b/c 50 g ( <b>GLU, JAJ, SOJ, MLE</b> )                                                                                                                                                               | Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                             |
|                      |           | Wartość energetyczna: 1855.07 kcal; Białko ogółem: 94.39 g; Tłuszcz: 55.29 g; Kwasy tł. nasycone: 27.55 g; Węglowodany ogółem: 259.94 g; Błonnik pokarmowy: 35.09 g; Sól: 6.17 g; suma cukrów prostych: 30.46 g;                                                                         | Wartość energetyczna: 1891.73 kcal; Białko ogółem: 92.30 g; Tłuszcz: 48.11 g; Kwasy tł. nasycone: 25.77 g; Węglowodany ogółem: 282.10 g; Błonnik pokarmowy: 22.11 g; Sól: 5.89 g; suma cukrów prostych: 20.98 g;                                                                                                        | Wartość energetyczna: 2034.34 kcal; Białko ogółem: 74.68 g; Tłuszcz: 67.38 g; Kwasy tł. nasycone: 26.79 g; Węglowodany ogółem: 296.48 g; Błonnik pokarmowy: 32.54 g; Sól: 4.87 g; suma cukrów prostych: 28.63 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: 2231.74 kcal; Białko ogółem: 89.63 g; Tłuszcz: 51.10 g; Kwasy tł. nasycone: 22.78 g; Węglowodany ogółem: 364.07 g; Błonnik pokarmowy: 24.05 g; Sól: 5.88 g; suma cukrów prostych: 34.65 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; |

|                         |           | BI-USK Plynno-papkowata                                                                                                                                                                                       | BI-USK Plynna wzmocniona                                                                                                                                                                                          | BI-USK Miksowana                                                                                                                                                                                                                          | BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-16 poniedziałek | Śniadanie | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Płatki owsiane na mleku 300 (GLU, MLE)<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                     | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt<br>Dren I 350 ml (GLU, MLE)<br>Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL)                                                                                                   | Dren I 300 ml (GLU, MLE)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE)<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE)<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Twarożek z koperkiem 40 g (MLE)<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Pomidor 60 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                         |
|                         | II ś      |                                                                                                                                                                                                               | Dren I 250 ml (GLU, MLE)                                                                                                                                                                                          | Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml                                                                                                                                                                                                          | Mandarynka 2 szt                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 5 g (MLE)<br>Szynka delikatkowa z fileta 20 g (MLE)<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                         |
|                         | Obiad     | Koperkowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                               | Dren II 350 ml                                                                                                                                                                                                    | Dren II 350 ml<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet drobiowy 100 g (GLU, JAJ)<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                  | Ogórkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Ziemniaki z koperkiem 250 g<br>Kotlet drobiowy panierowany 100 g (GLU, JAJ)<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                              | Koperkowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Ziemniaki z koperkiem 250 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100 g<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL)                                                                   | Ogórkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Ziemniaki z koperkiem 250 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100 g<br>Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g<br>Kalafor gotowany 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |
|                         | P         |                                                                                                                                                                                                               | Dren II 250 ml                                                                                                                                                                                                    | Serek homogenizowany waniliowy 150 g 1 szt (MLE)                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)<br>Mandarynka 1 szt                                                                                                                                                                                                   |
|                         | Kolacja   | Ryż na mleku 350 ml (MLE)<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                                  | Dren I 350 ml (GLU, MLE)<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                    | Dren I 300 ml (GLU, MLE)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Pasta z jaj 40 g (JAJ, MLE)<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml  | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Pasta z jaj 40 g (JAJ, MLE)<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)                                           | Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Pasta z jaj 40 g (JAJ, MLE)<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)                                                | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Pasta z jaj 40 g (JAJ, MLE)<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                          |
|                         | Pn        | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                  | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                | Serek homogenizowany waniliowy 150 g 1 szt (MLE)                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 5 g (MLE)<br>Szynkowa dębowa drobiowa 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                  |
|                         |           | Wartość energetyczna: 948.71 kcal; Białko ogółem: 23.94 g; Tłuszcz: 13.57 g; Kwasy tł. nasycone: 5.87 g; Węglowodany ogółem: 188.99 g; Błonnik pokarmowy: 7.47 g; Sól: 1.12 g; suma cukrów prostych: 24.36 g; | Wartość energetyczna: 2403.96 kcal; Białko ogółem: 91.53 g; Tłuszcz: 104.07 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 283.58 g; Błonnik pokarmowy: 16.65 g; Sól: 1.41 g; suma cukrów prostych: 15.63 g; | Wartość energetyczna: 2905.83 kcal; Białko ogółem: 131.38 g; Tłuszcz: 111.97 g; Kwasy tł. nasycone: 51.21 g; Węglowodany ogółem: 352.57 g; Błonnik pokarmowy: 23.44 g; Sól: 5.97 g; suma cukrów prostych: 27.87 g;                        | Wartość energetyczna: 2036.65 kcal; Białko ogółem: 93.85 g; Tłuszcz: 62.93 g; Kwasy tł. nasycone: 28.55 g; Węglowodany ogółem: 291.50 g; Błonnik pokarmowy: 33.31 g; Sól: 7.09 g; suma cukrów prostych: 54.00 g;                                                                       | Wartość energetyczna: 1940.51 kcal; Białko ogółem: 99.28 g; Tłuszcz: 48.30 g; Kwasy tł. nasycone: 23.91 g; Węglowodany ogółem: 292.50 g; Błonnik pokarmowy: 27.94 g; Sól: 5.89 g; suma cukrów prostych: 56.68 g;                                                                     | Wartość energetyczna: 1900.78 kcal; Białko ogółem: 95.92 g; Tłuszcz: 55.59 g; Kwasy tł. nasycone: 26.19 g; Węglowodany ogółem: 273.74 g; Błonnik pokarmowy: 43.75 g; Sól: 8.25 g; suma cukrów prostych: 38.61 g;                                                   |

2026-02-17 wtorek

|           |         | BI-USK Płynno-papkowata                                                                                                                                                                                       | BI-USK Płynna wzmocniona                                                                                                                                                                                          | BI-USK Miksowana                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                            | BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych                                                                                                                                                                                     |
|-----------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Śniadanie | II ś    | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Ryż na mleku 350 ml ( <b>MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                         | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt<br>Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bulion drobiowo-warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )                                                                                 | Dren I 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 350 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Parówki z szynki 50 g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 350 ml ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Parówki z szynki 50 g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml   | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml          |
|           | Obiad   | Ziemniaczana 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                               | Dren II 350 ml                                                                                                                                                                                                    | Dren II 300 ml<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                       | Brokułowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami 300 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                  | Brokułowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami 300 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem bez cukru 100 g ( <b>SEL</b> )<br>Cukinia pieczona z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                                      |
|           | P       |                                                                                                                                                                                                               | Dren II 250 ml                                                                                                                                                                                                    | Koktajl bananowo-dyniowy bez cukru 200 ml ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                                                                          |
|           | Kolacja | Płatki pszenne na mleku 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                         | Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                           | Dren I 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynekowa dębowa drobiowa 40 g<br>Schab gotowany 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml          | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynekowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                   | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynekowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                       | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynekowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|           | Pn      | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                  | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                | Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynekowa tostowa z kurcząt 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                               |
|           |         | Wartość energetyczna: 985.23 kcal; Białko ogółem: 23.89 g; Tłuszcz: 12.70 g; Kwasy tł. nasycone: 6.01 g; Węglowodany ogółem: 201.11 g; Błonnik pokarmowy: 8.91 g; Sól: 1.54 g; suma cukrów prostych: 27.17 g; | Wartość energetyczna: 2403.96 kcal; Białko ogółem: 91.53 g; Tłuszcz: 104.07 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 283.58 g; Błonnik pokarmowy: 16.65 g; Sól: 1.41 g; suma cukrów prostych: 54.65 g; | Wartość energetyczna: 2698.42 kcal; Białko ogółem: 125.52 g; Tłuszcz: 105.12 g; Kwasy tł. nasycone: 48.06 g; Węglowodany ogółem: 326.95 g; Błonnik pokarmowy: 29.61 g; Sól: 5.07 g; suma cukrów prostych: 54.45 g;                                                                    | Wartość energetyczna: 2036.75 kcal; Białko ogółem: 96.44 g; Tłuszcz: 67.70 g; Kwasy tł. nasycone: 30.19 g; Węglowodany ogółem: 277.68 g; Błonnik pokarmowy: 34.44 g; Sól: 6.65 g; suma cukrów prostych: 55.86 g;                                                                                                            | Wartość energetyczna: 2058.27 kcal; Białko ogółem: 98.07 g; Tłuszcz: 67.26 g; Kwasy tł. nasycone: 30.15 g; Węglowodany ogółem: 281.55 g; Błonnik pokarmowy: 27.13 g; Sól: 6.55 g; suma cukrów prostych: 55.86 g;                                                                                                        | Wartość energetyczna: 2076.94 kcal; Białko ogółem: 96.06 g; Tłuszcz: 67.57 g; Kwasy tł. nasycone: 30.92 g; Węglowodany ogółem: 291.56 g; Błonnik pokarmowy: 50.99 g; Sól: 7.54 g; suma cukrów prostych: 51.71 g;                     |

|                  |           | BI-USK Płynno-papkowata                                                                                                                                                                                        | BI-USK Płynna wzmocniona                                                                                                                                                                                          | BI-USK Miksowana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-18 środa | Śniadanie | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kasza manna na mleku 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                             | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt<br>Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bulion drobiowo-warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )                                                                                 | Dren I 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                   | Kasza manna na mleku 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza manna na mleku 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <b>JAJ</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                               |
|                  | II ś      |                                                                                                                                                                                                                | Dren I 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                                                                                                 | Mus z jabłek b/c 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Drożdżówka 1szt 1 szt ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta warzywna z soczewicą 20 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                    |
|                  | Obiad     | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                     | Dren II 350 ml                                                                                                                                                                                                    | Dren II 350 ml<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 g ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Dyńia gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                | Grochowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Makaron z twarogiem 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Sos jogurtowo-truskawkowy 100 ml ( <b>MLE</b> )<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                           | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Makaron z twarogiem 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Sos jogurtowo-truskawkowy 100 ml ( <b>MLE</b> )<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                      | Grochowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 g ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g<br>Brokuł gotowany 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                     |
|                  | P         |                                                                                                                                                                                                                | Dren II 250 ml                                                                                                                                                                                                    | Kefir 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Kefir 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )<br>Pomarańcza 1 szt 1 szt                                                                                                                                                                                                                              |
|                  | Kolacja   | Ryż na mleku 350 ml ( <b>MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                          | Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                           | Dren I 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Ser żółty 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )     | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z ryby gotowanej (morszczuk) z warzywami i kon. pomidorowym 40 g ( <b>RYB, SEL</b> )<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                  | Pn        | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                   | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                | Jogurt brzoskwiniowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Twaróg półtłusty plastry 20 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                      |
|                  |           | Wartość energetyczna: 1017.63 kcal; Białko ogółem: 24.17 g; Tłuszcz: 11.72 g; Kwasy tł. nasycone: 5.48 g; Węglowodany ogółem: 209.99 g; Błonnik pokarmowy: 7.24 g; Sól: 1.11 g; suma cukrów prostych: 24.09 g; | Wartość energetyczna: 2403.96 kcal; Białko ogółem: 91.53 g; Tłuszcz: 104.07 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 283.58 g; Błonnik pokarmowy: 16.65 g; Sól: 1.41 g; suma cukrów prostych: 15.63 g; | Wartość energetyczna: 2779.55 kcal; Białko ogółem: 116.78 g; Tłuszcz: 111.86 g; Kwasy tł. nasycone: 51.32 g; Węglowodany ogółem: 339.08 g; Błonnik pokarmowy: 29.67 g; Sól: 4.67 g; suma cukrów prostych: 47.55 g;                                                                                                                                      | Wartość energetyczna: 2653.49 kcal; Białko ogółem: 109.21 g; Tłuszcz: 69.95 g; Kwasy tł. nasycone: 31.91 g; Węglowodany ogółem: 413.17 g; Błonnik pokarmowy: 33.95 g; Sól: 4.93 g; suma cukrów prostych: 81.75 g;                                                                                                                                       | Wartość energetyczna: 2453.62 kcal; Białko ogółem: 92.59 g; Tłuszcz: 59.18 g; Kwasy tł. nasycone: 26.66 g; Węglowodany ogółem: 401.84 g; Błonnik pokarmowy: 23.89 g; Sól: 4.11 g; suma cukrów prostych: 85.86 g;                                                                                                                                         | Wartość energetyczna: 2124.15 kcal; Białko ogółem: 86.41 g; Tłuszcz: 64.67 g; Kwasy tł. nasycone: 25.31 g; Węglowodany ogółem: 320.86 g; Błonnik pokarmowy: 54.56 g; Sól: 5.92 g; suma cukrów prostych: 50.56 g;                                                                        |

|                     |           | BI-USK Plynno-papkowata                                                                                                                                                                                       | BI-USK Plynna wzmocniona                                                                                                                                                                                          | BI-USK Miksowana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-19 czwartek | Śniadanie | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Zacierka na mleku 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                          | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt<br>Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bulion drobiowo-warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )                                                                                 | Dren I 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                        | Zacierka na mleku 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Ser topiony 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Zacierka na mleku 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                           |
|                     | II ś      |                                                                                                                                                                                                               | Dren I 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                                                                                                 | Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Jogurt owocowy 100 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka soltysówka 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                              |
|                     | Obiad     | Pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                         | Dren II 350 ml                                                                                                                                                                                                    | Dren II 300 ml<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                                                                   | Pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250 g<br>Kotlet mielony wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                   | Pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos koperkowy 100 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                 | Pomidorowa z ryżem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) 100 g<br>Surówka po żydowsku 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos koperkowy 100 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) |
|                     | P         |                                                                                                                                                                                                               | Dren II 250 ml                                                                                                                                                                                                    | Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Maślanka 200 ml ( <b>MLE</b> )<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                     | Kolacja   | Ryż na mleku 350 ml ( <b>MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                         | Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                           | Dren I 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Paszтет drobiowo-wieprzowy 40 g ( <b>GLU</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Paszтет drobiowo-wieprzowy 40 g ( <b>GLU</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )    | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                         | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                |
|                     | Pn        | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                  | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                             |
|                     |           | Wartość energetyczna: 956.22 kcal; Białko ogółem: 24.15 g; Tłuszcz: 12.68 g; Kwasy tł. nasycone: 5.94 g; Węglowodany ogółem: 191.87 g; Błonnik pokarmowy: 5.05 g; Sól: 1.25 g; suma cukrów prostych: 26.74 g; | Wartość energetyczna: 2403.96 kcal; Białko ogółem: 91.53 g; Tłuszcz: 104.07 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 283.58 g; Błonnik pokarmowy: 16.65 g; Sól: 1.41 g; suma cukrów prostych: 15.63 g; | Wartość energetyczna: 2900.30 kcal; Białko ogółem: 108.51 g; Tłuszcz: 102.97 g; Kwasy tł. nasycone: 46.65 g; Węglowodany ogółem: 390.70 g; Błonnik pokarmowy: 24.41 g; Sól: 6.10 g; suma cukrów prostych: 31.54 g;                                                                                                                               | Wartość energetyczna: 2101.41 kcal; Białko ogółem: 85.74 g; Tłuszcz: 68.35 g; Kwasy tł. nasycone: 30.63 g; Węglowodany ogółem: 296.79 g; Błonnik pokarmowy: 27.95 g; Sól: 9.35 g; suma cukrów prostych: 39.42 g;                                                                                                                        | Wartość energetyczna: 1978.37 kcal; Białko ogółem: 83.07 g; Tłuszcz: 56.48 g; Kwasy tł. nasycone: 24.67 g; Węglowodany ogółem: 292.89 g; Błonnik pokarmowy: 22.17 g; Sól: 6.50 g; suma cukrów prostych: 40.22 g;                                                                                                                          | Wartość energetyczna: 2042.14 kcal; Białko ogółem: 83.69 g; Tłuszcz: 64.81 g; Kwasy tł. nasycone: 27.70 g; Węglowodany ogółem: 295.13 g; Błonnik pokarmowy: 43.44 g; Sól: 10.02 g; suma cukrów prostych: 47.22 g;                                                                                         |

|                   |           | BI-USK Plynno-papkowata                                                                                                                                                                                        | BI-USK Plynna wzmocniona                                                                                                                                                                                          | BI-USK Miksowana                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych                                                                                                                                                                                               |
|-------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-20 piątek | Śniadanie | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                       | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt<br>Dren I 350 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Bulion drobiowo-warzywny 250 ml ( <i>SEL</i> )                                                                                 | Dren I 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki jęczmienne na mleku 350 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                   | II ś      |                                                                                                                                                                                                                | Dren I 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                                                                                                                                                                                 | Budyń o smaku śmietankowym 200 g ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                 | Budyń o smaku śmietankowym 250 g ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                  |
|                   | Obiad     | Dyniowa z zacierką 350 ml ( <i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                     | Dren II 350 ml                                                                                                                                                                                                    | Dren II 350 ml<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet rybny 100 g ( <i>GLU, JAJ, RYB</i> )<br>Sos ziołowy 80 ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Warzywa po grecku 150 g ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                  | Dyniowa z zacierką 350 ml ( <i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g ( <i>RYB</i> )<br>Sos ziołowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                           | Dyniowa z zacierką 350 ml ( <i>GLU, JAJ, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g ( <i>RYB</i> )<br>Sos ziołowy 80 ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Warzywa po grecku 150 g ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                              | Ziemniaczana 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g ( <i>RYB</i> )<br>Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 100 g<br>Brokuł gotowany 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml  |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                | Dren II 250 ml                                                                                                                                                                                                    | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Jabłko 1 szt 1 szt<br>Kefir 150 g 1 szt ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                         |
|                   | Kolacja   | Kasza manna na wywarze jarzynowym 250 ml ( <i>GLU, SEL</i> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                | Dren I 350 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                           | Dren I 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Twarożek 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                        | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Twarożek 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                                                        | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Twarożek 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                                                                | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Twarożek 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                        |
|                   | Pn        | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                   | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                | Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                            |
|                   |           | Wartość energetyczna: 1007.10 kcal; Białko ogółem: 21.04 g; Tłuszcz: 9.39 g; Kwasy tł. nasycone: 3.90 g; Węglowodany ogółem: 215.32 g; Błonnik pokarmowy: 10.90 g; Sól: 1.54 g; suma cukrów prostych: 16.37 g; | Wartość energetyczna: 2403.96 kcal; Białko ogółem: 91.53 g; Tłuszcz: 104.07 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 283.58 g; Błonnik pokarmowy: 16.65 g; Sól: 1.41 g; suma cukrów prostych: 15.63 g; | Wartość energetyczna: 2885.74 kcal; Białko ogółem: 125.26 g; Tłuszcz: 110.56 g; Kwasy tł. nasycone: 48.61 g; Węglowodany ogółem: 359.11 g; Błonnik pokarmowy: 26.54 g; Sól: 6.27 g; suma cukrów prostych: 38.27 g;                                                                                              | Wartość energetyczna: 2102.82 kcal; Białko ogółem: 89.77 g; Tłuszcz: 52.43 g; Kwasy tł. nasycone: 23.95 g; Węglowodany ogółem: 338.53 g; Błonnik pokarmowy: 35.25 g; Sól: 6.31 g; suma cukrów prostych: 88.49 g;                                                                                                                                   | Wartość energetyczna: 2180.39 kcal; Białko ogółem: 94.12 g; Tłuszcz: 51.10 g; Kwasy tł. nasycone: 24.13 g; Węglowodany ogółem: 354.75 g; Błonnik pokarmowy: 30.62 g; Sól: 5.70 g; suma cukrów prostych: 92.09 g;                                                                                                                                    | Wartość energetyczna: 1856.23 kcal; Białko ogółem: 89.33 g; Tłuszcz: 52.09 g; Kwasy tł. nasycone: 25.73 g; Węglowodany ogółem: 275.83 g; Błonnik pokarmowy: 43.82 g; Sól: 7.66 g; suma cukrów prostych: 45.70 g;                               |

|                   |           | BI-USK Plynno-papkowata                                                                                                                                                                                        | BI-USK Plynna wzmocniona                                                                                                                                                                                          | BI-USK Miksowana                                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-21 sobota | Śniadanie | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                          | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt<br>Dren I 350 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Bulion drobiowo-warzywny 250 ml ( <i>SEL</i> )                                                                                 | Dren I 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek śmietankowy 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Ser żółty 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                          | Płatki owsiane na mleku 350 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek śmietankowy 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                               | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Serek śmietankowy 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                                |
|                   | II ś      |                                                                                                                                                                                                                | Dren I 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                                                                                                                                                                                 | Mus z jabłek b/c 150                                                                                                                                                                                                                                                                          | Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Jabłko pieczone 1 szt 170 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <i>MLE</i> )<br>Schab gotowany 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                                                          |
|                   | Obiad     | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                     | Dren II 350 ml                                                                                                                                                                                                    | Dren II 350 ml<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet drobiowy 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                               | Pieczarkowa z ziemniakami # 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Kasza jaglana 250 g<br>Zrazik drobiowy gotowany 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g ( <i>SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                 | Jarzynowa z ziemniakami 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Kasza jaglana 250 g<br>Zrazik drobiowy gotowany 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g ( <i>SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                            | Pieczarkowa z ziemniakami # 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Kasza jaglana 250 g<br>Zrazik drobiowy gotowany 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka z marchwi i selera z olejem bez cukru 100 g ( <i>SEL</i> )<br>Kukinia pieczona z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                | Dren II 250 ml                                                                                                                                                                                                    | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <i>MLE</i> )<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                   | Kolacja   | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                       | Dren I 350 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                           | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <i>SEL</i> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml               | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Salatka makaronowa z wędliną 150 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> ) | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Salatka makaronowa z wędliną 150 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Sałata zielona masłowa 20 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> ) | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Salatka z makaronem pełnoziarnistym z wędliną 150 g ( <i>GLU, JAJ, SOJ, MLE, SEL</i> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                  |
|                   | Pn        | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                   | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                                                                |
|                   |           | Wartość energetyczna: 930.36 kcal; Białko ogółem: 22.88 g; Tłuszcz: 13.50 g; Kwasy tł. nasycone: 5.71 g; Węglowodany ogółem: 186.51 g; Błonnik pokarmowy: 10.06 g; Sól: 1.57 g; suma cukrów prostych: 23.30 g; | Wartość energetyczna: 2403.96 kcal; Białko ogółem: 91.53 g; Tłuszcz: 104.07 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 283.58 g; Błonnik pokarmowy: 16.65 g; Sól: 1.41 g; suma cukrów prostych: 40.35 g; | Wartość energetyczna: 2458.74 kcal; Białko ogółem: 101.25 g; Tłuszcz: 93.78 g; Kwasy tł. nasycone: 41.66 g; Węglowodany ogółem: 312.40 g; Błonnik pokarmowy: 24.42 g; Sól: 5.07 g; suma cukrów prostych: 40.35 g;                                                                             | Wartość energetyczna: 2305.38 kcal; Białko ogółem: 102.77 g; Tłuszcz: 72.20 g; Kwasy tł. nasycone: 32.03 g; Węglowodany ogółem: 328.02 g; Błonnik pokarmowy: 36.24 g; Sól: 7.36 g; suma cukrów prostych: 57.89 g;                                                                                                                                     | Wartość energetyczna: 2251.64 kcal; Białko ogółem: 95.07 g; Tłuszcz: 69.57 g; Kwasy tł. nasycone: 31.28 g; Węglowodany ogółem: 326.69 g; Błonnik pokarmowy: 27.72 g; Sól: 6.65 g; suma cukrów prostych: 55.46 g;                                                                                                                                             | Wartość energetyczna: 2328.43 kcal; Białko ogółem: 95.61 g; Tłuszcz: 75.35 g; Kwasy tł. nasycone: 34.93 g; Węglowodany ogółem: 335.60 g; Błonnik pokarmowy: 48.92 g; Sól: 8.47 g; suma cukrów prostych: 47.29 g;                                                                                                                   |

|                      |           | BI-USK Płynno-papkowata                                                                                                                                                                                        | BI-USK Płynna wzmocniona                                                                                                                                                                                          | BI-USK Miksowana                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-22 niedziela | Śniadanie | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                      | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt<br>Dren I 350 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Bulion drobiowo-warzywny 250 ml ( <i>SEL</i> )                                                                                 | Dren I 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj 40 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 350 ml ( <i>MLE</i> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 350 ml ( <i>MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                         |
|                      | II ś      |                                                                                                                                                                                                                | Dren I 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                                                                                                                                                                                 | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 20 g<br>Pomidor 30 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g                                                                                                                       |
|                      | Obiad     | Selerowa z makaronem 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                        | Dren II 350 ml                                                                                                                                                                                                    | Dren II 350 ml<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )<br>Dyńa duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 80 ml ( <i>GLU, SEL</i> )                                                                                                                 | Kalaforowa z makaronem 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 100 g ( <i>GLU</i> )<br>Surówka Colesław 150 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 30 ml ( <i>GLU, SEL</i> )                                                                                                  | Kalaforowa z makaronem 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 100 g ( <i>GLU</i> )<br>Dyńa duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 30 ml ( <i>GLU, SEL</i> )                                                                                                                  | Kalaforowa z makaronem 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 100 g ( <i>GLU</i> )<br>Surówka Colesław 100 g ( <i>JAJ, MLE</i> )<br>Brokuł gotowany 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 30 ml ( <i>GLU, SEL</i> ) |
|                      | P         |                                                                                                                                                                                                                | Dren II 250 ml                                                                                                                                                                                                    | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kefir 150 g 1 szt ( <i>MLE</i> )<br>Gruszka 1szt 1 szt                                                                                                                                                                                                                                    |
|                      | Kolacja   | Płatki pszenne na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                          | Dren I 350 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                           | Dren I 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z twarogu z koperkiem 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z twarogu z koperkiem 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                                                             | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z twarogu z koperkiem 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                                                                      | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynka soltysówka 40 g<br>Pasta z twarogu z koperkiem 40 g ( <i>MLE</i> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                                        |
|                      | Pn        | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                   | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                              | Drożdżówka 1szt 1 szt ( <i>GLU, JAJ, MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                       |
|                      |           | Wartość energetyczna: 926.09 kcal; Białko ogółem: 21.26 g; Tłuszcz: 11.45 g; Kwasy tł. nasycone: 5.18 g; Węglowodany ogółem: 190.35 g; Błonnik pokarmowy: 10.45 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 22.97 g; | Wartość energetyczna: 2223.46 kcal; Białko ogółem: 91.53 g; Tłuszcz: 104.07 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 238.58 g; Błonnik pokarmowy: 16.65 g; Sól: 1.41 g; suma cukrów prostych: 15.63 g; | Wartość energetyczna: 3086.54 kcal; Białko ogółem: 119.37 g; Tłuszcz: 106.25 g; Kwasy tł. nasycone: 47.70 g; Węglowodany ogółem: 423.13 g; Błonnik pokarmowy: 24.93 g; Sól: 5.68 g; suma cukrów prostych: 24.39 g;                                                                                              | Wartość energetyczna: 2262.11 kcal; Białko ogółem: 97.95 g; Tłuszcz: 60.82 g; Kwasy tł. nasycone: 24.64 g; Węglowodany ogółem: 342.31 g; Błonnik pokarmowy: 29.15 g; Sól: 6.18 g; suma cukrów prostych: 45.54 g;                                                                                                                                                  | Wartość energetyczna: 2269.25 kcal; Białko ogółem: 99.95 g; Tłuszcz: 57.76 g; Kwasy tł. nasycone: 23.87 g; Węglowodany ogółem: 349.03 g; Błonnik pokarmowy: 24.15 g; Sól: 6.06 g; suma cukrów prostych: 45.54 g;                                                                                                                                                   | Wartość energetyczna: 2043.87 kcal; Białko ogółem: 101.30 g; Tłuszcz: 62.91 g; Kwasy tł. nasycone: 28.44 g; Węglowodany ogółem: 287.02 g; Błonnik pokarmowy: 45.20 g; Sól: 7.58 g; suma cukrów prostych: 53.12 g;                                                                         |

|                         |           | BI-USK Płynno-papkowata                                                                                                                                                                                       | BI-USK Płynna wzmocniona                                                                                                                                                                                          | BI-USK Miksowana                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                               | BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-23 poniedziałek | Śniadanie | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Makaron na mleku 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                 | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml<br>1 szt<br>Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bulion drobiowo-warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                           | Dren I 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml     | Makaron na mleku 350 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Makaron na mleku 350 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                              |
|                         | II ś      |                                                                                                                                                                                                               | Dren I 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                                                                                                 | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                  | Maślanka truskawkowa 200 ml ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet kruchy 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                            |
|                         | Obiad     | Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                             | Dren II 350 ml<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                                 | Dren II 350 ml<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet drobiowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                               | Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Pierogi z serem* 250 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Sos jogurtowy 80 ml ( <b>MLE</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                              | Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Pierogi z serem* 250 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Sos jogurtowy 80 ml ( <b>MLE</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                         | Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ryż brązowy 180 g<br>Filet z kurczaka gotowany 100 g<br>Surówka z selera i jabłka z olejem bez cukru 100 g ( <b>SEL</b> )<br>Cukinia pieczona z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |
|                         | P         |                                                                                                                                                                                                               | Dren II 250 ml                                                                                                                                                                                                    | Mus z jablek prażonych 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )<br>Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                                                                                                        |
|                         | Kolacja   | Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                         | Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                                        | Dren I 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Ser topiony 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                           | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                         | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                 |
|                         | Pn        | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                  | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                | Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt ( <b>SEL</b> )                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                      |
|                         |           | Wartość energetyczna: 957.52 kcal; Białko ogółem: 24.11 g; Tłuszcz: 12.82 g; Kwasy tł. nasycone: 5.55 g; Węglowodany ogółem: 192.57 g; Błonnik pokarmowy: 8.32 g; Sól: 1.27 g; suma cukrów prostych: 27.53 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: 2805.26 kcal; Białko ogółem: 113.57 g; Tłuszcz: 100.79 g; Kwasy tł. nasycone: 46.87 g; Węglowodany ogółem: 364.07 g; Błonnik pokarmowy: 31.20 g; Sól: 6.64 g; suma cukrów prostych: 22.11 g;                                                                                  | Wartość energetyczna: 2266.45 kcal; Białko ogółem: 101.52 g; Tłuszcz: 63.05 g; Kwasy tł. nasycone: 30.76 g; Węglowodany ogółem: 344.39 g; Błonnik pokarmowy: 29.57 g; Sól: 9.61 g; suma cukrów prostych: 47.73 g;                                                                                                              | Wartość energetyczna: 2244.44 kcal; Białko ogółem: 101.87 g; Tłuszcz: 52.90 g; Kwasy tł. nasycone: 26.90 g; Węglowodany ogółem: 350.55 g; Błonnik pokarmowy: 22.81 g; Sól: 7.33 g; suma cukrów prostych: 50.20 g;                                                                                                        | Wartość energetyczna: 2019.25 kcal; Białko ogółem: 90.02 g; Tłuszcz: 54.21 g; Kwasy tł. nasycone: 27.13 g; Węglowodany ogółem: 306.64 g; Błonnik pokarmowy: 50.98 g; Sól: 9.30 g; suma cukrów prostych: 51.23 g;                                                   |

|                   |           | BI-USK Plynno-papkowata                                                                                                                                                                                       | BI-USK Plynna wzmocniona                                                                                                                                                                                          | BI-USK Miksowana                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-24 wtorek | Śniadanie | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                      | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt<br>Dren I 350 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Bulion drobiowo-warzywny 250 ml ( <i>SEL</i> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                              | Dren I 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Pasta mięsno-warzywna 40 g ( <i>SEL</i> )<br>Filet kruchy 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki jęczmienne na mleku 350 ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <i>JAJ</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki jęczmienne na mleku 350 ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <i>JAJ</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Salatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Jajko gotowane kl. M 1 szt ( <i>JAJ</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                  |
|                   | II ś      |                                                                                                                                                                                                               | Dren I 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                                                                                                                                                                                 | Koktajl owocowy bez cukru 200 ml ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynka soltysówka 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                             |
|                   | Obiad     | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                    | Dren II 350 ml<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                                 | Dren II 300 ml<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet drobiowy 100 g ( <i>GLU, JAJ</i> )<br>Sos koperkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                          | Jarzynowa z ziemniakami 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250<br>Udziec z kurczaka gotowany 150 g<br>Sos koperkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka wielowarzywna z olejem 150 g ( <i>SEL</i> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                            | Jarzynowa z ziemniakami 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250<br>Udziec z kurczaka gotowany 150 g<br>Sos koperkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Cukinia pieczona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                               | Jarzynowa z ziemniakami 350 ml ( <i>GLU, MLE, SEL</i> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250<br>Udziec z kurczaka gotowany 150 g<br>Sos koperkowy 80 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Surówka wielowarzywna z olejem 100 g ( <i>SEL</i> )<br>Kalafior gotowany 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                               | Dren II 250 ml                                                                                                                                                                                                    | Mus z jablek prażonych 150 g                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Gruszka 1szt 1 szt<br>Maślanka naturalna 330 ml 1 szt ( <i>MLE</i> )                                                                                                                                                                                                                     |
|                   | Kolacja   | Ryż na mleku 300 ml ( <i>MLE</i> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                         | Dren I 350 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                                        | Dren I 300 ml ( <i>GLU, MLE</i> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Schab gotowany 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml           | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Paprykarz rybno-warzywny 40 g ( <i>RYB, SEL</i> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                  | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <i>GLU</i> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Paprykarz rybno-warzywny 40 g ( <i>RYB, SEL</i> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <i>GLU, MLE</i> )                                                        | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <i>MLE</i> )<br>Paprykarz rybno-warzywny 40 g ( <i>RYB, SEL</i> )<br>Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                       |
|                   | Pn        | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                  | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <i>GLU</i> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <i>MLE</i> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                      |
|                   |           | Wartość energetyczna: 900.12 kcal; Białko ogółem: 20.92 g; Tłuszcz: 11.51 g; Kwasy tł. nasycone: 5.37 g; Węglowodany ogółem: 184.66 g; Błonnik pokarmowy: 8.56 g; Sól: 1.57 g; suma cukrów prostych: 23.07 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: 2822.73 kcal; Białko ogółem: 121.70 g; Tłuszcz: 103.78 g; Kwasy tł. nasycone: 47.34 g; Węglowodany ogółem: 361.18 g; Błonnik pokarmowy: 27.99 g; Sól: 5.14 g; suma cukrów prostych: 28.34 g;                                                                    | Wartość energetyczna: 2160.53 kcal; Białko ogółem: 106.39 g; Tłuszcz: 73.08 g; Kwasy tł. nasycone: 28.97 g; Węglowodany ogółem: 284.51 g; Błonnik pokarmowy: 33.85 g; Sól: 7.68 g; suma cukrów prostych: 43.29 g;                                                                                                                        | Wartość energetyczna: 2156.15 kcal; Białko ogółem: 107.41 g; Tłuszcz: 72.64 g; Kwasy tł. nasycone: 28.84 g; Węglowodany ogółem: 278.57 g; Błonnik pokarmowy: 24.27 g; Sól: 7.21 g; suma cukrów prostych: 37.20 g;                                                                                                                                                       | Wartość energetyczna: 2276.37 kcal; Białko ogółem: 108.06 g; Tłuszcz: 77.07 g; Kwasy tł. nasycone: 32.92 g; Węglowodany ogółem: 306.39 g; Błonnik pokarmowy: 47.82 g; Sól: 8.88 g; suma cukrów prostych: 47.38 g;                                                                        |

|                  |           | BI-USK Plynno-papkowata                                                                                                                                                                                       | BI-USK Plynna wzmocniona                                                                                                                                                                                          | BI-USK Miksowana                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                             | BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-25 środa | Śniadanie | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kasza kukurydziana na mleku 300 (MLE)<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                      | Dren I 350 ml (GLU, MLE)<br>Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL)<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                                              | Dren I 300 ml (GLU, MLE)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Pasta warzywna 40 g (SEL)<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml          | Kasza kukurydziana na mleku 350 (MLE)<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Paszтет z ciecierzycy 40 g (GLU, JAJ)<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza kukurydziana na mleku 350 (MLE)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta warzywna 40 g (SEL)<br>Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Paszтет z ciecierzycy 40 g (GLU, JAJ)<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                           |
|                  | II ś      |                                                                                                                                                                                                               | Dren I 250 ml (GLU, MLE)                                                                                                                                                                                          | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 5 g (MLE)<br>Szynkowa dębowa drobiowa 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Papryka świeża 30 g                                                                                                                              |
|                  | Obiad     | Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                        | Dren II 350 ml<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                                 | Dren II 350 ml<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g (GLU, JAJ)<br>Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Dynia gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                         | Żurek z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL)<br>Ryż brązowy 180 g<br>Klopsik wieprzowy 100 g (GLU, JAJ)<br>Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                          | Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Ryż 250<br>Klopsik wieprzowy 100 g (GLU, JAJ)<br>Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                        | Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Ryż brązowy 250<br>Klopsik wieprzowy 100 g (GLU, JAJ)<br>Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL)<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g<br>Sałatka z marchwi, ogórek kiszzonego i jabłka z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |
|                  | P         |                                                                                                                                                                                                               | Dren II 250 ml                                                                                                                                                                                                    | Kefir 150 g 1 szt (MLE)                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Mandarynka 1 szt<br>Kefir 150 g 1 szt (MLE)                                                                                                                                                                                                                                           |
|                  | Kolacja   | Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE)<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                  | Dren I 350 ml (GLU, MLE)<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                                                 | Dren I 300 ml (GLU, MLE)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g (MLE)<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g (MLE)<br>Dżem brzoskwiinowy 25 g 2 szt<br>Mandarynka 2 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)                  | Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g (MLE)<br>Dżem brzoskwiinowy 25 g 2 szt<br>Mandarynka 2 szt<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)                                                  | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Serek homogenizowany naturalny 40 g (MLE)<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                               |
|                  | Pn        | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                  | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                | Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)                                                                                                                                                                                                                   | Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 5 g (MLE)<br>Filet kruchy 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                                 |
|                  |           | Wartość energetyczna: 938.96 kcal; Białko ogółem: 20.60 g; Tłuszcz: 11.10 g; Kwasy tł. nasycone: 5.12 g; Węglowodany ogółem: 194.17 g; Błonnik pokarmowy: 8.90 g; Sól: 1.36 g; suma cukrów prostych: 22.33 g; | Wartość energetyczna: 2348.68 kcal; Białko ogółem: 91.38 g; Tłuszcz: 103.90 g; Kwasy tł. nasycone: 47.21 g; Węglowodany ogółem: 268.83 g; Błonnik pokarmowy: 17.82 g; Sól: 1.41 g; suma cukrów prostych: 16.50 g; | Wartość energetyczna: 2913.91 kcal; Białko ogółem: 122.46 g; Tłuszcz: 109.45 g; Kwasy tł. nasycone: 52.72 g; Węglowodany ogółem: 363.41 g; Błonnik pokarmowy: 26.53 g; Sól: 5.92 g; suma cukrów prostych: 31.37 g;                                     | Wartość energetyczna: 2512.68 kcal; Białko ogółem: 91.27 g; Tłuszcz: 68.09 g; Kwasy tł. nasycone: 28.24 g; Węglowodany ogółem: 390.96 g; Błonnik pokarmowy: 39.33 g; Sól: 5.91 g; suma cukrów prostych: 48.01 g;                                                                       | Wartość energetyczna: 2426.40 kcal; Białko ogółem: 77.24 g; Tłuszcz: 54.99 g; Kwasy tł. nasycone: 24.99 g; Węglowodany ogółem: 411.45 g; Błonnik pokarmowy: 27.01 g; Sól: 4.84 g; suma cukrów prostych: 52.55 g;                                                                                                | Wartość energetyczna: 2312.23 kcal; Białko ogółem: 92.42 g; Tłuszcz: 69.61 g; Kwasy tł. nasycone: 30.62 g; Węglowodany ogółem: 343.29 g; Błonnik pokarmowy: 55.53 g; Sól: 7.57 g; suma cukrów prostych: 40.97 g;                                                                      |

|                     |           | BI-USK Plynno-papkowata                                                                                                                                                                                       | BI-USK Plynna wzmocniona                                                                                                                                                                                          | BI-USK Miksowana                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                | BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-26 czwartek | Śniadanie | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                         | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt<br>Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bulion drobiowo-warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                              | Dren I 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 350 ( <b>MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek świeży 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Ryż na mleku 350 ( <b>MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Serek wiejski naturalny 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałatka z sałaty lodowej z olejem i natką pietruszki 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Pasta z kurczaka 40 g<br>Ogórek świeży 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                                                                          |
|                     | II ś      |                                                                                                                                                                                                               | Dren I 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                                                                                                 | Serek homogenizowany naturalny 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet kruchy 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                                                                              |
|                     | Obiad     | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                    | Dren II 350 ml<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                                 | Dren II 300 ml<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Dyńa duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                       | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250<br>Golabki bez zawijania pieczone 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos pomidorowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) 100 g<br>Surówka z selera i jabłka z olejem bez cukru 100 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |
|                     | P         |                                                                                                                                                                                                               | Dren II 250 ml                                                                                                                                                                                                    | Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Pomarańcza 1 szt 1 szt<br>Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                     | Kolacja   | Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                            | Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                                        | Dren I 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z jaj z koperkiem 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml  | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Pasta z jaj z koperkiem 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )    | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Pasta z jaj z koperkiem 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                   | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Pasta z jaj z koperkiem 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                                              |
|                     | Pn        | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                  | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                   | Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 20 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Rzodkiew 30 g                                                                                                                                                              |
|                     |           | Wartość energetyczna: 949.02 kcal; Białko ogółem: 21.31 g; Tłuszcz: 10.48 g; Kwasy tł. nasycone: 4.93 g; Węglowodany ogółem: 197.69 g; Błonnik pokarmowy: 6.93 g; Sól: 1.05 g; suma cukrów prostych: 21.32 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: 2909.02 kcal; Białko ogółem: 122.90 g; Tłuszcz: 116.51 g; Kwasy tł. nasycone: 54.34 g; Węglowodany ogółem: 349.35 g; Błonnik pokarmowy: 26.29 g; Sól: 5.56 g; suma cukrów prostych: 28.76 g;                                                                                        | Wartość energetyczna: 2089.85 kcal; Białko ogółem: 91.57 g; Tłuszcz: 63.81 g; Kwasy tł. nasycone: 32.48 g; Węglowodany ogółem: 303.32 g; Błonnik pokarmowy: 29.61 g; Sól: 5.64 g; suma cukrów prostych: 39.16 g;                                                                                                | Wartość energetyczna: 2193.79 kcal; Białko ogółem: 94.26 g; Tłuszcz: 71.60 g; Kwasy tł. nasycone: 33.00 g; Węglowodany ogółem: 306.39 g; Błonnik pokarmowy: 24.09 g; Sól: 5.50 g; suma cukrów prostych: 37.64 g;                                                                                                                                        | Wartość energetyczna: 2129.52 kcal; Białko ogółem: 96.00 g; Tłuszcz: 67.46 g; Kwasy tł. nasycone: 29.81 g; Węglowodany ogółem: 303.33 g; Błonnik pokarmowy: 46.57 g; Sól: 7.36 g; suma cukrów prostych: 49.21 g;                                                                                                                                     |

|                   |           | BI-USK Plynno-papkowata                                                                                                                                                                                       | BI-USK Plynna wzmocniona                                                                                                                                                                                          | BI-USK Miksowana                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-27 piątek | Śniadanie | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Płatki owsiane na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                         | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt<br>Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bulion drobiowo-warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                              | Dren I 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatkowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek na słodko 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki owsiane na mleku 350 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek na słodko 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatkowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Gruszka 1szt 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Płatki owsiane na mleku 350 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek na słodko 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatkowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Jabłko 1 szt 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatkowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                   |
|                   | II ś      |                                                                                                                                                                                                               | Dren I 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                                                                                                 | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                               | Galaretka jogurtowa o smaku truskawkowym 200 g ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                            |
|                   | Obiad     | Szpinakowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                 | Dren II 350 ml<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                                 | Dren II 350 ml<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                               | Szpinakowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 g ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                         | Szpinakowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 g ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                              | Szpinakowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 g ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 100 g<br>Kukinia pieczona z olejem 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                               | Dren II 250 ml                                                                                                                                                                                                    | Mus z jabłek b/c 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Gruszka 1szt 1 szt<br>Maślanka naturalna 330 ml 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                           |
|                   | Kolacja   | Kasza kukurydziana na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                          | Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                                        | Dren I 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                    | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Ser żółty 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                  | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Serek śmietankowy 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                  | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta warzywna 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                             |
|                   | Pn        | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                  | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                | Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt ( <b>SEL</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                            |
|                   |           | Wartość energetyczna: 909.10 kcal; Białko ogółem: 22.21 g; Tłuszcz: 12.91 g; Kwasy tł. nasycone: 5.35 g; Węglowodany ogółem: 180.51 g; Błonnik pokarmowy: 7.69 g; Sól: 0.91 g; suma cukrów prostych: 20.51 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: 2796.10 kcal; Białko ogółem: 121.19 g; Tłuszcz: 99.73 g; Kwasy tł. nasycone: 47.85 g; Węglowodany ogółem: 365.83 g; Błonnik pokarmowy: 29.64 g; Sól: 6.78 g; suma cukrów prostych: 40.53 g;                                                                                                | Wartość energetyczna: 2163.63 kcal; Białko ogółem: 96.82 g; Tłuszcz: 67.71 g; Kwasy tł. nasycone: 30.25 g; Węglowodany ogółem: 310.80 g; Błonnik pokarmowy: 35.17 g; Sól: 7.38 g; suma cukrów prostych: 62.04 g;                                                                                                                                    | Wartość energetyczna: 2021.62 kcal; Białko ogółem: 88.76 g; Tłuszcz: 57.62 g; Kwasy tł. nasycone: 29.00 g; Węglowodany ogółem: 302.98 g; Błonnik pokarmowy: 28.75 g; Sól: 7.05 g; suma cukrów prostych: 53.35 g;                                                                                                                                     | Wartość energetyczna: 2093.42 kcal; Białko ogółem: 87.19 g; Tłuszcz: 64.45 g; Kwasy tł. nasycone: 28.26 g; Węglowodany ogółem: 312.32 g; Błonnik pokarmowy: 47.78 g; Sól: 7.23 g; suma cukrów prostych: 53.61 g;                                                                                               |

|                   |           | BI-USK Plynno-papkowata                                                                                                                                                                                       | BI-USK Plynna wzmocniona                                                                                                                                                                                          | BI-USK Miksowana                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-28 sobota | Śniadanie | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Zacierka na mleku 300 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                          | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt<br>Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bulion drobiowo-warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                              | Dren I 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszaný pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa drobiowa 40 g<br>Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Zacierka na mleku 350 ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Ser topiony 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                          | Zacierka na mleku 350 ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Chleb mieszaný pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                   | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka tostowa z kurcząt 40 g<br>Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                |
|                   | II ś      |                                                                                                                                                                                                               | Dren I 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                                                                                                 | Kefir 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 20 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Papryka świeża 30 g                                                                                                          |
|                   | Obiad     | Selerowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                          | Dren II 350 ml<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                                 | Dren II 350 ml<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos własny 80 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                       | Fasolowa z ziemniakami 350 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna 250 ( <b>GLU</b> )<br>Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos własny 80 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                 | Selerowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna 250 ( <b>GLU</b> )<br>Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos własny 80 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                             | Selerowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna 250 ( <b>GLU</b> )<br>Schab gotowany 100 g<br>Surówka z marchwi z olejem bez cukru 100 g<br>Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                        |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                               | Dren II 250 ml                                                                                                                                                                                                    | Twarożek na słodko z musem truskawkowym 200 g ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Jabłko 1 szt 1 szt<br>Kefir 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                   | Kolacja   | Płatki jęczmienne na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                      | Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                                        | Chleb mieszaný pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z białek z natką pietruszki 40 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml  | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałatka ryżowa z ryżem brązowym, brokulem i jajkiem z olejem 150 g ( <b>JAJ, SEL</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Chleb mieszaný pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałatka ryżowa z brokulem i jajkiem 150 g ( <b>JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Sałatka ryżowa z ryżem brązowym, brokulem i jajkiem z olejem 150 g ( <b>JAJ, SEL</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |
|                   | Pn        | Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                                                                                                                  | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                             | Ciasto drożdżowe. 50 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet kruchy 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                                |
|                   |           | Wartość energetyczna: 890.60 kcal; Białko ogółem: 21.99 g; Tłuszcz: 11.96 g; Kwasy tł. nasycone: 5.46 g; Węglowodany ogółem: 180.96 g; Błonnik pokarmowy: 9.97 g; Sól: 1.52 g; suma cukrów prostych: 23.22 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: 2447.40 kcal; Białko ogółem: 132.06 g; Tłuszcz: 94.35 g; Kwasy tł. nasycone: 41.06 g; Węglowodany ogółem: 276.43 g; Błonnik pokarmowy: 22.00 g; Sól: 5.31 g; suma cukrów prostych: 51.33 g;                                                                                 | Wartość energetyczna: 2423.59 kcal; Białko ogółem: 102.32 g; Tłuszcz: 78.37 g; Kwasy tł. nasycone: 31.15 g; Węglowodany ogółem: 347.58 g; Błonnik pokarmowy: 38.53 g; Sól: 9.32 g; suma cukrów prostych: 50.11 g;                                                                                                                                                   | Wartość energetyczna: 2189.67 kcal; Białko ogółem: 92.67 g; Tłuszcz: 62.83 g; Kwasy tł. nasycone: 25.88 g; Węglowodany ogółem: 329.50 g; Błonnik pokarmowy: 28.98 g; Sól: 7.04 g; suma cukrów prostych: 52.56 g;                                                                                                                                 | Wartość energetyczna: 2156.83 kcal; Białko ogółem: 92.05 g; Tłuszcz: 64.49 g; Kwasy tł. nasycone: 26.43 g; Węglowodany ogółem: 325.02 g; Błonnik pokarmowy: 52.02 g; Sól: 10.10 g; suma cukrów prostych: 45.65 g;                                                                                      |

|                      |           | BI-USK Plynno-papkowata                                                                                                                                                                                       | BI-USK Plynna wzmacniona                                                                                                                                                                                          | BI-USK Miksowana                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                              | BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BI-USK Z ogr. lat. przy. węgl. kobiet ciężarnych                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-03-01 niedziela | Śniadanie | Herbata czarna bez cukru 250 ml<br>Kasza manna na mleku 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml                                                                            | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt<br>Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bulion drobiowo-warzywny 250 ml ( <b>SEL</b> )<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                              | Dren I 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza manna na mleku 350 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Ser mozzarella- plastry 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Kasza manna na mleku 350 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Mandarynka 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Schab gotowany 40 g<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                |
|                      | II ś      |                                                                                                                                                                                                               | Dren I 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )                                                                                                                                                                                 | Mus z jabłek prażonych 150 g                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Serek homogenizowany waniliowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Filet kruchy 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 g                                                                                                                                   |
|                      | Obiad     | Ziemniaczana 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                               | Dren II 350 ml<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                                 | Dren II 350 ml<br>Ziemniaki puree 180 g<br>Pulpet wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                            | Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250<br>Łopatka wieprzowa pieczona b/k 100 g<br>Sos własny 80 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250<br>Łopatka wieprzowa pieczona b/k 100 g<br>Sos własny 80 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100 g<br>Brokuł gotowany 100 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |
|                      | P         |                                                                                                                                                                                                               | Dren II 250 ml                                                                                                                                                                                                    | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )<br>Mandarynka 1 szt                                                                                                                                                                                                                 |
|                      | Kolacja   | Ryż na mleku 300 ml ( <b>MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                         | Dren I 350 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml<br>Herbata czarna bez cukru 250 ml                                                                                                        | Dren I 300 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka sołtysówka 40 g<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                          | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )      | Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml ( <b>GLU, MLE</b> )        | Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 10 g ( <b>MLE</b> )<br>Twarożek z koperkiem 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynka delikatesowa z fileta 40 g ( <b>MLE</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                       |
|                      | Pn        | Mus z jabłek b/c 150 g                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                   | Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt ( <b>MLE</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <b>GLU</b> )<br>Masło 83% tł. 5 g ( <b>MLE</b> )<br>Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 20 g<br>Sałata zielona masłowa 10 g<br>Pomidor 30 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; | Wartość energetyczna: 2244.18 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 242.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.50 g; | Wartość energetyczna: 2891.95 kcal; Białko ogółem: 119.64 g; Tłuszcz: 105.46 g; Kwasy tł. nasycone: 48.49 g; Węglowodany ogółem: 375.10 g; Błonnik pokarmowy: 28.18 g; Sól: 5.74 g; suma cukrów prostych: 23.66 g;                                                                                                 | Wartość energetyczna: 2101.52 kcal; Białko ogółem: 104.69 g; Tłuszcz: 61.38 g; Kwasy tł. nasycone: 30.68 g; Węglowodany ogółem: 294.83 g; Błonnik pokarmowy: 29.08 g; Sól: 6.11 g; suma cukrów prostych: 32.75 g;                                                                                                             | Wartość energetyczna: 2115.82 kcal; Białko ogółem: 98.95 g; Tłuszcz: 55.14 g; Kwasy tł. nasycone: 25.22 g; Węglowodany ogółem: 319.24 g; Błonnik pokarmowy: 25.60 g; Sól: 5.85 g; suma cukrów prostych: 49.05 g;                                                                                                        | Wartość energetyczna: 1928.79 kcal; Białko ogółem: 101.28 g; Tłuszcz: 55.02 g; Kwasy tł. nasycone: 27.07 g; Węglowodany ogółem: 273.38 g; Błonnik pokarmowy: 45.66 g; Sól: 8.23 g; suma cukrów prostych: 40.24 g;                                                                         |

|                         |           | BI-USK Węgańska kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | BI-USK Podstawowa oddział dzienny                                                                                                                                                                           |
|-------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-16 poniedziałek | Śniadanie | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Pasta z fasoli konserwowej 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                             |
|                         | II ś      | Mandarynka 2 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                             |
|                         | Obiad     | Koperkowa z makaronem (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250 g<br>Kotlet sojowy 80 g ( <b>GLU, SOJ, MLE</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                    | Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Kotlet drobiowy panierowany 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                           |
|                         | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                             |
|                         | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Paszтет Sojowy z Pomidorami 113g 1 szt ( <b>GLU, SOJ, MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                          |                                                                                                                                                                                                             |
|                         | Pn        | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                             |
|                         |           | Wartość energetyczna: 1945.96 kcal; Białko ogółem: 86.78 g; Tłuszcz: 53.63 g; Kwasy tł. nasycone: 6.68 g; Węglowodany ogółem: 328.44 g; Błonnik pokarmowy: 56.68 g; Sól: 5.99 g; suma cukrów prostych: 42.25 g;                                                                                                                                            | Wartość energetyczna: 415.94 kcal; Białko ogółem: 22.86 g; Tłuszcz: 10.88 g; Kwasy tł. nasycone: 1.14 g; Węglowodany ogółem: 61.39 g; Błonnik pokarmowy: 9.95 g; Sól: 1.06 g; suma cukrów prostych: 9.53 g; |

|                   |           | BI-USK Wegańska kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Podstawowa oddział dzienny                                                                                                                                                                             |
|-------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-17 wtorek | Śniadanie | Ryż na wywarze jarzynowym 350 ml<br>(SEL)<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU)<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU)<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta warzywna z soczewicą 80 g (SEL)<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                               |
|                   | II ś      | Gruszka 1szt 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                               |
|                   | Obiad     | Brokułowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL)<br>Risotto warzywne z soczewicą 300 g (SEL)<br>Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU)<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g (SEL)<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                       | Kaszotto jęczmienne z mięsem wieprzowym i warzywami 300 (GLU, SEL)<br>Sos pomidorowy 80 (GLU, MLE)<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g (SEL)<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                       |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                               |
|                   | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU)<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU)<br>Masło 83% tł. 10 g (MLE)<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Pasta z fasoli konserwowej 8 g (SEL)<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                |                                                                                                                                                                                                               |
|                   | Pn        | Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                               |
|                   |           | Wartość energetyczna: 1577.03 kcal; Białko ogółem: 37.25 g; Tłuszcz: 31.76 g; Kwasy tł. nasycone: 8.80 g; Węglowodany ogółem: 298.33 g; Błonnik pokarmowy: 38.03 g; Sól: 4.38 g; suma cukrów prostych: 47.19 g;                                                                   | Wartość energetyczna: 587.64 kcal; Białko ogółem: 33.33 g; Tłuszcz: 20.09 g; Kwasy tł. nasycone: 6.15 g; Węglowodany ogółem: 75.04 g; Błonnik pokarmowy: 14.15 g; Sól: 1.09 g; suma cukrów prostych: 13.67 g; |

|                  |           | BI-USK Wegańska kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | BI-USK Podstawowa oddział dzienny                                                                                                                                                                            |
|------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-18 środa | Śniadanie | Kasza manna na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Paszтет Sojowy z Pomidorami 113g 1 szt ( <b>GLU, SOJ, MLE</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 1 szt<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                              |
|                  | II ś      | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                              |
|                  | Obiad     | Grochowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Makaron z truskawkami 300 g ( <b>GLU</b> )<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                                                                                  | Makaron z twarogiem 300 g ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Sos jogurtowo-truskawkowy 100 ml ( <b>MLE</b> )<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                     |
|                  | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                              |
|                  | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta warzywna 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |
|                  | Pn        | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                              |
|                  |           | Wartość energetyczna: 2304.36 kcal; Białko ogółem: 59.90 g; Tłuszcz: 54.71 g; Kwasy tł. nasycone: 6.93 g; Węglowodany ogółem: 448.79 g; Błonnik pokarmowy: 41.03 g; Sól: 4.82 g; suma cukrów prostych: 62.25 g;                                                                                                                                                          | Wartość energetyczna: 664.46 kcal; Białko ogółem: 29.76 g; Tłuszcz: 7.84 g; Kwasy tł. nasycone: 3.73 g; Węglowodany ogółem: 123.13 g; Błonnik pokarmowy: 7.05 g; Sól: 0.33 g; suma cukrów prostych: 47.99 g; |

|                     |           | BI-USK Wegańska kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Podstawowa oddział dzienny                                                                                                                                                                            |
|---------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-19 czwartek | Śniadanie | Makaron na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Pasta z ciecierzycy 40 g<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                              |
|                     | II ś      | Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                              |
|                     | Obiad     | Pomidorowa z ryżem (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250 g<br>Gulasz warzywny z ciecierzycą 150 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                    | Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Kotlet mielony wieprzowy 100 ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Buraczki gotowane 150 g                                                                                                   |
|                     | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                              |
|                     | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z soczewicy z olejem 80 g<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                             |                                                                                                                                                                                                              |
|                     | Pn        | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |
|                     |           | Wartość energetyczna: 2001.12 kcal; Białko ogółem: 65.00 g; Tłuszcz: 37.54 g; Kwasy tł. nasycone: 5.49 g; Węglowodany ogółem: 369.04 g; Błonnik pokarmowy: 47.39 g; Sól: 6.06 g; suma cukrów prostych: 49.45 g;                                                                                                                      | Wartość energetyczna: 502.41 kcal; Białko ogółem: 24.34 g; Tłuszcz: 16.39 g; Kwasy tł. nasycone: 3.38 g; Węglowodany ogółem: 67.82 g; Błonnik pokarmowy: 7.41 g; Sól: 1.33 g; suma cukrów prostych: 12.59 g; |

|                   |           | BI-USK Wegańska kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | BI-USK Podstawowa oddział dzienny                                                                                                                                                                             |
|-------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-20 piątek | Śniadanie | Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g<br>Pasta warzywna z soczewicą 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                               |
|                   | II Ś      | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                               |
|                   | Obiad     | Dyniowa z zacierką (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, JAJ, SEL</b> )<br>Risotto warzywne z soczewicą 350 g ( <b>SEL</b> )<br>Sos ziołowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                             | Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g ( <b>RYB</b> )<br>Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g<br>Sos ziołowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                               |
|                   | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z fasoli konserwowej 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Banan 1szt. 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                      |                                                                                                                                                                                                               |
|                   | Pn        | Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                               |
|                   |           | Wartość energetyczna: 1999.89 kcal; Białko ogółem: 46.27 g; Tłuszcz: 36.37 g; Kwasy tł. nasycone: 5.83 g; Węglowodany ogółem: 386.34 g; Błonnik pokarmowy: 42.14 g; Sól: 6.35 g; suma cukrów prostych: 62.77 g;                                                                                                                                                           | Wartość energetyczna: 361.77 kcal; Białko ogółem: 25.02 g; Tłuszcz: 7.73 g; Kwasy tł. nasycone: 1.94 g; Węglowodany ogółem: 51.60 g; Błonnik pokarmowy: 8.43 g; Sól: 1.36 g; suma cukrów prostych: 7.62 g;    |

|                   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |           | BI-USK Wegańska kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                      | BI-USK Podstawowa oddział dzienny                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2026-02-21 sobota | Śniadanie | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z soczewicy z olejem 80 g<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                   | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                   | Obiad     | Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Kasza jaglana zapiekana z jabłkami 300 g<br>Jabłko 1 szt 1 szt<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                                 | Pieczarkowa z ziemniakami # 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Kasza jaglana 180 g<br>Zrazik drobiowy gotowany 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos pietruszkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                   | Kolacja   | Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta warzywna z soczewicą 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                   | Pn        | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                   |           | Wartość energetyczna: 1912.63 kcal; Białko ogółem: 58.06 g; Tłuszcz: 32.65 g; Kwasy tł. nasycone: 5.41 g; Węglowodany ogółem: 360.63 g; Błonnik pokarmowy: 40.65 g; Sól: 3.29 g; suma cukrów prostych: 43.09 g;                                                                                                     | Wartość energetyczna: 712.22 kcal; Białko ogółem: 31.41 g; Tłuszcz: 20.84 g; Kwasy tł. nasycone: 6.39 g; Węglowodany ogółem: 106.56 g; Błonnik pokarmowy: 13.42 g; Sól: 2.32 g; suma cukrów prostych: 12.81 g;                                                                        |

|                      |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |           | BI-USK Wegańska kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | BI-USK Podstawowa oddział dzienny                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2026-02-22 niedziela | Śniadanie | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Paszтет Sojowy z Pomidorami 113g 1 szt ( <b>GLU, SOJ, MLE</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                      | II ś      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                      | Obiad     | Kalafiorowa z makaronem (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250 g<br>Gulasz sojowy z warzywami 200 g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEL</b> )<br>Dynia duszona z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                          | Kalafiorowa z makaronem 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Bitki wieprzowe ze schabu 100 g ( <b>GLU</b> )<br>Surówka Coleslaw 150 g ( <b>JAJ, MLE</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos własny 30 ml ( <b>GLU, SEL</b> ) |
|                      | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                      | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt<br>Pasta z fasoli konserwowej 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                      | Pn        | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                      |           | Wartość energetyczna: 2112.60 kcal; Białko ogółem: 97.56 g; Tłuszcz: 59.81 g; Kwasy tł. nasycone: 6.91 g; Węglowodany ogółem: 338.86 g; Błonnik pokarmowy: 57.65 g; Sól: 6.63 g; suma cukrów prostych: 24.14 g;                                                                                                                                                            | Wartość energetyczna: 625.41 kcal; Białko ogółem: 37.09 g; Tłuszcz: 19.80 g; Kwasy tł. nasycone: 5.10 g; Węglowodany ogółem: 80.38 g; Błonnik pokarmowy: 10.97 g; Sól: 1.41 g; suma cukrów prostych: 15.55 g;                                                     |

|                         |           | BI-USK Węgańska kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | BI-USK Podstawowa oddział dzienny                                                                                                                                                                             |
|-------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026-02-23 poniedziałek | Śniadanie | Makaron na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z fasoli konserwowej 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                               |
|                         | II ś      | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                               |
|                         | Obiad     | Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Risotto warzywne z soczewicą 350 g ( <b>SEL</b> )<br>Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml ( <b>GLU</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                              | Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Pierogi z serem* 250 g ( <b>GLU, JAJ, MLE</b> )<br>Sos jogurtowy 80 ml ( <b>MLE</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                   |
|                         | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                               |
|                         | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta warzywna z soczewicą 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                           |                                                                                                                                                                                                               |
|                         | Pn        | Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt ( <b>SEL</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                               |
|                         |           | Wartość energetyczna: 1866.80 kcal; Białko ogółem: 45.58 g; Tłuszcz: 33.35 g; Kwasy tł. nasycone: 4.80 g; Węglowodany ogółem: 359.06 g; Błonnik pokarmowy: 41.49 g; Sól: 7.97 g; suma cukrów prostych: 30.94 g;                                                                                                                                            | Wartość energetyczna: 809.71 kcal; Białko ogółem: 42.86 g; Tłuszcz: 16.47 g; Kwasy tł. nasycone: 6.36 g; Węglowodany ogółem: 131.90 g; Błonnik pokarmowy: 8.82 g; Sól: 1.68 g; suma cukrów prostych: 11.90 g; |

|                   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |           | BI-USK Wegańska kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | BI-USK Podstawowa oddział dzienny                                                                                                                                                                                                                               |
| 2026-02-24 wtorek | Śniadanie | Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z fasoli konserwowej 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                   | II ś      | Gruszka 1szt 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                   | Obiad     | Jarzynowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Leczo warzywne z ciecierzycą 200 g ( <b>SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250 g<br>Surówka wielowarzywna z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                          | Jarzynowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Udziec z kurczaka gotowany 150 g<br>Sos koperkowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka wielowarzywna z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                   | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Paszтет Sojowy z Pomidorami 113g 1 szt ( <b>GLU, SOJ, MLE</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                   | Pn        | Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                   |           | Wartość energetyczna: 1850.82 kcal; Białko ogółem: 54.68 g; Tłuszcz: 63.70 g; Kwasy tł. nasycone: 7.39 g; Węglowodany ogółem: 321.55 g; Błonnik pokarmowy: 55.13 g; Sól: 7.11 g; suma cukrów prostych: 48.02 g;                                                                                                                       | Wartość energetyczna: 792.87 kcal; Białko ogółem: 48.12 g; Tłuszcz: 34.80 g; Kwasy tł. nasycone: 10.60 g; Węglowodany ogółem: 77.44 g; Błonnik pokarmowy: 11.63 g; Sól: 1.95 g; suma cukrów prostych: 12.44 g;                                                  |

|                  |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  |           | BI-USK Wegańska kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | BI-USK Podstawowa oddział dzienny                                                                                                                                                                                                              |
| 2026-02-25 środa | Śniadanie | Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Pasta z ciecierzycy 40 g<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                                                |
|                  | II ś      | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                |
|                  | Obiad     | Ziemniaczana (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ryż 250 g<br>Gulasz sojowy z warzywami 150 g ( <b>GLU, SOJ, MLE, SEL</b> )<br>Marchew gotowana 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                                       | Żurek z ziemniakami 350 g ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ryż 250<br>Klopsik wieprzowy 100 g ( <b>GLU, JAJ</b> )<br>Sos jarzynowy 80 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |
|                  | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                |
|                  | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta warzywna z soczewicą 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt<br>Mandarynka 2 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                |                                                                                                                                                                                                                                                |
|                  | Pn        | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                |
|                  |           | Wartość energetyczna: 2382.32 kcal; Białko ogółem: 81.03 g; Tłuszcz: 35.62 g; Kwasy tł. nasycone: 5.06 g; Węglowodany ogółem: 441.21 g; Błonnik pokarmowy: 52.81 g; Sól: 4.16 g; suma cukrów prostych: 38.07 g;                                                                                                                      | Wartość energetyczna: 947.07 kcal; Białko ogółem: 43.77 g; Tłuszcz: 28.14 g; Kwasy tł. nasycone: 8.44 g; Węglowodany ogółem: 135.05 g; Błonnik pokarmowy: 12.01 g; Sól: 2.32 g; suma cukrów prostych: 9.58 g;                                  |

|                     |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |           | BI-USK Wegańska kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                    | BI-USK Podstawowa oddział dzienny                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2026-02-26 czwartek | Śniadanie | Ryż na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta warzywna z soczewicą 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Ogórek świeży 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                     | II ś      | Pomarańcza 1 szt 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                     | Obiad     | Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Sos jarzynowy z ciecierzycą 150 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                              | Koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>GLU, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Gołąbki bez zawijania pieczone 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g ( <b>SEL</b> )<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml<br>Sos pomidorowy 80 ml ( <b>GLU, MLE</b> ) |
|                     | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                     | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z soczewicy z olejem 80 g<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                     | Pn        | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                     |           | Wartość energetyczna: 1871.86 kcal; Białko ogółem: 54.69 g; Tłuszcz: 35.15 g; Kwasy tł. nasycone: 5.02 g; Węglowodany ogółem: 352.35 g; Błonnik pokarmowy: 43.61 g; Sól: 4.26 g; suma cukrów prostych: 48.08 g;                                                                                                   | Wartość energetyczna: 635.42 kcal; Białko ogółem: 21.86 g; Tłuszcz: 15.66 g; Kwasy tł. nasycone: 5.13 g; Węglowodany ogółem: 108.76 g; Błonnik pokarmowy: 14.97 g; Sól: 1.30 g; suma cukrów prostych: 15.72 g;                                                                          |

|                   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |           | BI-USK Wegańska kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | BI-USK Podstawowa oddział dzienny                                                                                                                                                                                                     |
| 2026-02-27 piątek | Śniadanie | Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z fasoli konserwowej 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Dżem truskawkowy 25 g 2 szt<br>Gruszka 1szt 1 szt<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                                       |
|                   | II ś      | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                       |
|                   | Obiad     | Szpinakowa z ziemniakami 350 ml ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 250 g<br>Pulpet z ciecierzycy 100 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Sos koperkowy (bez mleka) 80 ml ( <b>GLU</b> )<br>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                          | Szpinakowa z zacierką 350 ml ( <b>GLU, JAJ, MLE, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Pulpet rybny (Miruna) 100 ( <b>GLU, JAJ, RYB</b> )<br>Sos koperkowy 80 ( <b>GLU, MLE</b> )<br>Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150 g |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                       |
|                   | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z fasoli konserwowej 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Pomidor 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |
|                   | Pn        | Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt ( <b>SEL</b> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                       |
|                   |           | Wartość energetyczna: 2005.74 kcal; Białko ogółem: 51.51 g; Tłuszcz: 42.81 g; Kwasy tł. nasycone: 7.08 g; Węglowodany ogółem: 365.74 g; Błonnik pokarmowy: 48.39 g; Sól: 6.67 g; suma cukrów prostych: 48.32 g;                                                                                                                                                  | Wartość energetyczna: 643.80 kcal; Białko ogółem: 28.19 g; Tłuszcz: 22.84 g; Kwasy tł. nasycone: 6.19 g; Węglowodany ogółem: 86.59 g; Błonnik pokarmowy: 10.82 g; Sól: 1.06 g; suma cukrów prostych: 17.05 g;                         |

|                   |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |           | BI-USK Wegańska kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | BI-USK Podstawowa oddział dzienny                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2026-02-28 sobota | Śniadanie | Makaron na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g<br>Pasta z soczewicy z olejem 40 g<br>Ogórek kiszony 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                   | II ś      | Jabłko 1 szt 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                   | Obiad     | Fasolowa z ziemniakami 350 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna 180 g ( <b>GLU</b> )<br>Gulasz warzywny z ciecierzycą 200 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Salatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                                    | Fasolowa z ziemniakami 350 g ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Kasza jęczmienna 180 g ( <b>GLU</b> )<br>Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g ( <b>JAJ</b> )<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Salatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |
|                   | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                   | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Salatka ryżowa z brokulem 150 g ( <b>MLE, SEL</b> )<br>Pasta z fasoli konserwowej 40 g ( <b>SEL</b> )<br>Salatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml           |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                   | Pn        | Wafle ryżowe 30 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                   |           | Wartość energetyczna: 2157.06 kcal; Białko ogółem: 66.40 g; Tłuszcz: 49.25 g; Kwasy tł. nasycone: 6.44 g; Węglowodany ogółem: 382.45 g; Błonnik pokarmowy: 51.73 g; Sól: 7.17 g; suma cukrów prostych: 50.98 g;                                                                                                                                           | Wartość energetyczna: 808.74 kcal; Białko ogółem: 39.19 g; Tłuszcz: 20.86 g; Kwasy tł. nasycone: 4.35 g; Węglowodany ogółem: 125.55 g; Błonnik pokarmowy: 19.52 g; Sól: 2.11 g; suma cukrów prostych: 19.22 g;                                                     |

|                      |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |           | BI-USK Wegańska kobiet w ciąży                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | BI-USK Podstawowa oddział dzienny                                                                                                                                                                                                                               |
| 2026-03-01 niedziela | Śniadanie | Kasza manna na wywarze jarzynowym 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Bułka podlaska 48 g 1 szt ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta z fasoli konserwowej 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Papryka świeża 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                      | II ś      | Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                      | Obiad     | Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml ( <b>SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Kotlet sojowy 100 g ( <b>GLU, SOJ, MLE</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml                                                                                                       | Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Ziemniaki z koperkiem 180 g<br>Łopátka wieprzowa pieczona b/k 100 g<br>Sos własny 80 ( <b>GLU, SEL</b> )<br>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 150 g<br>Kompot owocowy bez cukru 250 ml |
|                      | P         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                      | Kolacja   | Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU</b> )<br>Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt<br>Pasta warzywna z soczewicą 80 g ( <b>SEL</b> )<br>Dżem z czarnych porzeczek 25 g 2 szt<br>Rzodkiew 80 g<br>Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                      | Pn        | Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                      |           | Wartość energetyczna: 2183.91 kcal; Białko ogółem: 90.95 g; Tłuszcz: 36.81 g; Kwasy tł. nasycone: 4.99 g; Węglowodany ogółem: 375.33 g; Błonnik pokarmowy: 53.62 g; Sól: 4.51 g; suma cukrów prostych: 21.31 g;                                                                                                                 | Wartość energetyczna: 526.38 kcal; Białko ogółem: 31.56 g; Tłuszcz: 15.28 g; Kwasy tł. nasycone: 4.08 g; Węglowodany ogółem: 71.28 g; Błonnik pokarmowy: 12.13 g; Sól: 1.40 g; suma cukrów prostych: 10.39 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,