

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-04-27 poniedziałek	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynekowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynekowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Jarzynowa z ziemniakami i soczewicą # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Surówka z marchwi z olejem 150 g	Jarzynowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Cukinia pieczona z olejem 150 g	Jarzynowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml			
	P			Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)			Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna z olejem 150 g (GLU, SOJ, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna z olejem 150 g (GLU, SOJ, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna z olejem 150 g (GLU, SOJ, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt					
		Wartość energetyczna: 2024.01 kcal; Białko ogółem: 79.04 g; Tłuszcz: 67.76 g; Kwasy tł. nasycone: 23.20 g; Węglowodany ogółem: 292.32 g; Błonnik pokarmowy: 36.08 g; Sól: 6.53 g; suma cukrów prostych: 38.13 g;	Wartość energetyczna: 1949.71 kcal; Białko ogółem: 77.83 g; Tłuszcz: 64.98 g; Kwasy tł. nasycone: 22.94 g; Węglowodany ogółem: 275.40 g; Błonnik pokarmowy: 24.96 g; Sól: 6.31 g; suma cukrów prostych: 31.78 g;	Wartość energetyczna: 2422.91 kcal; Białko ogółem: 99.88 g; Tłuszcz: 77.49 g; Kwasy tł. nasycone: 30.00 g; Węglowodany ogółem: 346.58 g; Błonnik pokarmowy: 27.52 g; Sól: 7.01 g; suma cukrów prostych: 46.75 g;	Wartość energetyczna: 2149.26 kcal; Białko ogółem: 77.07 g; Tłuszcz: 64.11 g; Kwasy tł. nasycone: 11.52 g; Węglowodany ogółem: 327.31 g; Błonnik pokarmowy: 29.49 g; Sól: 6.22 g; suma cukrów prostych: 22.82 g;	Wartość energetyczna: 2529.25 kcal; Białko ogółem: 91.80 g; Tłuszcz: 70.58 g; Kwasy tł. nasycone: 13.10 g; Węglowodany ogółem: 394.09 g; Błonnik pokarmowy: 31.75 g; Sól: 7.53 g; suma cukrów prostych: 24.87 g;	

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna
2026-04-28 wtorek	Śniadanie	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Parówki z szynki 50 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Parówki z szynki 50 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta mięsno-warzywna 60 g (SEL) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 60 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g		Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynka soltysówka 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami 350 (GLU, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 120 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 120 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Koktajl bananowo-dyniowy bez cukru 200 ml (MLE)		Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Ser żółty 60 g (MLE) Pasta z brokołu z natką pietruszki 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt				
	Wartość energetyczna: 1970.98 kcal; Białko ogółem: 80.45 g; Tłuszcz: 71.94 g; Kwasy tł. nasycone: 27.12 g; Węglowodany ogółem: 263.71 g; Błonnik pokarmowy: 29.58 g; Sól: 7.70 g; suma cukrów prostych: 36.39 g;	Wartość energetyczna: 1977.80 kcal; Białko ogółem: 81.26 g; Tłuszcz: 68.60 g; Kwasy tł. nasycone: 27.00 g; Węglowodany ogółem: 271.45 g; Błonnik pokarmowy: 22.35 g; Sól: 6.90 g; suma cukrów prostych: 37.20 g;	Wartość energetyczna: 2448.12 kcal; Białko ogółem: 102.22 g; Tłuszcz: 81.06 g; Kwasy tł. nasycone: 33.54 g; Węglowodany ogółem: 346.33 g; Błonnik pokarmowy: 28.45 g; Sól: 8.47 g; suma cukrów prostych: 68.13 g;	Wartość energetyczna: 1810.34 kcal; Białko ogółem: 73.64 g; Tłuszcz: 46.45 g; Kwasy tł. nasycone: 9.15 g; Węglowodany ogółem: 287.42 g; Błonnik pokarmowy: 28.64 g; Sól: 6.05 g; suma cukrów prostych: 31.00 g;	Wartość energetyczna: 2332.09 kcal; Białko ogółem: 98.59 g; Tłuszcz: 70.30 g; Kwasy tł. nasycone: 20.87 g; Węglowodany ogółem: 340.26 g; Błonnik pokarmowy: 30.80 g; Sól: 8.69 g; suma cukrów prostych: 32.95 g;	

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-04-29 środa	Śniadanie	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z rzodkiewką 40 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka wieprzowa gotowana 40 g Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka wieprzowa gotowana 40 g Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka wieprzowa gotowana 40 g Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka wieprzowa gotowana 40 g Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka panierowany 100 g (GLU, JAJ) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE)	Krem z białych warzyw (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos ziołowy (bez mleka) 80 ml (GLU)			
	P			Kefir 150 g 1 szt (MLE)			Melon 150 g
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Ser żółty 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn		Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)			Wafle ryżowe 30 g	
		Wartość energetyczna: 2062.12 kcal; Białko ogółem: 92.53 g; Tłuszcz: 67.68 g; Kwasy tł. nasycone: 29.44 g; Węglowodany ogółem: 286.42 g; Błonnik pokarmowy: 30.40 g; Sól: 5.88 g; suma cukrów prostych: 31.47 g;	Wartość energetyczna: 1918.46 kcal; Białko ogółem: 96.35 g; Tłuszcz: 50.52 g; Kwasy tł. nasycone: 23.16 g; Węglowodany ogółem: 282.40 g; Błonnik pokarmowy: 24.35 g; Sól: 5.77 g; suma cukrów prostych: 32.82 g;	Wartość energetyczna: 2350.16 kcal; Białko ogółem: 108.31 g; Tłuszcz: 56.86 g; Kwasy tł. nasycone: 26.33 g; Węglowodany ogółem: 365.18 g; Błonnik pokarmowy: 25.52 g; Sól: 6.06 g; suma cukrów prostych: 46.06 g;	Wartość energetyczna: 1927.44 kcal; Białko ogółem: 92.17 g; Tłuszcz: 37.29 g; Kwasy tł. nasycone: 8.95 g; Węglowodany ogółem: 315.94 g; Błonnik pokarmowy: 27.11 g; Sól: 5.35 g; suma cukrów prostych: 19.97 g;	Wartość energetyczna: 2194.57 kcal; Białko ogółem: 112.24 g; Tłuszcz: 42.87 g; Kwasy tł. nasycone: 10.74 g; Węglowodany ogółem: 351.76 g; Błonnik pokarmowy: 30.45 g; Sól: 6.71 g; suma cukrów prostych: 34.02 g;	

	BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwa strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-04-30 czwartek	Śniadanie	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 150 g (MLE, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 150 g (MLE, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna z olejem 150 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 60 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna z olejem 150 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś		Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g		Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 180 g Potrawka drobiowa z indyka 150 g (GLU, SEL) Surówka po żydowsku # 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Potrawka drobiowa z indyka 150 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ryż gotowany 180 g Potrawka drobiowa z indyka 150 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ryż gotowany 180 g Potrawka drobiowa z indyka 200 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P		Maślanka 200 ml (MLE)		Galaretko o smaku malinowym 200 g	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 40 g (SEL) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek śmietankowy 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek śmietankowy 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 60 g Pasta mięsno-warzywna 60 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt				
		Wartość energetyczna: 1837.66 kcal; Białko ogółem: 70.25 g; Tłuszcz: 47.02 g; Kwasy tł. nasycone: 20.74 g; Węglowodany ogółem: 296.58 g; Błonnik pokarmowy: 39.08 g; Sól: 6.74 g; suma cukrów prostych: 44.20 g;	Wartość energetyczna: 1850.84 kcal; Białko ogółem: 73.05 g; Tłuszcz: 46.69 g; Kwasy tł. nasycone: 23.15 g; Węglowodany ogółem: 294.66 g; Błonnik pokarmowy: 26.58 g; Sól: 6.16 g; suma cukrów prostych: 39.61 g;	Wartość energetyczna: 2252.14 kcal; Białko ogółem: 93.85 g; Tłuszcz: 56.65 g; Kwasy tł. nasycone: 28.60 g; Węglowodany ogółem: 353.43 g; Błonnik pokarmowy: 29.06 g; Sól: 7.39 g; suma cukrów prostych: 57.63 g;	Wartość energetyczna: 1769.70 kcal; Białko ogółem: 68.01 g; Tłuszcz: 33.97 g; Kwasy tł. nasycone: 5.97 g; Węglowodany ogółem: 305.86 g; Błonnik pokarmowy: 30.52 g; Sól: 5.95 g; suma cukrów prostych: 30.21 g;	Wartość energetyczna: 2043.40 kcal; Białko ogółem: 86.75 g; Tłuszcz: 44.74 g; Kwasy tł. nasycone: 8.53 g; Węglowodany ogółem: 330.55 g; Błonnik pokarmowy: 32.74 g; Sól: 7.90 g; suma cukrów prostych: 32.28 g;

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-05-01 piątek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z jaj z natką pietruszki (bez mleka) 40 g (JAJ) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z jaj z natką pietruszki (bez mleka) 60 g (JAJ) Paszтет warzywny 60 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		
	II ś			Budyń o smaku śmietankowym bez cukru 200 g (MLE)		Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynkowa dębowa drobiowa 30 g Pomidor 30 g Salata zielona masłowa 10 g	
	Obiad	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby smażony (Miruna) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Sos cytrynowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Sos cytrynowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml			
	P			Kefir 150 g 1 szt (MLE)		Wafle ryżowe 30 g	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Banan 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 60 g Pasta z brokułu z natką pietruszki 60 g Banan 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn			Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt			
		Wartość energetyczna: 2006.92 kcal; Białko ogółem: 78.86 g; Tłuszcz: 61.82 g; Kwasy tł. nasycone: 22.88 g; Węglowodany ogółem: 301.67 g; Błonnik pokarmowy: 32.99 g; Sól: 5.30 g; suma cukrów prostych: 68.66 g;	Wartość energetyczna: 1908.29 kcal; Białko ogółem: 77.70 g; Tłuszcz: 51.60 g; Kwasy tł. nasycone: 23.71 g; Węglowodany ogółem: 298.97 g; Błonnik pokarmowy: 28.28 g; Sól: 4.46 g; suma cukrów prostych: 71.10 g;	Wartość energetyczna: 2336.99 kcal; Białko ogółem: 99.31 g; Tłuszcz: 62.39 g; Kwasy tł. nasycone: 29.03 g; Węglowodany ogółem: 365.00 g; Błonnik pokarmowy: 32.13 g; Sól: 4.98 g; suma cukrów prostych: 94.39 g;	Wartość energetyczna: 1939.80 kcal; Białko ogółem: 74.29 g; Tłuszcz: 37.39 g; Kwasy tł. nasycone: 8.46 g; Węglowodany ogółem: 341.95 g; Błonnik pokarmowy: 33.79 g; Sól: 5.21 g; suma cukrów prostych: 60.84 g;	Wartość energetyczna: 2277.38 kcal; Białko ogółem: 93.11 g; Tłuszcz: 46.69 g; Kwasy tł. nasycone: 10.48 g; Węglowodany ogółem: 388.83 g; Błonnik pokarmowy: 37.72 g; Sól: 6.30 g; suma cukrów prostych: 63.32 g;	

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-05-02 sobota	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Ser żółty 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Schab gotowany 40 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 60 g Schab gotowany 60 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		
	II ś			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g		Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	
	Obiad	Kalafiorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE)	Kalafiorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kalafiorowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kalafiorowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 120 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml		
	P			Galaretka o smaku cytrynowym 200 g		Galaretka o smaku cytrynowym 200 g	
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta mięsno-warzywna 60 g (SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn		Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)			Wafle ryżowe 30 g	
		Wartość energetyczna: 1952.14 kcal; Białko ogółem: 89.79 g; Tłuszcz: 66.32 g; Kwasy tł. nasycone: 31.55 g; Węglowodany ogółem: 262.56 g; Błonnik pokarmowy: 29.89 g; Sól: 6.64 g; suma cukrów prostych: 40.31 g;	Wartość energetyczna: 1948.69 kcal; Białko ogółem: 83.40 g; Tłuszcz: 66.30 g; Kwasy tł. nasycone: 31.00 g; Węglowodany ogółem: 267.32 g; Błonnik pokarmowy: 22.60 g; Sól: 6.15 g; suma cukrów prostych: 38.83 g;	Wartość energetyczna: 2277.55 kcal; Białko ogółem: 98.32 g; Tłuszcz: 75.49 g; Kwasy tł. nasycone: 36.03 g; Węglowodany ogółem: 316.82 g; Błonnik pokarmowy: 24.49 g; Sól: 7.11 g; suma cukrów prostych: 49.00 g;	Wartość energetyczna: 1851.22 kcal; Białko ogółem: 86.40 g; Tłuszcz: 43.27 g; Kwasy tł. nasycone: 8.73 g; Węglowodany ogółem: 291.21 g; Błonnik pokarmowy: 27.08 g; Sól: 5.59 g; suma cukrów prostych: 22.37 g;	Wartość energetyczna: 2115.00 kcal; Białko ogółem: 111.80 g; Tłuszcz: 50.91 g; Kwasy tł. nasycone: 10.97 g; Węglowodany ogółem: 315.36 g; Błonnik pokarmowy: 28.74 g; Sól: 6.93 g; suma cukrów prostych: 23.83 g;	

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-05-03 niedziela	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet schabowy smażony 100 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka Coleslaw 150 g (JAJ, MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Pomidorowa z makaronem (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		
	P			Koktajl truskawkowy bez cukru 200 ml (MLE)			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn		Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)			Wafle ryżowe 30 g	
		Wartość energetyczna: 1912.39 kcal; Białko ogółem: 86.58 g; Tłuszcz: 60.84 g; Kwasy tł. nasycone: 22.59 g; Węglowodany ogółem: 266.52 g; Błonnik pokarmowy: 29.39 g; Sól: 7.44 g; suma cukrów prostych: 36.23 g;	Wartość energetyczna: 1849.80 kcal; Białko ogółem: 96.10 g; Tłuszcz: 50.95 g; Kwasy tł. nasycone: 21.71 g; Węglowodany ogółem: 261.08 g; Błonnik pokarmowy: 24.25 g; Sól: 7.21 g; suma cukrów prostych: 34.24 g;	Wartość energetyczna: 2270.20 kcal; Białko ogółem: 117.00 g; Tłuszcz: 63.47 g; Kwasy tł. nasycone: 28.12 g; Węglowodany ogółem: 323.27 g; Błonnik pokarmowy: 29.31 g; Sól: 8.38 g; suma cukrów prostych: 55.40 g;	Wartość energetyczna: 1883.97 kcal; Białko ogółem: 85.59 g; Tłuszcz: 40.10 g; Kwasy tł. nasycone: 9.32 g; Węglowodany ogółem: 303.62 g; Błonnik pokarmowy: 27.60 g; Sól: 6.26 g; suma cukrów prostych: 27.10 g;	Wartość energetyczna: 2222.77 kcal; Białko ogółem: 99.47 g; Tłuszcz: 42.86 g; Kwasy tł. nasycone: 10.18 g; Węglowodany ogółem: 367.53 g; Błonnik pokarmowy: 28.91 g; Sól: 7.57 g; suma cukrów prostych: 28.19 g;	

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-05-04 poniedziałek	Śniadanie	Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ryż gotowany 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml		
	P			Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)			Banan 150 g
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka sołtysówka 40 g Schab gotowany 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka sołtysówka 60 g Schab gotowany 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka sołtysówka 60 g Schab gotowany 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph		Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)		Wafle ryżowe 30 g		Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)
			Wartość energetyczna: 2010.40 kcal; Białko ogółem: 81.13 g; Tłuszcz: 45.56 g; Kwasy tł. nasycone: 23.21 g; Węglowodany ogółem: 330.61 g; Błonnik pokarmowy: 27.94 g; Sól: 6.19 g; suma cukrów prostych: 52.81 g;	Wartość energetyczna: 2061.83 kcal; Białko ogółem: 81.93 g; Tłuszcz: 47.60 g; Kwasy tł. nasycone: 23.34 g; Węglowodany ogółem: 334.71 g; Błonnik pokarmowy: 21.14 g; Sól: 6.15 g; suma cukrów prostych: 53.33 g;	Wartość energetyczna: 2468.29 kcal; Białko ogółem: 112.22 g; Tłuszcz: 62.95 g; Kwasy tł. nasycone: 28.55 g; Węglowodany ogółem: 378.54 g; Błonnik pokarmowy: 25.29 g; Sól: 7.00 g; suma cukrów prostych: 57.95 g;	Wartość energetyczna: 1910.85 kcal; Białko ogółem: 97.10 g; Tłuszcz: 37.09 g; Kwasy tł. nasycone: 7.78 g; Węglowodany ogółem: 309.17 g; Błonnik pokarmowy: 28.48 g; Sól: 6.22 g; suma cukrów prostych: 29.07 g;	Wartość energetyczna: 2320.80 kcal; Białko ogółem: 119.27 g; Tłuszcz: 45.43 g; Kwasy tł. nasycone: 11.34 g; Węglowodany ogółem: 373.12 g; Błonnik pokarmowy: 32.72 g; Sól: 8.11 g; suma cukrów prostych: 71.85 g;

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna
2026-05-05 wtorek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Koktajl owocowy bez cukru 200 ml (MLE)		Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet mielony wieprzowy 100 g (GLU, JAJ) Surówka wielowarzywna z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami (bez mleka) 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami (bez mleka) 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 120 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami (bez mleka) 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 120 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Maślanka naturalna 330 ml 1 szt (MLE)		Jabłko pieczone 150 g
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE) Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE)	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Miód 25 g 1 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Paprykarz rybno-warzywny 60 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt				
	Wartość energetyczna: 1906.39 kcal; Białko ogółem: 81.07 g; Tłuszcz: 60.99 g; Kwasy tł. nasycone: 22.86 g; Węglowodany ogółem: 274.09 g; Błonnik pokarmowy: 32.07 g; Sól: 6.01 g; suma cukrów prostych: 33.28 g;	Wartość energetyczna: 1852.14 kcal; Białko ogółem: 83.31 g; Tłuszcz: 56.94 g; Kwasy tł. nasycone: 24.00 g; Węglowodany ogółem: 262.02 g; Błonnik pokarmowy: 21.82 g; Sól: 5.46 g; suma cukrów prostych: 27.83 g;	Wartość energetyczna: 2205.14 kcal; Białko ogółem: 101.84 g; Tłuszcz: 65.74 g; Kwasy tł. nasycone: 28.64 g; Węglowodany ogółem: 314.76 g; Błonnik pokarmowy: 24.43 g; Sól: 5.94 g; suma cukrów prostych: 42.34 g;	Wartość energetyczna: 2088.56 kcal; Białko ogółem: 77.89 g; Tłuszcz: 43.25 g; Kwasy tł. nasycone: 10.50 g; Węglowodany ogółem: 354.73 g; Błonnik pokarmowy: 25.02 g; Sól: 5.28 g; suma cukrów prostych: 20.56 g;	Wartość energetyczna: 2146.27 kcal; Białko ogółem: 104.28 g; Tłuszcz: 55.18 g; Kwasy tł. nasycone: 14.10 g; Węglowodany ogółem: 318.00 g; Błonnik pokarmowy: 29.75 g; Sól: 6.72 g; suma cukrów prostych: 34.50 g;	

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-05-06 środa	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Sałatka meksykańska 150 g (JAJ, MLE, SEL) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	
	Obiad	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka pieczony * 150 Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka gotowany * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml			
	P			Kasza manna na mleku 150 ml (GLU, MLE) Mus z truskawek 50 g		Kasza manna na wodzie 150 ml (GLU) Mus z truskawek 50 g	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 (MLE) Dżem brzoskwinowy 25 g 1 Jabłko 150 Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 (MLE) Dżem brzoskwinowy 25 g 1 Jabłko 150 Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 (MLE) Dżem brzoskwinowy 25 g 1 Jabłko 150 Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka soltysówka 40 g Dżem brzoskwinowy 25 g 1 Jabłko 150 Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka soltysówka 60 g Dżem brzoskwinowy 25 g 1 Jabłko 150 Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn		Chalka 50 g (GLU, JAJ, MLE)			Wafle ryżowe 30 g	
	Wartość energetyczna: 2119.62 kcal; Białko ogółem: 87.97 g; Tłuszcz: 56.74 g; Kwasy tł. nasycone: 24.72 g; Węglowodany ogółem: 311.15 g; Błonnik pokarmowy: 30.68 g; Sól: 5.58 g; suma cukrów prostych: 38.38 g;	Wartość energetyczna: 2020.93 kcal; Białko ogółem: 85.89 g; Tłuszcz: 55.52 g; Kwasy tł. nasycone: 24.06 g; Węglowodany ogółem: 292.10 g; Błonnik pokarmowy: 20.65 g; Sól: 5.00 g; suma cukrów prostych: 38.75 g;	Wartość energetyczna: 2544.85 kcal; Białko ogółem: 99.79 g; Tłuszcz: 62.05 g; Kwasy tł. nasycone: 26.81 g; Węglowodany ogółem: 399.62 g; Błonnik pokarmowy: 25.21 g; Sól: 5.75 g; suma cukrów prostych: 58.63 g;	Wartość energetyczna: 1871.67 kcal; Białko ogółem: 79.69 g; Tłuszcz: 44.40 g; Kwasy tł. nasycone: 9.32 g; Węglowodany ogółem: 296.95 g; Błonnik pokarmowy: 26.81 g; Sól: 5.86 g; suma cukrów prostych: 31.16 g;	Wartość energetyczna: 2235.88 kcal; Białko ogółem: 98.25 g; Tłuszcz: 51.58 g; Kwasy tł. nasycone: 10.98 g; Węglowodany ogółem: 355.43 g; Błonnik pokarmowy: 30.82 g; Sól: 7.16 g; suma cukrów prostych: 38.55 g;		

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna
2026-05-07 czwartek	Śniadanie	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Połędwica Sopocka wieprzowa 60 g Parówki drobiowe 60 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Serek homogenizowany naturalny 150 g 1 szt (MLE)		Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Ogórkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron pełnoziarnisty gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 200 g (GLU, SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 200 g (GLU, SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Miód 25 g 2 szt Pasta z jaj z koperkiem (bez mleka) 40 g (JAJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 60 g Pasta z jaj z koperkiem (bez mleka) 60 g (JAJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn		Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)		Mus owocowo-warzynny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1956.88 kcal; Białko ogółem: 82.76 g; Tłuszcz: 62.03 g; Kwasy tł. nasycone: 24.49 g; Węglowodany ogółem: 278.52 g; Błonnik pokarmowy: 29.69 g; Sól: 6.29 g; suma cukrów prostych: 37.30 g;	Wartość energetyczna: 1947.34 kcal; Białko ogółem: 82.01 g; Tłuszcz: 58.61 g; Kwasy tł. nasycone: 24.42 g; Węglowodany ogółem: 284.85 g; Błonnik pokarmowy: 21.28 g; Sól: 5.54 g; suma cukrów prostych: 35.91 g;	Wartość energetyczna: 2538.84 kcal; Białko ogółem: 103.46 g; Tłuszcz: 72.76 g; Kwasy tł. nasycone: 33.15 g; Węglowodany ogółem: 381.70 g; Błonnik pokarmowy: 22.53 g; Sól: 5.85 g; suma cukrów prostych: 46.46 g;	Wartość energetyczna: 2575.33 kcal; Białko ogółem: 70.78 g; Tłuszcz: 44.06 g; Kwasy tł. nasycone: 10.11 g; Węglowodany ogółem: 484.46 g; Błonnik pokarmowy: 27.21 g; Sól: 5.36 g; suma cukrów prostych: 31.12 g;	Wartość energetyczna: 2404.49 kcal; Białko ogółem: 98.93 g; Tłuszcz: 53.95 g; Kwasy tł. nasycone: 13.12 g; Węglowodany ogółem: 392.39 g; Błonnik pokarmowy: 29.15 g; Sól: 6.87 g; suma cukrów prostych: 28.78 g;

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna
2026-05-08 piątek	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś			Galarełka jogurtowa o smaku truskawkowym 200 g (MLE)		Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 5 g
	Obiad	Pieczarkowa z ziemniakami # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy z ziemniakami 350 g (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy z ziemniakami (bez mleka) 350 g (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy z ziemniakami (bez mleka) 350 g (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 120 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy z ziemniakami (bez mleka) 350 g (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 120 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Maślanka naturalna 330 ml 1 szt (MLE)		Mus z jabłek b/c 150 g
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Salatka z makaronu pełnoziarnistego z warzywami- lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Salatka z makaronu z warzywami- lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Salatka z makaronu z warzywami- lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Salatka z makaronu pełnoziarnistego z warzywami- lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Salatka z makaronu z warzywami- lekkostrawna z olejem 150 g (GLU, SEL) Szynka sołtysówka 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph		Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)		Wafle ryżowe 30 g	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)
		Wartość energetyczna: 2039.21 kcal; Białko ogółem: 79.59 g; Tłuszcz: 59.76 g; Kwasy tł. nasycone: 24.33 g; Węglowodany ogółem: 312.45 g; Błonnik pokarmowy: 36.14 g; Sól: 6.17 g; suma cukrów prostych: 53.36 g;	Wartość energetyczna: 2083.52 kcal; Białko ogółem: 82.80 g; Tłuszcz: 59.18 g; Kwasy tł. nasycone: 24.34 g; Węglowodany ogółem: 318.93 g; Błonnik pokarmowy: 27.64 g; Sól: 5.43 g; suma cukrów prostych: 51.71 g;	Wartość energetyczna: 2399.72 kcal; Białko ogółem: 98.67 g; Tłuszcz: 66.22 g; Kwasy tł. nasycone: 28.14 g; Węglowodany ogółem: 367.37 g; Błonnik pokarmowy: 28.81 g; Sól: 5.84 g; suma cukrów prostych: 61.31 g;	Wartość energetyczna: 1946.76 kcal; Białko ogółem: 76.01 g; Tłuszcz: 41.51 g; Kwasy tł. nasycone: 8.38 g; Węglowodany ogółem: 328.06 g; Błonnik pokarmowy: 32.33 g; Sól: 5.02 g; suma cukrów prostych: 34.76 g;	Wartość energetyczna: 2416.99 kcal; Białko ogółem: 95.08 g; Tłuszcz: 67.76 g; Kwasy tł. nasycone: 13.55 g; Węglowodany ogółem: 370.68 g; Błonnik pokarmowy: 36.11 g; Sól: 6.54 g; suma cukrów prostych: 55.35 g;

		BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-05-09 sobota	Śniadanie	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ser topiony 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Margaryna roślinna 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Margaryna roślinna 10 g Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 60 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 60 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 60 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 60 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Kefir 150 g 1 szt (MLE)			Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)
	Obiad	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa 120 g (JAJ) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa 120 g (JAJ) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa 120 g (JAJ) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Budyń o smaku czekoladowym bez cukru 200 g (MLE)			Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt					
		Wartość energetyczna: 1930.53 kcal; Białko ogółem: 89.58 g; Tłuszcz: 62.54 g; Kwasy tł. nasycone: 29.08 g; Węglowodany ogółem: 265.17 g; Błonnik pokarmowy: 31.66 g; Sól: 7.18 g; suma cukrów prostych: 36.93 g;	Wartość energetyczna: 1746.09 kcal; Białko ogółem: 79.45 g; Tłuszcz: 54.22 g; Kwasy tł. nasycone: 24.17 g; Węglowodany ogółem: 243.98 g; Błonnik pokarmowy: 23.27 g; Sól: 6.34 g; suma cukrów prostych: 36.58 g;	Wartość energetyczna: 2125.93 kcal; Białko ogółem: 100.68 g; Tłuszcz: 66.06 g; Kwasy tł. nasycone: 29.94 g; Węglowodany ogółem: 297.16 g; Błonnik pokarmowy: 26.15 g; Sól: 7.38 g; suma cukrów prostych: 61.62 g;	Wartość energetyczna: 1666.29 kcal; Białko ogółem: 75.67 g; Tłuszcz: 40.17 g; Kwasy tł. nasycone: 11.72 g; Węglowodany ogółem: 259.18 g; Błonnik pokarmowy: 28.91 g; Sól: 6.75 g; suma cukrów prostych: 28.33 g;	Wartość energetyczna: 1666.29 kcal; Białko ogółem: 75.67 g; Tłuszcz: 40.17 g; Kwasy tł. nasycone: 11.72 g; Węglowodany ogółem: 259.18 g; Błonnik pokarmowy: 28.91 g; Sól: 6.75 g; suma cukrów prostych: 28.33 g;	Wartość energetyczna: 1944.13 kcal; Białko ogółem: 88.67 g; Tłuszcz: 44.58 g; Kwasy tł. nasycone: 11.32 g; Węglowodany ogółem: 306.21 g; Błonnik pokarmowy: 32.41 g; Sól: 9.17 g; suma cukrów prostych: 28.33 g;

	BI-USK Podstawowa	BI-USK Łatwo strawna	BI-USK Bogatobiałkowa	BI-USK Bezmleczna	BI-USK Bogatobiałkowa bezmleczna	
2026-05-10 niedziela	Śniadanie	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka softysówka 40 g Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka softysówka 40 g Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka softysówka 40 g Pasta z buraka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka softysówka 60 g Pasta z buraka 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II Ś		Serek homogenizowany waniliowy 150 g 1 szt (MLE)		Wafle ryżowe 30 g	
	Obiad	Szczawiowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Szpinakowa z makaronem 250 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		
	P			Herbatniki be be 16 g 1 szt (GLU, SOJ, MLE)		Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Dżem z czarnych porzeczek 25 g 2 szt Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Dżem z czarnych porzeczek 25 g 2 szt Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn		Jogurt brzoskwiniowy 150 g 1 szt (MLE)		Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1944.72 kcal; Białko ogółem: 95.62 g; Tłuszcz: 61.26 g; Kwasy tł. nasycone: 28.70 g; Węglowodany ogółem: 263.23 g; Błonnik pokarmowy: 26.39 g; Sól: 6.57 g; suma cukrów prostych: 28.12 g;	Wartość energetyczna: 1844.97 kcal; Białko ogółem: 88.30 g; Tłuszcz: 53.07 g; Kwasy tł. nasycone: 23.76 g; Węglowodany ogółem: 264.02 g; Błonnik pokarmowy: 19.92 g; Sól: 5.35 g; suma cukrów prostych: 29.01 g;	Wartość energetyczna: 2202.21 kcal; Białko ogółem: 104.29 g; Tłuszcz: 62.90 g; Kwasy tł. nasycone: 28.32 g; Węglowodany ogółem: 317.12 g; Błonnik pokarmowy: 20.49 g; Sól: 5.77 g; suma cukrów prostych: 40.05 g;	Wartość energetyczna: 1858.60 kcal; Białko ogółem: 75.76 g; Tłuszcz: 38.17 g; Kwasy tł. nasycone: 9.55 g; Węglowodany ogółem: 315.63 g; Błonnik pokarmowy: 24.12 g; Sól: 5.23 g; suma cukrów prostych: 21.83 g;	Wartość energetyczna: 2069.10 kcal; Białko ogółem: 86.60 g; Tłuszcz: 40.66 g; Kwasy tł. nasycone: 10.46 g; Węglowodany ogółem: 352.11 g; Błonnik pokarmowy: 27.06 g; Sól: 6.16 g; suma cukrów prostych: 23.07 g;

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-04-27 poniedziałek	Śniadanie	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 30 g Paszтет warzywny 30 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Mleko 2% tł. 250 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml
	Obiad	Jarzynowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 50 g (GLU, JAJ) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Jarzynowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)
	Kolacja	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Salatka z makaronu z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Salatka z makaronu z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka wieprzowa gotowana (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Szynka sołtysówka 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt
		Wartość energetyczna: 1834.54 kcal; Białko ogółem: 60.38 g; Tłuszcz: 40.81 g; Kwasy tł. nasycone: 7.97 g; Węglowodany ogółem: 317.31 g; Błonnik pokarmowy: 28.30 g; Sól: 4.74 g; suma cukrów prostych: 22.72 g;	Wartość energetyczna: 2174.26 kcal; Białko ogółem: 90.12 g; Tłuszcz: 65.85 g; Kwasy tł. nasycone: 23.32 g; Węglowodany ogółem: 319.81 g; Błonnik pokarmowy: 26.21 g; Sól: 4.49 g; suma cukrów prostych: 35.98 g;	Wartość energetyczna: 2428.68 kcal; Białko ogółem: 92.06 g; Tłuszcz: 104.13 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.98 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.81 g;	Wartość energetyczna: 2374.22 kcal; Białko ogółem: 103.66 g; Tłuszcz: 94.30 g; Kwasy tł. nasycone: 40.17 g; Węglowodany ogółem: 286.65 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.91 g; suma cukrów prostych: 50.86 g;	Wartość energetyczna: 2295.97 kcal; Białko ogółem: 87.33 g; Tłuszcz: 63.50 g; Kwasy tł. nasycone: 26.41 g; Węglowodany ogółem: 357.27 g; Błonnik pokarmowy: 26.18 g; Sól: 5.85 g; suma cukrów prostych: 44.42 g;

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-04-28 wtorek	Śniadanie	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta mięsno-warzywna 30 g (SEL) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 30 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna (bez soli) 40 g (SEL) Filet z indyka gotowany (bez soli) 40 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Mus z jabłek b/c 150 g
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 50 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pulpet wieprzowy (bez soli) 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Koktajl bananowo-dyniowy bez cukru 200 ml (MLE)
	Kolacja	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 30 g Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany (bez soli) 40 g Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt
		Wartość energetyczna: 1668.47 kcal; Białko ogółem: 59.89 g; Tłuszcz: 39.08 g; Kwasy tł. nasycone: 7.22 g; Węglowodany ogółem: 282.04 g; Błonnik pokarmowy: 28.34 g; Sól: 5.61 g; suma cukrów prostych: 30.72 g;	Wartość energetyczna: 2031.84 kcal; Białko ogółem: 85.27 g; Tłuszcz: 61.48 g; Kwasy tł. nasycone: 22.90 g; Węglowodany ogółem: 299.52 g; Błonnik pokarmowy: 27.66 g; Sól: 4.21 g; suma cukrów prostych: 40.49 g;	Wartość energetyczna: 2428.68 kcal; Białko ogółem: 92.06 g; Tłuszcz: 104.13 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.98 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.81 g;	Wartość energetyczna: 2363.22 kcal; Białko ogółem: 98.26 g; Tłuszcz: 90.75 g; Kwasy tł. nasycone: 37.82 g; Węglowodany ogółem: 297.65 g; Błonnik pokarmowy: 13.52 g; Sól: 1.78 g; suma cukrów prostych: 44.56 g;	Wartość energetyczna: 2071.21 kcal; Białko ogółem: 89.15 g; Tłuszcz: 58.45 g; Kwasy tł. nasycone: 25.08 g; Węglowodany ogółem: 314.11 g; Błonnik pokarmowy: 26.52 g; Sól: 5.97 g; suma cukrów prostych: 74.27 g;

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-04-29 środa	Śniadanie	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Miód 25 g 2 szt Szynka softysówka 30 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z natką pietruszki (bez soli) 40 g (MLE) Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE) Szynka softysówka 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
	Obiad	Krem z białych warzyw (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 50 g Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE)	Krem z białych warzyw (bez soli) 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 100 g Dyńia duszona z olejem (bez soli) 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE)	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Dyńia duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Kefir 150 g 1 szt (MLE)
	Kolacja	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pasta z kurczaka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurczak 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Wafle ryżowe 30 g	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)
		Wartość energetyczna: 2415.94 kcal; Białko ogółem: 65.78 g; Tłuszcz: 32.50 g; Kwasy tł. nasycone: 7.42 g; Węglowodany ogółem: 475.45 g; Błonnik pokarmowy: 27.11 g; Sól: 4.20 g; suma cukrów prostych: 25.44 g;	Wartość energetyczna: 2096.03 kcal; Białko ogółem: 106.15 g; Tłuszcz: 51.75 g; Kwasy tł. nasycone: 23.55 g; Węglowodany ogółem: 315.50 g; Błonnik pokarmowy: 25.35 g; Sól: 3.65 g; suma cukrów prostych: 41.28 g;	Wartość energetyczna: 2428.68 kcal; Białko ogółem: 92.06 g; Tłuszcz: 104.13 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.98 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.81 g;	Wartość energetyczna: 2374.22 kcal; Białko ogółem: 103.66 g; Tłuszcz: 94.30 g; Kwasy tł. nasycone: 40.17 g; Węglowodany ogółem: 286.65 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.91 g; suma cukrów prostych: 50.86 g;	Wartość energetyczna: 2399.13 kcal; Białko ogółem: 101.33 g; Tłuszcz: 62.74 g; Kwasy tł. nasycone: 27.24 g; Węglowodany ogółem: 370.29 g; Błonnik pokarmowy: 25.32 g; Sól: 6.33 g; suma cukrów prostych: 44.00 g;

	BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata	
2026-04-30 czwartek	Śniadanie	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 30 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna z olejem 150 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 150 g (MLE, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś		Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Mus z jabłek b/c 150 g	
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ryż gotowany 180 g Potrawka drobiowa z indyka 100 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez soli) 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Potrawka drobiowa z indyka (bez glutenu) 150 g (SEL) Brokuł gotowany (bez soli) 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
	Kolacja	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Miód 25 g 2 szt Szynka delikatesowa z fileta 30 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek śmietankowy 40 g (MLE) Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek śmietankowy 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	
		Wartość energetyczna: 2294.91 kcal; Białko ogółem: 57.96 g; Tłuszcz: 28.14 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 4.89 g; Węglowodany ogółem: 460.37 g; Błonnik pokarmowy: 29.30 g; Sól: 5.22 g; suma cukrów prostych: 32.91 g;	Wartość energetyczna: 1999.73 kcal; Białko ogółem: 75.33 g; Tłuszcz: 45.38 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 24.21 g; Węglowodany ogółem: 336.74 g; Błonnik pokarmowy: 27.62 g; Sól: 3.58 g; suma cukrów prostych: 38.66 g;	Wartość energetyczna: 2428.68 kcal; Białko ogółem: 92.06 g; Tłuszcz: 104.13 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.98 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.81 g;	Wartość energetyczna: 2363.22 kcal; Białko ogółem: 98.26 g; Tłuszcz: 90.75 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 37.82 g; Węglowodany ogółem: 297.65 g; Błonnik pokarmowy: 13.52 g; Sól: 1.78 g; suma cukrów prostych: 44.56 g;	Wartość energetyczna: 2214.27 kcal; Białko ogółem: 78.43 g; Tłuszcz: 59.96 g; Kwasy tłuszczowe nasycone: 27.88 g; Węglowodany ogółem: 349.99 g; Błonnik pokarmowy: 27.21 g; Sól: 6.46 g; suma cukrów prostych: 53.25 g;

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-05-01 piątek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z jaj z natką pietruszki 30 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 30 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki (bez soli) 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
	Obiad	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 50 g (RYB) Sos cytrynowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Filet z ryby pieczony (Miruna) (bez soli) 100 g (RYB) Sos cytrynowy (bez soli) 80 ml (GLU, MLE) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos cytrynowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Kefir 150 g 1 szt (MLE)
	Kolacja	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Dżem truskawkowy 25 g 1 Banan 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 70 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 Banan 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt
		Wartość energetyczna: 1868.04 kcal; Białko ogółem: 56.63 g; Tłuszcz: 34.10 g; Kwasy tł. nasycone: 7.11 g; Węglowodany ogółem: 349.00 g; Błonnik pokarmowy: 33.30 g; Sól: 4.18 g; suma cukrów prostych: 60.54 g;	Wartość energetyczna: 2141.45 kcal; Białko ogółem: 87.14 g; Tłuszcz: 54.02 g; Kwasy tł. nasycone: 24.65 g; Węglowodany ogółem: 344.81 g; Błonnik pokarmowy: 29.53 g; Sól: 3.98 g; suma cukrów prostych: 71.31 g;	Wartość energetyczna: 2428.68 kcal; Białko ogółem: 92.06 g; Tłuszcz: 104.13 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.98 g; Błonnik pokarmowy: 18.22 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.81 g;	Wartość energetyczna: 2374.22 kcal; Białko ogółem: 103.66 g; Tłuszcz: 94.30 g; Kwasy tł. nasycone: 40.17 g; Węglowodany ogółem: 286.65 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.91 g; suma cukrów prostych: 50.86 g;	Wartość energetyczna: 2478.91 kcal; Białko ogółem: 87.90 g; Tłuszcz: 66.31 g; Kwasy tł. nasycone: 27.32 g; Węglowodany ogółem: 398.59 g; Błonnik pokarmowy: 28.38 g; Sól: 5.29 g; suma cukrów prostych: 80.51 g;

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-05-02 sobota	Śniadanie	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa drobiowa 30 g Salatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany (bez soli) 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Salatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL)	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Mus z jablek prażonych 150 g
	Obiad	Kalafiorowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 50 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kalafiorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany (bez glutenu) 90 g (JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem (bez soli) 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml
	Kolacja	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Wafle ryżowe 30 g	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)
		Wartość energetyczna: 1899.60 kcal; Białko ogółem: 60.12 g; Tłuszcz: 35.61 g; Kwasy tł. nasycone: 7.31 g; Węglowodany ogółem: 347.90 g; Błonnik pokarmowy: 28.16 g; Sól: 4.61 g; suma cukrów prostych: 23.29 g;	Wartość energetyczna: 2158.67 kcal; Białko ogółem: 94.77 g; Tłuszcz: 69.19 g; Kwasy tł. nasycone: 32.54 g; Węglowodany ogółem: 304.29 g; Błonnik pokarmowy: 23.62 g; Sól: 4.54 g; suma cukrów prostych: 38.07 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: 2363.22 kcal; Białko ogółem: 98.26 g; Tłuszcz: 90.75 g; Kwasy tł. nasycone: 37.82 g; Węglowodany ogółem: 297.65 g; Błonnik pokarmowy: 13.52 g; Sól: 1.78 g; suma cukrów prostych: 44.56 g;	Wartość energetyczna: 2031.72 kcal; Białko ogółem: 76.85 g; Tłuszcz: 57.75 g; Kwasy tł. nasycone: 30.18 g; Węglowodany ogółem: 310.19 g; Błonnik pokarmowy: 23.55 g; Sól: 5.25 g; suma cukrów prostych: 36.86 g;

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-05-03 niedziela	Śniadanie	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Miód 25 g 2 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL)	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Mleko 2% tł. 250 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Poledwica Sopocka wieprzowa 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Jabłko pieczone 1 szt 170 g
	Obiad	Pomidorowa z makaronem (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe ze schabu 50 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dyńia duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem (bez soli) 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Bitki wieprzowe ze schabu (bez soli) 100 g (GLU) Sos własny (bez soli) 80 ml (GLU, SEL) Dyńia duszona z olejem (bez soli) 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet drobiowy pieczony 90 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dyńia duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
	Kolacja	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 30 g Dżem brzoskwinowy 25 g 2 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Dżem brzoskwinowy 25 g 1 szt Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Wafle ryżowe 30 g	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)			Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)
		Wartość energetyczna: 2358.63 kcal; Białko ogółem: 62.96 g; Tłuszcz: 33.65 g; Kwasy tł. nasycone: 7.57 g; Węglowodany ogółem: 460.11 g; Błonnik pokarmowy: 27.55 g; Sól: 5.20 g; suma cukrów prostych: 31.09 g;	Wartość energetyczna: 1948.03 kcal; Białko ogółem: 93.20 g; Tłuszcz: 49.81 g; Kwasy tł. nasycone: 20.90 g; Węglowodany ogółem: 296.27 g; Błonnik pokarmowy: 28.96 g; Sól: 4.74 g; suma cukrów prostych: 28.23 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: 2193.72 kcal; Białko ogółem: 103.66 g; Tłuszcz: 94.30 g; Kwasy tł. nasycone: 40.17 g; Węglowodany ogółem: 241.65 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.91 g; suma cukrów prostych: 50.86 g;	Wartość energetyczna: 2212.84 kcal; Białko ogółem: 90.82 g; Tłuszcz: 54.21 g; Kwasy tł. nasycone: 22.60 g; Węglowodany ogółem: 352.51 g; Błonnik pokarmowy: 28.38 g; Sól: 7.86 g; suma cukrów prostych: 54.81 g;

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-05-04 poniedziałek	Śniadanie	Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 30 g Galareta drobiowa 50 g (SEL) Salatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Salatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 300 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez soli) 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P				Dren II 250 ml	Mus z jabłek prażonych 150 g
	Kolacja	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Dżem brzoskwinowy 25 g 2 szt Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany (bez soli) 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)		Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn		Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)
			Wartość energetyczna: 1958.34 kcal; Białko ogółem: 62.05 g; Tłuszcz: 37.04 g; Kwasy tł. nasycone: 11.74 g; Węglowodany ogółem: 352.16 g; Błonnik pokarmowy: 24.59 g; Sól: 4.58 g; suma cukrów prostych: 42.86 g;	Wartość energetyczna: 2057.25 kcal; Białko ogółem: 86.05 g; Tłuszcz: 45.98 g; Kwasy tł. nasycone: 22.70 g; Węglowodany ogółem: 333.27 g; Błonnik pokarmowy: 21.14 g; Sól: 4.22 g; suma cukrów prostych: 45.06 g;	Wartość energetyczna: 2424.68 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.50 g;	Wartość energetyczna: 2359.22 kcal; Białko ogółem: 98.18 g; Tłuszcz: 90.72 g; Kwasy tł. nasycone: 37.81 g; Węglowodany ogółem: 296.70 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.77 g; suma cukrów prostych: 44.25 g;

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-05-05 wtorek	Śniadanie	Platki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa 30 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Platki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pasta mięsno-warzywna (bez soli) 40 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Platki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Koktajl owocowy bez cukru 200 ml (MLE)
	Obiad	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 50 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami (bez soli) 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Pulpet wieprzowy (bez glutenu) 100 g (JAJ) Sos pomidorowy (bez soli) 80 ml (GLU, MLE) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Krupnik ryżowy 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Mus z jabłek prażonych 150 g
	Kolacja	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Paprykarz rybno-warzywny 30 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 20 g Miód 25 g 1 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny (bez soli) 40 g (RYB, SEL) Schab gotowany (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Miód 25 g 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml		Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt
	Wartość energetyczna: 1986.83 kcal; Białko ogółem: 56.68 g; Tłuszcz: 36.46 g; Kwasy tł. nasycone: 10.01 g; Węglowodany ogółem: 366.39 g; Błonnik pokarmowy: 24.84 g; Sól: 4.68 g; suma cukrów prostych: 21.23 g;	Wartość energetyczna: 2151.78 kcal; Białko ogółem: 80.51 g; Tłuszcz: 58.06 g; Kwasy tł. nasycone: 23.58 g; Węglowodany ogółem: 337.30 g; Błonnik pokarmowy: 22.13 g; Sól: 4.21 g; suma cukrów prostych: 29.09 g;	Wartość energetyczna: 2424.68 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.50 g;	Wartość energetyczna: 2370.22 kcal; Białko ogółem: 103.58 g; Tłuszcz: 94.27 g; Kwasy tł. nasycone: 40.16 g; Węglowodany ogółem: 285.70 g; Błonnik pokarmowy: 13.12 g; Sól: 1.91 g; suma cukrów prostych: 50.55 g;	Wartość energetyczna: 2116.96 kcal; Białko ogółem: 90.86 g; Tłuszcz: 57.14 g; Kwasy tł. nasycone: 24.57 g; Węglowodany ogółem: 321.80 g; Błonnik pokarmowy: 29.05 g; Sól: 5.64 g; suma cukrów prostych: 39.82 g;	

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-05-06 środa	Śniadanie	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 30 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
	Obiad	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka pieczony * 150 Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Udziec z kurczaka gotowany * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Marchew gotowana z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Kefir 150 g 1 szt (MLE)
	Kolacja	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Serek homogenizowany naturalny 30 g (MLE) Dżem brzoskwiniowy 25 g 1 Jabłko 150 Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 (MLE) Dżem brzoskwiniowy 25 g 1 Jabłko 150 Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml		Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 (MLE) Szynka soltysówka 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Chalka 50 g (GLU, JAJ, MLE)		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Chalka 50 g (GLU, JAJ, MLE)
		Wartość energetyczna: 1916.47 kcal; Białko ogółem: 75.93 g; Tłuszcz: 46.12 g; Kwasy tł. nasycone: 11.70 g; Węglowodany ogółem: 302.65 g; Błonnik pokarmowy: 25.67 g; Sól: 5.18 g; suma cukrów prostych: 31.76 g;	Wartość energetyczna: 1995.22 kcal; Białko ogółem: 87.34 g; Tłuszcz: 52.36 g; Kwasy tł. nasycone: 22.90 g; Węglowodany ogółem: 291.29 g; Błonnik pokarmowy: 20.65 g; Sól: 4.07 g; suma cukrów prostych: 38.75 g;	Wartość energetyczna: 2424.68 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.50 g;	Wartość energetyczna: 2359.22 kcal; Białko ogółem: 98.18 g; Tłuszcz: 90.72 g; Kwasy tł. nasycone: 37.81 g; Węglowodany ogółem: 296.70 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.77 g; suma cukrów prostych: 44.25 g;	Wartość energetyczna: 2363.83 kcal; Białko ogółem: 94.61 g; Tłuszcz: 63.16 g; Kwasy tł. nasycone: 28.27 g; Węglowodany ogółem: 356.26 g; Błonnik pokarmowy: 24.36 g; Sól: 6.82 g; suma cukrów prostych: 44.02 g;

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-05-07 czwartek	Śniadanie	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Połędwica Sopocka wieprzowa 20 g Ser mozzarella- plastry 20 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany (bez soli) 40 g Pasta z kurczaka (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pasta z kurczaka 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Serek homogenizowany naturalny 150 g 1 szt (MLE)
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 50 g (GLU, SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami (bez soli) 150 g (GLU, SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL) Marchew gotowana z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Galaretko o smaku brzoskwiowym z jabłkiem 200 g
	Kolacja	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Miód 25 g 2 szt Szynkowa dębowa drobiowa 30 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Pasta z jaj z koperkiem (bez soli) 40 g (JAJ, MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml		Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	Jogurt brzoskwiowy 150 g 1 szt (MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt
	Wartość energetyczna: 2420.90 kcal; Białko ogółem: 59.69 g; Tłuszcz: 34.63 g; Kwasy tł. nasycone: 9.68 g; Węglowodany ogółem: 477.93 g; Błonnik pokarmowy: 25.96 g; Sól: 3.69 g; suma cukrów prostych: 30.65 g;	Wartość energetyczna: 1915.26 kcal; Białko ogółem: 88.32 g; Tłuszcz: 53.92 g; Kwasy tł. nasycone: 22.37 g; Węglowodany ogółem: 281.10 g; Błonnik pokarmowy: 21.32 g; Sól: 3.51 g; suma cukrów prostych: 29.73 g;	Wartość energetyczna: 2424.68 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.50 g;	Wartość energetyczna: 2370.22 kcal; Białko ogółem: 103.58 g; Tłuszcz: 94.27 g; Kwasy tł. nasycone: 40.16 g; Węglowodany ogółem: 285.70 g; Błonnik pokarmowy: 13.12 g; Sól: 1.91 g; suma cukrów prostych: 50.55 g;	Wartość energetyczna: 2197.73 kcal; Białko ogółem: 105.36 g; Tłuszcz: 69.18 g; Kwasy tł. nasycone: 30.59 g; Węglowodany ogółem: 300.74 g; Błonnik pokarmowy: 23.11 g; Sól: 5.11 g; suma cukrów prostych: 41.61 g;	

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata		
2026-05-08 piątek	Śniadanie	Platki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Twarożek na słodko 40 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Jabłko 150 Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Platki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Jabłko 150 Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Platki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		
	II Ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		
	Obiad	Krupnik ryżowy z ziemniakami 350 g (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 50 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy z ziemniakami (bez soli) 350 g (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy (bez soli) 80 ml (GLU, MLE) Brokuł gotowany (bez soli) 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Krupnik ryżowy z ziemniakami 350 g (MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P				Dren II 250 ml		Mus z jabłek b/c 100 g	
	Kolacja	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Salatka z makaronu z warzywami-lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka soltysówka 30 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Salatka z makaronu z warzywami-lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Filet z indyka gotowany (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml		Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynka soltysówka 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Ph		Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)				Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)
			Wartość energetyczna: 1957.11 kcal; Białko ogółem: 66.44 g; Tłuszcz: 42.09 g; Kwasy tł. nasycone: 12.38 g; Węglowodany ogółem: 339.24 g; Błonnik pokarmowy: 28.91 g; Sól: 4.76 g; suma cukrów prostych: 41.25 g;	Wartość energetyczna: 1979.33 kcal; Białko ogółem: 79.22 g; Tłuszcz: 46.37 g; Kwasy tł. nasycone: 21.73 g; Węglowodany ogółem: 323.86 g; Błonnik pokarmowy: 25.19 g; Sól: 3.35 g; suma cukrów prostych: 47.44 g;	Wartość energetyczna: 2424.68 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.50 g;	Wartość energetyczna: 2359.22 kcal; Białko ogółem: 98.18 g; Tłuszcz: 90.72 g; Kwasy tł. nasycone: 37.81 g; Węglowodany ogółem: 296.70 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.77 g; suma cukrów prostych: 44.25 g;	Wartość energetyczna: 2261.22 kcal; Białko ogółem: 84.79 g; Tłuszcz: 58.30 g; Kwasy tł. nasycone: 24.63 g; Węglowodany ogółem: 362.37 g; Błonnik pokarmowy: 26.45 g; Sól: 5.42 g; suma cukrów prostych: 51.08 g;	

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-05-09 sobota	Śniadanie	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Margaryna roślinna 10 g Szynka tostowa z kurcząt 30 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany (bez soli) 40 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki (bez soli) 40 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Kefir 150 g 1 szt (MLE)
	Obiad	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa 40 g (JAJ) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami (bez soli) 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa (bez soli) 100 g (JAJ) Sos pietruszkowy (bez soli) 30 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane (bez soli) 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Dren II 250 ml		Budyń o smaku czekoladowym bez cukru 200 g (MLE)
	Kolacja	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Miód 25 g 2 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Filet z kurczaka gotowany (bez soli) 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml		Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt
		Wartość energetyczna: 2093.33 kcal; Białko ogółem: 56.99 g; Tłuszcz: 27.43 g; Kwasy tł. nasycone: 7.69 g; Węglowodany ogółem: 416.05 g; Błonnik pokarmowy: 28.72 g; Sól: 5.10 g; suma cukrów prostych: 31.97 g;	Wartość energetyczna: 1705.10 kcal; Białko ogółem: 84.51 g; Tłuszcz: 50.59 g; Kwasy tł. nasycone: 22.40 g; Węglowodany ogółem: 239.44 g; Błonnik pokarmowy: 23.09 g; Sól: 3.45 g; suma cukrów prostych: 31.34 g;	Wartość energetyczna: 2424.68 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tł. nasycone: 47.41 g; Węglowodany ogółem: 287.03 g; Błonnik pokarmowy: 18.02 g; Sól: 1.47 g; suma cukrów prostych: 16.50 g;	Wartość energetyczna: 2370.22 kcal; Białko ogółem: 103.58 g; Tłuszcz: 94.27 g; Kwasy tł. nasycone: 40.16 g; Węglowodany ogółem: 285.70 g; Błonnik pokarmowy: 13.12 g; Sól: 1.91 g; suma cukrów prostych: 50.55 g;	Wartość energetyczna: 2036.06 kcal; Białko ogółem: 95.32 g; Tłuszcz: 60.80 g; Kwasy tł. nasycone: 26.45 g; Węglowodany ogółem: 289.31 g; Błonnik pokarmowy: 23.31 g; Sól: 7.14 g; suma cukrów prostych: 54.36 g;

		BI-USK Niskobiałkowa	BI-USK Niskosodowa	BI-USK Płynna wzmocniona	BI-USK Płynna wzmocniona mleczna	BI-USK Papkowata
2026-05-10 niedziela	Śniadanie	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka soltysówka 40 g Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany (bez soli) 40 g Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren I 350 ml (GLU, MLE) Bulion drobiowo-warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt Dren śniadanie 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Mleko 2% tł. 250 g (MLE)	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka soltysówka 40 g Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś			Dren I 250 ml (GLU, MLE)	Dren mleczny 250 ml (GLU, JAJ, MLE)	Jabłko pieczone 150
	Obiad	Szpinakowa z makaronem 250 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 50 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szpinakowa z makaronem (bez soli) 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem (bez soli) 180 g Bitki wieprzowe z szynki (bez soli) 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Dren II 350 ml Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szpinakowa z makaronem 250 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P				Dren II 250 ml	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
	Kolacja	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Dżem z czarnych porzeczek 25 g 2 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Dżem z czarnych porzeczek 25 g 2 szt Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)		Dren I 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)			Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)
		Wartość energetyczna: 1798.67 kcal; Białko ogółem: 65.15 g; Tłuszcz: 36.46 g; Kwasy tłuszczowe: 10.25 g; Węglowodany ogółem: 314.72 g; Błonnik pokarmowy: 23.92 g; Sól: 4.31 g; suma cukrów prostych: 22.63 g;	Wartość energetyczna: 1918.73 kcal; Białko ogółem: 85.73 g; Tłuszcz: 52.31 g; Kwasy tłuszczowe: 23.29 g; Węglowodany ogółem: 289.64 g; Błonnik pokarmowy: 20.78 g; Sól: 3.28 g; suma cukrów prostych: 26.04 g;	Wartość energetyczna: 2244.18 kcal; Białko ogółem: 91.98 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kwasy tłuszczowe: 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: 2178.72 kcal; Białko ogółem: 98.18 g; Tłuszcz: 90.72 g; Kwasy tłuszczowe: 37.81 g; Węglowodany ogółem: 251.70 g; Błonnik pokarmowy: 13.32 g; Sól: 1.77 g; suma cukrów prostych: 44.25 g;	Wartość energetyczna: 2189.73 kcal; Białko ogółem: 89.29 g; Tłuszcz: 52.24 g; Kwasy tłuszczowe: 24.97 g; Węglowodany ogółem: 353.31 g; Błonnik pokarmowy: 22.54 g; Sól: 5.73 g; suma cukrów prostych: 49.18 g;

		BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydził soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa
2026-04-27 poniedziałek	Śniadanie	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Filet z kurczaka gotowany 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś	Jabłko pieczone 150 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
	Obiad	Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Schab gotowany 100 g Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml			Jarzynowa z ziemniakami i soczewicą # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Schab gotowany 100 g Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi z olejem bez cukru 100 g Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)			Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Jabłko 150 g	
	Kolacja	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Pn	Wafle ryżowe 30 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt
		Wartość energetyczna: 2030.02 kcal; Białko ogółem: 109.95 g; Tłuszcz: 33.06 g; Kwasy tł. nasycone: 12.50 g; Węglowodany ogółem: 334.68 g; Błonnik pokarmowy: 27.26 g; Sól: 4.07 g; suma cukrów prostych: 41.48 g;	Wartość energetyczna: 2000.15 kcal; Białko ogółem: 98.87 g; Tłuszcz: 57.86 g; Kwasy tł. nasycone: 25.98 g; Węglowodany ogółem: 282.89 g; Błonnik pokarmowy: 24.08 g; Sól: 5.70 g; suma cukrów prostych: 48.92 g;		Wartość energetyczna: 2139.63 kcal; Białko ogółem: 99.19 g; Tłuszcz: 65.98 g; Kwasy tł. nasycone: 29.69 g; Węglowodany ogółem: 309.68 g; Błonnik pokarmowy: 50.89 g; Sól: 7.40 g; suma cukrów prostych: 49.68 g;	Wartość energetyczna: 1943.48 kcal; Białko ogółem: 76.60 g; Tłuszcz: 64.68 g; Kwasy tł. nasycone: 22.87 g; Węglowodany ogółem: 274.65 g; Błonnik pokarmowy: 23.11 g; Sól: 6.14 g; suma cukrów prostych: 27.21 g;

		BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydziel soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa
2026-04-28 wtorek	Śniadanie	Ryż na wywarze jarzynowym 350 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Filet z indyka gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Parówki z szynki 50 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Jabłko pieczone 150 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml			Kapuśniak z kapusty kiszzonej z ziemniakami 350 (GLU, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z selera i jabłka z olejem 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Gruszka 150 g	
	Kolacja	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Schab gotowany 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Schab gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Pn	Wafle ryżowe 30 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Schab gotowany 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt
			Wartość energetyczna: 2021.14 kcal; Białko ogółem: 88.92 g; Tłuszcz: 33.36 g; Kwasy tł. nasycone: 10.35 g; Węglowodany ogółem: 354.39 g; Błonnik pokarmowy: 30.72 g; Sól: 5.06 g; suma cukrów prostych: 45.20 g;	Wartość energetyczna: 2078.83 kcal; Białko ogółem: 87.37 g; Tłuszcz: 51.50 g; Kwasy tł. nasycone: 22.55 g; Węglowodany ogółem: 328.62 g; Błonnik pokarmowy: 23.96 g; Sól: 5.27 g; suma cukrów prostych: 48.44 g;	Wartość energetyczna: 2151.49 kcal; Białko ogółem: 87.67 g; Tłuszcz: 74.41 g; Kwasy tł. nasycone: 29.49 g; Węglowodany ogółem: 302.42 g; Błonnik pokarmowy: 49.11 g; Sól: 8.43 g; suma cukrów prostych: 46.62 g;	Wartość energetyczna: 1770.60 kcal; Białko ogółem: 78.55 g; Tłuszcz: 58.20 g; Kwasy tł. nasycone: 25.32 g; Węglowodany ogółem: 243.63 g; Błonnik pokarmowy: 18.54 g; Sól: 6.24 g; suma cukrów prostych: 31.35 g;

		BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa
2026-04-29 środa	Śniadanie	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Szynka wieprzowa gotowana 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z rzodkiewką 40 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Miód 25 g 2 szt Szynka sołtysówka 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	
	Obiad	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml			Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 100 g Brokuł gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z białych warzyw (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Mus z jabłek b/c 100 g			Kefir 150 g 1 szt (MLE) Melon 150 g	
	Kolacja	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Pasta z kurczaka 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta z kurczaka 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Szynka tostowa z kurcząt 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Pn	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)
		Wartość energetyczna: 2112.62 kcal; Białko ogółem: 105.17 g; Tłuszcz: 29.45 g; Kwasy tł. nasycone: 9.02 g; Węglowodany ogółem: 369.53 g; Błonnik pokarmowy: 32.32 g; Sól: 4.30 g; suma cukrów prostych: 45.25 g;	Wartość energetyczna: 2121.12 kcal; Białko ogółem: 98.09 g; Tłuszcz: 46.27 g; Kwasy tł. nasycone: 21.40 g; Węglowodany ogółem: 341.75 g; Błonnik pokarmowy: 27.95 g; Sól: 5.82 g; suma cukrów prostych: 45.06 g;		Wartość energetyczna: 1892.97 kcal; Białko ogółem: 94.20 g; Tłuszcz: 58.16 g; Kwasy tł. nasycone: 26.71 g; Węglowodany ogółem: 267.21 g; Błonnik pokarmowy: 44.88 g; Sól: 7.59 g; suma cukrów prostych: 43.58 g;	Wartość energetyczna: 2443.81 kcal; Białko ogółem: 85.41 g; Tłuszcz: 36.58 g; Kwasy tł. nasycone: 10.60 g; Węglowodany ogółem: 454.31 g; Błonnik pokarmowy: 24.34 g; Sól: 5.62 g; suma cukrów prostych: 26.62 g;

	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa	
2026-04-30 czwartek	Śniadanie	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Filet z kurczaka gotowany 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 150 g (MLE, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 150 g (MLE, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 150 g (MLE, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Jabłko pieczone 150 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Potrawka drobiowa z indyka 150 g (GLU, SEL) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 180 g Schab gotowany 100 g Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Brokuł gotowany z olejem 100 g Surówka po żydowsku 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ryż gotowany 180 g Potrawka drobiowa z indyka 100 g (GLU, SEL) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Maślanka 200 ml (MLE) Jabłko 150	
	Kolacja	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Pasta mięsno-warzywna 80 g (SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek śmietankowy 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 40 g (SEZ) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek śmietankowy 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	
	Pn	Chrupki kukurydziane 30 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	Mus owocowo-warzywno-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt
		Wartość energetyczna: 2086.81 kcal; Białko ogółem: 81.31 g; Tłuszcz: 32.42 g; Kwasy tł. nasycone: 8.06 g; Węglowodany ogółem: 379.95 g; Błonnik pokarmowy: 31.58 g; Sól: 4.20 g; suma cukrów prostych: 42.79 g;	Wartość energetyczna: 2102.95 kcal; Białko ogółem: 74.63 g; Tłuszcz: 42.63 g; Kwasy tł. nasycone: 22.55 g; Węglowodany ogółem: 371.14 g; Błonnik pokarmowy: 32.56 g; Sól: 4.92 g; suma cukrów prostych: 55.83 g;	Wartość energetyczna: 2186.49 kcal; Białko ogółem: 94.94 g; Tłuszcz: 62.52 g; Kwasy tł. nasycone: 29.04 g; Węglowodany ogółem: 328.58 g; Błonnik pokarmowy: 54.38 g; Sól: 9.40 g; suma cukrów prostych: 55.21 g;	Wartość energetyczna: 1648.45 kcal; Białko ogółem: 59.73 g; Tłuszcz: 35.04 g; Kwasy tł. nasycone: 19.30 g; Węglowodany ogółem: 282.10 g; Błonnik pokarmowy: 28.07 g; Sól: 5.84 g; suma cukrów prostych: 29.89 g;	

		BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa	
2026-05-01 piątek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Pasta z białek z natką pietruszki 80 g (JAJ, MLE) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z białek z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki (bez mleka) 40 g (JAJ) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
	II Ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szyngowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g		
	Obiad	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml			Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 100 g Kalańior gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Sos cytrynowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P	Wafle ryżowe 30 g	Kefir 150 g 1 szt (MLE)			Gruszka 150 g Kefir 150 g 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Paszтет warzywny 80 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Twarożek 60 (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml			Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Twarożek 40 (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Dżem truskawkowy 25 g 1 Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt	Wafle ryżowe 30 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt
			Wartość energetyczna: 2101.01 kcal; Białko ogółem: 75.16 g; Tłuszcz: 35.58 g; Kwasy tł. nasycone: 8.85 g; Węglowodany ogółem: 385.72 g; Błonnik pokarmowy: 35.43 g; Sól: 4.60 g; suma cukrów prostych: 40.11 g;	Wartość energetyczna: 1978.38 kcal; Białko ogółem: 80.27 g; Tłuszcz: 41.93 g; Kwasy tł. nasycone: 17.17 g; Węglowodany ogółem: 334.20 g; Błonnik pokarmowy: 28.38 g; Sól: 4.47 g; suma cukrów prostych: 51.09 g;			Wartość energetyczna: 1901.49 kcal; Białko ogółem: 79.88 g; Tłuszcz: 61.21 g; Kwasy tł. nasycone: 26.69 g; Węglowodany ogółem: 279.26 g; Błonnik pokarmowy: 47.34 g; Sól: 6.04 g; suma cukrów prostych: 47.85 g;

		BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa	
2026-05-02 sobota	Śniadanie	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Schab gotowany 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II Ś	Jabłko pieczone 150			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g		
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jagłana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Kalaforowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jagłana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem bez cukru 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P	Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml			Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Jabłko 150		
	Kolacja	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Pasta mięsno-warzywna 80 g (SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta warzywna z soczewicą 40 g (SEL) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i sera 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	Wafle ryżowe 30 g	
			Wartość energetyczna: 2119.20 kcal; Białko ogółem: 90.95 g; Tłuszcz: 37.28 g; Kwasy tł. nasycone: 12.51 g; Węglowodany ogółem: 368.85 g; Błonnik pokarmowy: 31.40 g; Sól: 4.62 g; suma cukrów prostych: 50.03 g;	Wartość energetyczna: 2136.57 kcal; Białko ogółem: 84.76 g; Tłuszcz: 60.35 g; Kwasy tł. nasycone: 29.37 g; Węglowodany ogółem: 326.33 g; Błonnik pokarmowy: 25.12 g; Sól: 5.95 g; suma cukrów prostych: 53.34 g;		Wartość energetyczna: 2091.50 kcal; Białko ogółem: 83.46 g; Tłuszcz: 71.58 g; Kwasy tł. nasycone: 33.94 g; Węglowodany ogółem: 295.70 g; Błonnik pokarmowy: 45.16 g; Sól: 8.19 g; suma cukrów prostych: 44.73 g;	Wartość energetyczna: 1664.56 kcal; Białko ogółem: 66.84 g; Tłuszcz: 48.18 g; Kwasy tł. nasycone: 24.52 g; Węglowodany ogółem: 250.73 g; Błonnik pokarmowy: 23.52 g; Sól: 4.92 g; suma cukrów prostych: 19.80 g;

		BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa
2026-05-03 niedziela	Śniadanie	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Filet z kurczaka gotowany 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś	Jabłko pieczone 1 szt 170 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szyngowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	
	Obiad	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml			Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka Coleslaw 100 g (JAJ, MLE) Brokuł gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Kefir 150 g 1 szt (MLE) Melon 150 g	
	Kolacja	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Pasta z kurczaka 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szyngowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szyngowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szyngowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szyngowa tostowa z kurcząt 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Wafle ryżowe 30 g
		Wartość energetyczna: 1985.44 kcal; Białko ogółem: 99.61 g; Tłuszcz: 30.95 g; Kwasy tł. nasycone: 6.80 g; Węglowodany ogółem: 340.60 g; Błonnik pokarmowy: 33.05 g; Sól: 5.92 g; suma cukrów prostych: 44.64 g;	Wartość energetyczna: 2049.87 kcal; Białko ogółem: 97.10 g; Tłuszcz: 46.31 g; Kwasy tł. nasycone: 19.92 g; Węglowodany ogółem: 320.90 g; Błonnik pokarmowy: 27.25 g; Sól: 7.10 g; suma cukrów prostych: 48.74 g;		Wartość energetyczna: 2061.06 kcal; Białko ogółem: 102.31 g; Tłuszcz: 66.25 g; Kwasy tł. nasycone: 28.46 g; Węglowodany ogółem: 280.82 g; Błonnik pokarmowy: 42.47 g; Sól: 7.93 g; suma cukrów prostych: 48.08 g;	Wartość energetyczna: 1799.42 kcal; Białko ogółem: 81.38 g; Tłuszcz: 46.13 g; Kwasy tł. nasycone: 18.90 g; Węglowodany ogółem: 269.79 g; Błonnik pokarmowy: 20.97 g; Sól: 5.66 g; suma cukrów prostych: 19.79 g;

	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa	
2026-05-04 poniedziałek	Śniadanie	Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Filet z kurczaka gotowany 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II Ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 180 g Filet z kurczaka gotowany 90 g Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z selera i jabłka z olejem bez cukru 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P	Jabłko pieczone 150			Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Jabłko 150	
	Kolacja	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Schab gotowany 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka soltysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka soltysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka soltysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	
	Ph	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)
		Wartość energetyczna: 2091.07 kcal; Białko ogółem: 104.28 g; Tłuszcz: 26.20 g; Kwasy tł. nasycone: 9.47 g; Węglowodany ogółem: 372.72 g; Błonnik pokarmowy: 30.49 g; Sól: 5.01 g; suma cukrów prostych: 48.08 g;	Wartość energetyczna: 2151.32 kcal; Białko ogółem: 95.46 g; Tłuszcz: 48.34 g; Kwasy tł. nasycone: 23.13 g; Węglowodany ogółem: 343.92 g; Błonnik pokarmowy: 21.50 g; Sól: 6.50 g; suma cukrów prostych: 49.64 g;	Wartość energetyczna: 2068.98 kcal; Białko ogółem: 98.19 g; Tłuszcz: 58.50 g; Kwasy tł. nasycone: 28.59 g; Węglowodany ogółem: 309.44 g; Błonnik pokarmowy: 51.23 g; Sól: 8.91 g; suma cukrów prostych: 51.14 g;	Wartość energetyczna: 1962.12 kcal; Białko ogółem: 75.64 g; Tłuszcz: 41.51 g; Kwasy tł. nasycone: 21.41 g; Węglowodany ogółem: 327.45 g; Błonnik pokarmowy: 20.96 g; Sól: 5.92 g; suma cukrów prostych: 41.79 g;	

		BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa	
2026-05-05 wtorek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Pasta z białek z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z białek z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml				Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
	Obiad	Krupnik ryżowy 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml				Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Schab gotowany 100 g Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka wielowarzywna z olejem 100 g (SEL) Kalafior gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Jabłko pieczone 150 g				Jabłko 150 g Maślanka naturalna 330 ml 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Schab gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 80 g (RYB, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopotcka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopotcka wieprzowa 40 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE) Miód 25 g 1 szt	
	Ph	Wafle ryżowe 30 g				Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt
			Wartość energetyczna: 2040.26 kcal; Białko ogółem: 78.82 g; Tłuszcz: 37.30 g; Kwasy tł. nasycone: 11.13 g; Węglowodany ogółem: 359.88 g; Błonnik pokarmowy: 32.42 g; Sól: 5.07 g; suma cukrów prostych: 38.96 g;	Wartość energetyczna: 2117.72 kcal; Białko ogółem: 78.03 g; Tłuszcz: 53.03 g; Kwasy tł. nasycone: 22.97 g; Węglowodany ogółem: 345.96 g; Błonnik pokarmowy: 28.63 g; Sól: 5.05 g; suma cukrów prostych: 44.82 g;	Wartość energetyczna: 2026.61 kcal; Białko ogółem: 97.66 g; Tłuszcz: 62.99 g; Kwasy tł. nasycone: 28.81 g; Węglowodany ogółem: 287.93 g; Błonnik pokarmowy: 45.81 g; Sól: 7.44 g; suma cukrów prostych: 40.34 g;	Wartość energetyczna: 2054.62 kcal; Białko ogółem: 76.73 g; Tłuszcz: 50.27 g; Kwasy tł. nasycone: 22.05 g; Węglowodany ogółem: 333.96 g; Błonnik pokarmowy: 25.28 g; Sól: 5.30 g; suma cukrów prostych: 21.94 g;	

		BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa	
2026-05-06 środa	Śniadanie	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Filet z kurczaka gotowany 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Sałatka meksykańska 150 g (JAJ, MLE, SEL) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II Ś	Mus z jabłek b/c 100 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Papryka świeża 30 g		
	Obiad	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka gotowany * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Marchew gotowana z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml			Selerowa z makaronem pełnoziarnistym 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka gotowany * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka gotowany * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Marchew gotowana z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Kasza manna na wodzie 150 ml (GLU) Mus z truskawek 50 g			Melon 150 g Kefir 150 g 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Pasta z kurczaka 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kurczaka 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml			Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 40 g (MLE) Szynka soltysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 (MLE) Dżem brzoskwiniowy 25 g 1 Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Pn	Chalka 50 g (GLU, JAJ, MLE)			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Chalka 50 g (GLU, JAJ, MLE)	
		Wartość energetyczna: 2007.89 kcal; Białko ogółem: 92.19 g; Tłuszcz: 36.56 g; Kwasy tł. nasycone: 7.15 g; Węglowodany ogółem: 340.49 g; Błonnik pokarmowy: 30.79 g; Sól: 5.18 g; suma cukrów prostych: 36.64 g;	Wartość energetyczna: 2091.70 kcal; Białko ogółem: 96.01 g; Tłuszcz: 57.55 g; Kwasy tł. nasycone: 19.90 g; Węglowodany ogółem: 310.45 g; Błonnik pokarmowy: 26.93 g; Sól: 5.46 g; suma cukrów prostych: 44.87 g;			Wartość energetyczna: 2184.17 kcal; Białko ogółem: 100.67 g; Tłuszcz: 69.03 g; Kwasy tł. nasycone: 30.11 g; Węglowodany ogółem: 299.46 g; Błonnik pokarmowy: 51.97 g; Sól: 7.83 g; suma cukrów prostych: 43.55 g;	Wartość energetyczna: 1806.71 kcal; Białko ogółem: 77.58 g; Tłuszcz: 49.63 g; Kwasy tł. nasycone: 22.13 g; Węglowodany ogółem: 262.19 g; Błonnik pokarmowy: 22.53 g; Sól: 5.16 g; suma cukrów prostych: 22.89 g;

	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzuskowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa	
2026-05-07 czwartek	Śniadanie	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Schab gotowany 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Poledwica Sopotcka wieprzowa 40 g Pasta z kurczaka 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Poledwica Sopotcka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Serek homogenizowany naturalny 150 g 1 szt (MLE)			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL) Marchew gotowana z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL) Marchew gotowana z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Ogórkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron pełnoziarnisty gotowany 180 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL) Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Surówka z czerwonej kapusty z olejem b/c 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Marchew gotowana z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Jabłko 150 g Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Pasta z białek z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z białek z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Szynekowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor bez skórki 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynekowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynekowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Miód 25 g 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	
	Pn	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynek delikatosowa z fileta 20 g (MLE) Sałata zielona masłowa 10 g Rzodkiew 30 g	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)
		Wartość energetyczna: 2290.31 kcal; Białko ogółem: 110.42 g; Tłuszcz: 51.21 g; Kwasy tł. nasycone: 20.63 g; Węglowodany ogółem: 359.52 g; Błonnik pokarmowy: 27.20 g; Sól: 4.78 g; suma cukrów prostych: 37.18 g;	Wartość energetyczna: 2326.59 kcal; Białko ogółem: 111.87 g; Tłuszcz: 70.18 g; Kwasy tł. nasycone: 32.90 g; Węglowodany ogółem: 323.65 g; Błonnik pokarmowy: 21.09 g; Sól: 4.63 g; suma cukrów prostych: 41.43 g;	Wartość energetyczna: 2198.22 kcal; Białko ogółem: 101.05 g; Tłuszcz: 71.64 g; Kwasy tł. nasycone: 29.17 g; Węglowodany ogółem: 303.93 g; Błonnik pokarmowy: 47.75 g; Sól: 7.56 g; suma cukrów prostych: 46.24 g;	Wartość energetyczna: 2146.68 kcal; Białko ogółem: 75.50 g; Tłuszcz: 54.28 g; Kwasy tł. nasycone: 22.60 g; Węglowodany ogółem: 348.62 g; Błonnik pokarmowy: 21.09 g; Sól: 5.46 g; suma cukrów prostych: 22.43 g;	

		BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa
2026-05-08 piątek	Śniadanie	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Filet z kurczaka gotowany 80 g Pomidor bez skórki 50 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Galaretka o smaku truskawkowym 200 g		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
	Obiad		Krupnik ryżowy z ziemniakami 350 g (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Krupnik ryżowy z ziemniakami 350 g (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem b/c 100 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy z ziemniakami 350 g (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		Mus z jabłek b/c 150 g		Jabłko 150 g Maślanka naturalna 330 ml 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Filet z indyka gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor bez skórki 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z warzywami- lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z warzywami-lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Ph		Wafle ryżowe 30 g		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)
			Wartość energetyczna: 1942.14 kcal; Białko ogółem: 82.01 g; Tłuszcz: 26.97 g; Kwasy tł. nasycone: 7.50 g; Węglowodany ogółem: 354.21 g; Błonnik pokarmowy: 30.41 g; Sól: 4.23 g; suma cukrów prostych: 36.90 g;	Wartość energetyczna: 1985.99 kcal; Białko ogółem: 80.24 g; Tłuszcz: 54.49 g; Kwasy tł. nasycone: 22.73 g; Węglowodany ogółem: 308.83 g; Błonnik pokarmowy: 29.35 g; Sól: 5.17 g; suma cukrów prostych: 51.37 g;	Wartość energetyczna: 2101.55 kcal; Białko ogółem: 82.38 g; Tłuszcz: 64.26 g; Kwasy tł. nasycone: 28.07 g; Węglowodany ogółem: 318.64 g; Błonnik pokarmowy: 48.92 g; Sól: 7.55 g; suma cukrów prostych: 43.54 g;	Wartość energetyczna: 1967.70 kcal; Białko ogółem: 74.62 g; Tłuszcz: 50.62 g; Kwasy tł. nasycone: 22.28 g; Węglowodany ogółem: 316.18 g; Błonnik pokarmowy: 27.87 g; Sól: 5.22 g; suma cukrów prostych: 31.49 g;

		BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydziel soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa	
2026-05-09 sobota	Śniadanie	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Schab gotowany 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml		Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, JAJ, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Jabłko pieczone 1 szt 170 g			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 20 g (MLE) Sałata zielona masłowa 10 g Papryka świeża 30 g		
	Obiad	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Schab gotowany 100 g Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml			Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Schab gotowany 90 g Surówka z marchwi z olejem bez cukru 100 g Kalafior gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P	Chrupki kukurydziane 30 g	Budyń o smaku czekoladowym bez cukru 200 g (MLE)			Melon 150 g Kefir 150 g 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Pasta z białek z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z białek z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)			Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt			Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1786.17 kcal; Białko ogółem: 90.77 g; Tłuszcz: 29.70 g; Kwasy tł. nasycone: 10.18 g; Węglowodany ogółem: 303.37 g; Błonnik pokarmowy: 35.00 g; Sól: 4.90 g; suma cukrów prostych: 46.83 g;	Wartość energetyczna: 1912.74 kcal; Białko ogółem: 95.83 g; Tłuszcz: 53.41 g; Kwasy tł. nasycone: 24.99 g; Węglowodany ogółem: 277.99 g; Błonnik pokarmowy: 27.03 g; Sól: 5.38 g; suma cukrów prostych: 64.15 g;		Wartość energetyczna: 2022.17 kcal; Białko ogółem: 95.63 g; Tłuszcz: 61.47 g; Kwasy tł. nasycone: 25.01 g; Węglowodany ogółem: 292.58 g; Błonnik pokarmowy: 50.47 g; Sól: 8.44 g; suma cukrów prostych: 44.89 g;	Wartość energetyczna: 1626.70 kcal; Białko ogółem: 72.54 g; Tłuszcz: 48.07 g; Kwasy tł. nasycone: 22.24 g; Węglowodany ogółem: 232.48 g; Błonnik pokarmowy: 23.00 g; Sól: 6.11 g; suma cukrów prostych: 25.74 g;	

	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (trzustkowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. tłuszczu (wątrobowa)	BI-USK Łatwostrawna z ogr. subst.pobudz. wydzieli soku żołądkowego (wrzodowa)	BI-USK Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	BI-USK Ubogoresztkowa
2026-05-10 niedziela	Śniadanie	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Pasta z buraka 40 g Schab gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Schab gotowany 40 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Schab gotowany 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 300 ml (GLU, SEL) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Chleb mieszany pszenno-żytni 30 g (GLU) Margaryna roślinna 5 g Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Jabłko pieczone 150	Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	
	Obiad	Szpinakowa z makaronem 250 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Szczawiowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 100 g Brokuł gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szpinakowa z makaronem 250 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Jabłko 150 g	
	Kolacja	Ryż na wywarze jarzynowym 300 ml (SEL) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Pasta z kurczaka 80 g Pomidor bez skórki 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kurczaka 40 g Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Pomidor bez skórki 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Pn	Mus z jabłek b/c 150 g		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)
		Wartość energetyczna: 2033.08 kcal; Białko ogółem: 94.38 g; Tłuszcz: 28.90 g; Kwasy tł. nasycone: 7.15 g; Węglowodany ogółem: 362.10 g; Błonnik pokarmowy: 29.83 g; Sól: 4.86 g; suma cukrów prostych: 41.03 g;	Wartość energetyczna: 2061.08 kcal; Białko ogółem: 95.54 g; Tłuszcz: 47.89 g; Kwasy tł. nasycone: 20.98 g; Węglowodany ogółem: 325.78 g; Błonnik pokarmowy: 26.85 g; Sól: 4.79 g; suma cukrów prostych: 59.68 g;	Wartość energetyczna: 1986.14 kcal; Białko ogółem: 100.78 g; Tłuszcz: 63.19 g; Kwasy tł. nasycone: 28.51 g; Węglowodany ogółem: 268.81 g; Błonnik pokarmowy: 44.27 g; Sól: 8.82 g; suma cukrów prostych: 44.22 g;	Wartość energetyczna: 1914.66 kcal; Białko ogółem: 92.41 g; Tłuszcz: 51.95 g; Kwasy tł. nasycone: 26.34 g; Węglowodany ogółem: 278.56 g; Błonnik pokarmowy: 20.89 g; Sól: 5.51 g; suma cukrów prostych: 19.86 g;

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata
2026-04-27 poniedziałek	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 szt Filet z kurczaka gotowany 60 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Ser wędzony 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Płatki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	II Ś				Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Jarzynowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Surówka z marchwi z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Jarzynowa z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony (bez glutenu) 100 g (JAJ) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Cukinia pieczona z olejem 150 g	Jarzynowa z ziemniakami i soczewicą # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Surówka z marchwi z olejem 150 g	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P				Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Salatka z makaronu pełnoziarnistego z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 40 g (SEZ) Ser kremowy topiony z ziołami 22,5 g trójką 2 szt (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Kasza manna na mleku 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 1951.81 kcal; Białko ogółem: 74.82 g; Tłuszcz: 69.01 g; Kwasy tł. nasycone: 23.21 g; Węglowodany ogółem: 277.50 g; Błonnik pokarmowy: 42.16 g; Sól: 6.62 g; suma cukrów prostych: 37.36 g;	Wartość energetyczna: 1874.10 kcal; Białko ogółem: 74.72 g; Tłuszcz: 72.53 g; Kwasy tł. nasycone: 27.26 g; Węglowodany ogółem: 240.02 g; Błonnik pokarmowy: 28.30 g; Sól: 4.86 g; suma cukrów prostych: 31.76 g;	Wartość energetyczna: 2157.83 kcal; Białko ogółem: 75.55 g; Tłuszcz: 89.79 g; Kwasy tł. nasycone: 37.13 g; Węglowodany ogółem: 278.26 g; Błonnik pokarmowy: 34.01 g; Sól: 6.78 g; suma cukrów prostych: 35.97 g;	Wartość energetyczna: 934.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 212.21 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.30 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 1133.11 kcal; Białko ogółem: 26.91 g; Tłuszcz: 14.04 g; Kwasy tł. nasycone: 5.88 g; Węglowodany ogółem: 231.43 g; Błonnik pokarmowy: 8.58 g; Sól: 0.86 g; suma cukrów prostych: 23.74 g;

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata
2026-04-28 wtorek	Śniadanie	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Parówki z szynki 50 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynka wieprzowa gotowana 40 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta warzywna z soczewicą 40 g (SEL) Serek śmietankowy 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Ryż na mleku 300 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	II Ś				Kisiel o smaku wiśniowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami 350 (GLU, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 100 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy (bez glutenu) 100 g (JAJ) Sos pomidorowy (bez glutenu) 80 ml (MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Pierogi ze szpinakiem 250 g (GLU, MLE) Sos jogurtowy 80 ml (MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany 40 g Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszaný pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Ser żółty 40 g (MLE) Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Płatki pszenne na mleku 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml
	Ph	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
	Wartość energetyczna: 1928.63 kcal; Białko ogółem: 78.51 g; Tłuszcz: 72.52 g; Kwasy tł. nasycone: 27.15 g; Węglowodany ogółem: 256.57 g; Błonnik pokarmowy: 35.59 g; Sól: 7.92 g; suma cukrów prostych: 35.27 g;	Wartość energetyczna: 1863.66 kcal; Białko ogółem: 82.18 g; Tłuszcz: 68.57 g; Kwasy tł. nasycone: 24.36 g; Węglowodany ogółem: 242.35 g; Błonnik pokarmowy: 29.47 g; Sól: 4.78 g; suma cukrów prostych: 43.75 g;	Wartość energetyczna: 1867.37 kcal; Białko ogółem: 66.58 g; Tłuszcz: 71.47 g; Kwasy tł. nasycone: 32.99 g; Węglowodany ogółem: 251.30 g; Błonnik pokarmowy: 27.40 g; Sól: 5.02 g; suma cukrów prostych: 43.28 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;	Wartość energetyczna: 986.17 kcal; Białko ogółem: 22.15 g; Tłuszcz: 12.08 g; Kwasy tł. nasycone: 5.71 g; Węglowodany ogółem: 204.21 g; Błonnik pokarmowy: 9.22 g; Sól: 1.59 g; suma cukrów prostych: 26.27 g;	

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata
2026-04-29 środa	Śniadanie	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z rzodkiewką 40 g (MLE) Szynka softysówka 40 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE) Szynka wieprzowa gotowana 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z rzodkiewką 40 g (MLE) Miód 25 g 2 szt Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kasza manna na mleku 350 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	II Ś				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 100 g Brokuł gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z białych warzyw (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy (bez glutenu) 80 ml (MLE) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet sojowy 100 g (GLU, SOJ, MLE) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Ser żółty 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kurczaka 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Ser żółty 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml
	Ph	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 1962.03 kcal; Białko ogółem: 96.69 g; Tłuszcz: 61.19 g; Kwasy tł. nasycone: 29.17 g; Węglowodany ogółem: 275.25 g; Błonnik pokarmowy: 37.48 g; Sól: 6.09 g; suma cukrów prostych: 34.52 g;	Wartość energetyczna: 2071.45 kcal; Białko ogółem: 103.43 g; Tłuszcz: 61.01 g; Kwasy tł. nasycone: 24.36 g; Węglowodany ogółem: 289.49 g; Błonnik pokarmowy: 32.50 g; Sól: 4.86 g; suma cukrów prostych: 34.05 g;	Wartość energetyczna: 2762.52 kcal; Białko ogółem: 116.39 g; Tłuszcz: 59.05 g; Kwasy tł. nasycone: 27.66 g; Węglowodany ogółem: 448.75 g; Błonnik pokarmowy: 45.29 g; Sól: 4.71 g; suma cukrów prostych: 35.41 g;	Wartość energetyczna: 825.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 185.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 1072.03 kcal; Białko ogółem: 23.35 g; Tłuszcz: 11.45 g; Kwasy tł. nasycone: 5.17 g; Węglowodany ogółem: 224.12 g; Błonnik pokarmowy: 9.29 g; Sól: 0.93 g; suma cukrów prostych: 22.40 g;

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-04-30 czwartek	Śniadanie	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Salatka jarzynowa lekkostrawna 150 g (MLE, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Salatka jarzynowa lekkostrawna 150 g (MLE, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Salatka jarzynowa lekkostrawna 150 g (MLE, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Zacierka na mleku 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	II ś					Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 180 g Potrawka drobiowa z indyka 150 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 100 g Surówka po żydowsku 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Potrawka drobiowa z indyka (bez glutenu) 150 g (SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron z twarogiem 250 g (GLU, MLE) Sos jogurtowo-truskawkowy 80 ml (MLE) Mus owocowy 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P					Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 40 g (SEZ) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek śmietankowy 40 g (MLE) Miód 25 g 2 szt Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 40 g (SEZ) Miód 25 g 2 szt Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Ryż na mleku 350 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml	
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt				Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 1828.20 kcal; Białko ogółem: 69.88 g; Tłuszcz: 48.92 g; Kwasy tł. nasycone: 20.87 g; Węglowodany ogółem: 293.69 g; Błonnik pokarmowy: 46.20 g; Sól: 6.91 g; suma cukrów prostych: 40.48 g;	Wartość energetyczna: 2498.46 kcal; Białko ogółem: 67.98 g; Tłuszcz: 53.62 g; Kwasy tł. nasycone: 23.84 g; Węglowodany ogółem: 447.28 g; Błonnik pokarmowy: 35.63 g; Sól: 4.80 g; suma cukrów prostych: 44.04 g;	Wartość energetyczna: 2514.00 kcal; Białko ogółem: 72.29 g; Tłuszcz: 48.89 g; Kwasy tł. nasycone: 24.06 g; Węglowodany ogółem: 457.98 g; Błonnik pokarmowy: 32.34 g; Sól: 4.43 g; suma cukrów prostych: 51.68 g;	Wartość energetyczna: 934.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 212.21 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.30 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 1040.82 kcal; Białko ogółem: 25.17 g; Tłuszcz: 12.40 g; Kwasy tł. nasycone: 5.88 g; Węglowodany ogółem: 213.30 g; Błonnik pokarmowy: 7.08 g; Sól: 1.26 g; suma cukrów prostych: 30.28 g;	

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-05-01 piątek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 80 g (JAJ, MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	II Ś					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Sos cytrynowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 100 g Warzywa po grecku z olejem 100 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Sos cytrynowy (bez glutenu) 80 ml (MLE) Warzywa po grecku (bez glutenu) 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby smażony (Miruna) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza jaglana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 Banan 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 40 (MLE) Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Kasza manna na wywarze jarzynowym 250 ml (GLU, SEL) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml	
	Pn	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt				Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 1865.59 kcal; Białko ogółem: 73.58 g; Tłuszcz: 54.55 g; Kwasy tł. nasycone: 23.93 g; Węglowodany ogółem: 292.15 g; Błonnik pokarmowy: 41.42 g; Sól: 5.21 g; suma cukrów prostych: 72.92 g;	Wartość energetyczna: 2306.73 kcal; Białko ogółem: 93.65 g; Tłuszcz: 61.61 g; Kwasy tł. nasycone: 26.17 g; Węglowodany ogółem: 360.44 g; Błonnik pokarmowy: 36.56 g; Sól: 4.58 g; suma cukrów prostych: 71.26 g;	Wartość energetyczna: 1979.72 kcal; Białko ogółem: 76.29 g; Tłuszcz: 63.35 g; Kwasy tł. nasycone: 22.49 g; Węglowodany ogółem: 294.18 g; Błonnik pokarmowy: 33.97 g; Sól: 5.35 g; suma cukrów prostych: 68.87 g;	Wartość energetyczna: 825.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 185.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 1013.98 kcal; Białko ogółem: 19.26 g; Tłuszcz: 8.71 g; Kwasy tł. nasycone: 3.73 g; Węglowodany ogółem: 220.82 g; Błonnik pokarmowy: 12.18 g; Sól: 1.29 g; suma cukrów prostych: 15.55 g;	

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata
2026-05-02 sobota	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Ser żółty 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza jaglana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Serek śmietankowy 40 g (MLE) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 40 g (SEZ) Ser żółty 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	II ś				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Kalafiorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kalafiorowa z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany (bez glutenu) 90 g (JAJ) Sos pietruszkowy (bez glutenu) 80 ml (MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kalafiorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana zapiekana z jabłkami 300 g Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Jabłko 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Serek śmietankowy 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna z cukrem 250 ml
	Ph	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 1955.06 kcal; Białko ogółem: 90.48 g; Tłuszcz: 66.65 g; Kwasy tł. nasycone: 31.56 g; Węglowodany ogółem: 261.28 g; Błonnik pokarmowy: 29.07 g; Sól: 6.71 g; suma cukrów prostych: 40.03 g;	Wartość energetyczna: 2155.32 kcal; Białko ogółem: 82.50 g; Tłuszcz: 79.61 g; Kwasy tł. nasycone: 33.41 g; Węglowodany ogółem: 291.21 g; Błonnik pokarmowy: 31.90 g; Sól: 6.14 g; suma cukrów prostych: 42.56 g;	Wartość energetyczna: 2016.72 kcal; Białko ogółem: 66.97 g; Tłuszcz: 68.88 g; Kwasy tł. nasycone: 37.21 g; Węglowodany ogółem: 292.73 g; Błonnik pokarmowy: 29.21 g; Sól: 5.11 g; suma cukrów prostych: 60.17 g;	Wartość energetyczna: 825.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 185.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 1024.76 kcal; Białko ogółem: 22.88 g; Tłuszcz: 13.50 g; Kwasy tł. nasycone: 5.71 g; Węglowodany ogółem: 210.01 g; Błonnik pokarmowy: 10.06 g; Sól: 1.48 g; suma cukrów prostych: 33.28 g;

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata
2026-05-03 niedziela	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Filet z kurczaka gotowany 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Ser topiony 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	II Ś				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet schabowy smażony 80 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 100 g Surówka Colesław 100 g (JAJ, MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe ze schabu (bez glutenu) 100 g Sos własny (bez glutenu) 80 ml (SEL) Dyńka duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Pierogi z truskawkami * 250 g (GLU) Sos jogurtowy 80 ml (MLE) Melon 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P				Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szyngowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Dżem brzoskwiniowy 25 g 2 szt Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna z cukrem 250 ml
	Ph	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)	Wafle ryżowe 30 g	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)		Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml
		Wartość energetyczna: 1839.97 kcal; Białko ogółem: 82.38 g; Tłuszcz: 59.05 g; Kwasy tł. nasycone: 22.02 g; Węglowodany ogółem: 259.86 g; Błonnik pokarmowy: 36.31 g; Sól: 7.58 g; suma cukrów prostych: 35.70 g;	Wartość energetyczna: 1968.94 kcal; Białko ogółem: 88.55 g; Tłuszcz: 59.24 g; Kwasy tł. nasycone: 22.99 g; Węglowodany ogółem: 281.82 g; Błonnik pokarmowy: 30.67 g; Sól: 4.94 g; suma cukrów prostych: 39.11 g;	Wartość energetyczna: 2274.43 kcal; Białko ogółem: 69.15 g; Tłuszcz: 83.41 g; Kwasy tł. nasycone: 47.77 g; Węglowodany ogółem: 325.56 g; Błonnik pokarmowy: 27.44 g; Sól: 5.69 g; suma cukrów prostych: 56.47 g;	Wartość energetyczna: 644.57 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 140.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 1033.40 kcal; Białko ogółem: 21.74 g; Tłuszcz: 11.62 g; Kwasy tł. nasycone: 5.23 g; Węglowodany ogółem: 214.92 g; Błonnik pokarmowy: 7.85 g; Sól: 1.54 g; suma cukrów prostych: 33.86 g;

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-05-04 poniedziałek	Śniadanie	Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron b/glutenu na mleku 300 g (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta warzywna z soczewicą 40 g (SEL) Ser żółty 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Makaron na mleku 300 g (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	II ś					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 180 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Surówka z selera i jabłka z olejem 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka softsówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Dżem brzoskwinowy 25 g 2 szt Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Ser topiony 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml	
	Ph	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)	Wafle ryżowe 30 g	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		
		Wartość energetyczna: 1859.96 kcal; Białko ogółem: 93.39 g; Tłuszcz: 49.06 g; Kwasy tł. nasycone: 21.83 g; Węglowodany ogółem: 281.63 g; Błonnik pokarmowy: 39.56 g; Sól: 6.78 g; suma cukrów prostych: 41.86 g;	Wartość energetyczna: 1926.25 kcal; Białko ogółem: 66.34 g; Tłuszcz: 45.81 g; Kwasy tł. nasycone: 20.21 g; Węglowodany ogółem: 318.83 g; Błonnik pokarmowy: 28.92 g; Sól: 4.95 g; suma cukrów prostych: 43.49 g;	Wartość energetyczna: 2141.54 kcal; Białko ogółem: 72.34 g; Tłuszcz: 63.76 g; Kwasy tł. nasycone: 34.44 g; Węglowodany ogółem: 330.70 g; Błonnik pokarmowy: 27.48 g; Sól: 5.58 g; suma cukrów prostych: 52.75 g;	Wartość energetyczna: 825.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 185.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 1012.02 kcal; Białko ogółem: 24.11 g; Tłuszcz: 12.82 g; Kwasy tł. nasycone: 5.55 g; Węglowodany ogółem: 206.09 g; Błonnik pokarmowy: 8.32 g; Sól: 1.18 g; suma cukrów prostych: 27.53 g;	

	BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-05-05 wtorek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pasta z fasoli konserwowej 40 g (SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml
	II ś			Kisiel o smaku wiśniowym bez cukru 200 ml		
	Obiad	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka wielowarzywna z olejem 100 g (SEL) Kalafor gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy z ziemniakami 250 g (MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Pulpet wieprzowy (bez glutenu) 100 g (JAJ) Sos pomidorowy (bez glutenu) 80 ml (MLE) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet z ciecierzycy 100 g (GLU, JAJ, SEL) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka wielowarzywna z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy 350 ml (MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P			Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Ser wędzony 40 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml
	Ph	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt			Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 1863.69 kcal; Białko ogółem: 81.50 g; Tłuszcz: 61.45 g; Kwasy tł. nasycone: 24.40 g; Węglowodany ogółem: 264.96 g; Błonnik pokarmowy: 38.55 g; Sól: 6.03 g; suma cukrów prostych: 34.14 g;	Wartość energetyczna: 1931.44 kcal; Białko ogółem: 81.89 g; Tłuszcz: 60.05 g; Kwasy tł. nasycone: 22.88 g; Węglowodany ogółem: 272.34 g; Błonnik pokarmowy: 26.24 g; Sól: 5.03 g; suma cukrów prostych: 26.90 g;	Wartość energetyczna: 1895.89 kcal; Białko ogółem: 68.11 g; Tłuszcz: 61.96 g; Kwasy tł. nasycone: 28.22 g; Węglowodany ogółem: 279.18 g; Błonnik pokarmowy: 35.28 g; Sól: 6.55 g; suma cukrów prostych: 34.64 g;	Wartość energetyczna: 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;	Wartość energetyczna: 973.42 kcal; Białko ogółem: 19.86 g; Tłuszcz: 11.30 g; Kwasy tł. nasycone: 5.12 g; Węglowodany ogółem: 202.66 g; Błonnik pokarmowy: 8.07 g; Sól: 1.57 g; suma cukrów prostych: 20.64 g;

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-05-06 środa	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Salatka meksykańska 150 g (JAJ, MLE, SEL) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Pasztet warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Salatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Ser żółty 40 g (MLE) Salatka meksykańska 150 g (JAJ, MLE, SEL) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	II Ś					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka gotowany * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki (bez glutenu)# 350 ml (SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka gotowany * 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kotlet sojowy 100 g (GLU, SOJ, MLE) Ziemniaki z koperkiem 180 g Sos własny 80 ml Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 (MLE) Dżem brzoskwiniowy 25 g 1 Jabłko 150 Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 (MLE) Dżem brzoskwiniowy 25 g 1 Jabłko 150 Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 (MLE) Dżem brzoskwiniowy 25 g 1 Jabłko 150 Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Płatki pszenne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml	
	Pn	Chalka 50 g (GLU, JAJ, MLE)	Wafle ryżowe 30 g	Chalka 50 g (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		
	Wartość energetyczna: 2121.15 kcal; Białko ogółem: 87.05 g; Tłuszcz: 59.95 g; Kwasy tł. nasycone: 24.91 g; Węglowodany ogółem: 312.24 g; Błonnik pokarmowy: 41.63 g; Sól: 5.90 g; suma cukrów prostych: 43.75 g;	Wartość energetyczna: 2027.10 kcal; Białko ogółem: 86.12 g; Tłuszcz: 58.97 g; Kwasy tł. nasycone: 23.66 g; Węglowodany ogółem: 285.95 g; Błonnik pokarmowy: 30.35 g; Sól: 4.67 g; suma cukrów prostych: 43.70 g;	Wartość energetyczna: 2388.06 kcal; Białko ogółem: 114.44 g; Tłuszcz: 62.50 g; Kwasy tł. nasycone: 30.19 g; Węglowodany ogółem: 331.00 g; Błonnik pokarmowy: 47.16 g; Sól: 4.95 g; suma cukrów prostych: 38.22 g;	Wartość energetyczna: 825.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 185.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 962.17 kcal; Białko ogółem: 21.17 g; Tłuszcz: 9.22 g; Kwasy tł. nasycone: 3.83 g; Węglowodany ogółem: 203.77 g; Błonnik pokarmowy: 9.23 g; Sól: 1.48 g; suma cukrów prostych: 23.55 g;		

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-05-07 czwartek	Śniadanie	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Poledwica Sopocka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kurczaka 40 g Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta warzywna z soczewicą 40 g (SEL) Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Ryż na mleku 300 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	II Ś					Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron pełnoziarnisty gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Surówka z czerwonej kapusty z olejem b/c 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Makaron bezglutenowy 180 g Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami (bez glutenu) 150 g (SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron ze szpinakiem i serem żółtym 300 g (GLU, MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P					Kisiel o smaku cytrynowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza jaglana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Ser topiony 40 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml	
	Pn	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)				Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
			Wartość energetyczna: 1932.17 kcal; Białko ogółem: 81.84 g; Tłuszcz: 62.76 g; Kwasy tł. nasycone: 24.56 g; Węglowodany ogółem: 275.64 g; Błonnik pokarmowy: 37.74 g; Sól: 5.64 g; suma cukrów prostych: 35.46 g;	Wartość energetyczna: 2210.68 kcal; Białko ogółem: 87.34 g; Tłuszcz: 70.15 g; Kwasy tł. nasycone: 29.07 g; Węglowodany ogółem: 318.47 g; Błonnik pokarmowy: 31.53 g; Sól: 5.23 g; suma cukrów prostych: 37.40 g;	Wartość energetyczna: 2131.94 kcal; Białko ogółem: 75.73 g; Tłuszcz: 88.17 g; Kwasy tł. nasycone: 41.99 g; Węglowodany ogółem: 271.55 g; Błonnik pokarmowy: 23.16 g; Sól: 5.48 g; suma cukrów prostych: 27.82 g;	Wartość energetyczna: 934.07 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 212.21 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.30 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 1003.52 kcal; Białko ogółem: 21.31 g; Tłuszcz: 10.48 g; Kwasy tł. nasycone: 4.93 g; Węglowodany ogółem: 211.21 g; Błonnik pokarmowy: 6.93 g; Sól: 0.97 g; suma cukrów prostych: 21.32 g;

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-05-08 piątek	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Pasztet warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Jabłko 150 Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Płatki owsiane na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	II Ś					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Krupnik ryżowy z ziemniakami 350 g (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 100 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy z ziemniakami 350 g (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) (bez glutenu) 100 g (JAJ, RYB) Sos pomidorowy (bez glutenu) 80 ml (MLE) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy z ziemniakami 350 g (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy z ziemniakami 350 g (MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Salatka z makaronu z warzywami-lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka soltysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z indyka gotowany 40 g Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Ser żółty 40 g (MLE) Salatka z makaronu z warzywami-lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml	
	Ph	Ciasto drożdżowe 50 g (GLU, JAJ, MLE)	Wafle ryżowe 30 g	Ciasto drożdżowe 50 g (GLU, JAJ, MLE)	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		
		Wartość energetyczna: 2023.78 kcal; Białko ogółem: 76.63 g; Tłuszcz: 60.29 g; Kwasy tł. nasycone: 24.41 g; Węglowodany ogółem: 313.58 g; Błonnik pokarmowy: 39.87 g; Sól: 6.18 g; suma cukrów prostych: 54.90 g;	Wartość energetyczna: 1954.92 kcal; Białko ogółem: 77.56 g; Tłuszcz: 56.99 g; Kwasy tł. nasycone: 21.75 g; Węglowodany ogółem: 294.70 g; Błonnik pokarmowy: 30.95 g; Sól: 4.53 g; suma cukrów prostych: 45.96 g;	Wartość energetyczna: 2141.61 kcal; Białko ogółem: 79.31 g; Tłuszcz: 64.51 g; Kwasy tł. nasycone: 29.73 g; Węglowodany ogółem: 327.70 g; Błonnik pokarmowy: 31.89 g; Sól: 5.86 g; suma cukrów prostych: 51.07 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;	Wartość energetyczna: 997.20 kcal; Białko ogółem: 20.96 g; Tłuszcz: 12.31 g; Kwasy tł. nasycone: 5.24 g; Węglowodany ogółem: 204.70 g; Błonnik pokarmowy: 7.16 g; Sól: 1.06 g; suma cukrów prostych: 20.11 g;	

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-05-09 sobota	Śniadanie	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ser topiony 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron (bez glutenu) na mleku 300 g (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Schab gotowany 40 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Ser topiony 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Zacierka na mleku 300 ml (GLU, JAJ, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	II ś					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 100 g Kalafior gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa (bez glutenu) 100 g (JAJ) Sos pietruszkowy (bez glutenu) 80 ml (MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Placki- serniczki pieczone 250 g (GLU, JAJ, MLE) Sos jogurtowo-truskawkowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Filet z indyka gotowany 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Ser wędzony 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml	
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt				Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 1926.27 kcal; Białko ogółem: 89.07 g; Tłuszcz: 65.96 g; Kwasy tł. nasycone: 29.34 g; Węglowodany ogółem: 260.88 g; Błonnik pokarmowy: 39.50 g; Sól: 7.41 g; suma cukrów prostych: 36.10 g;	Wartość energetyczna: 1819.04 kcal; Białko ogółem: 83.98 g; Tłuszcz: 62.06 g; Kwasy tł. nasycone: 25.87 g; Węglowodany ogółem: 243.05 g; Błonnik pokarmowy: 31.67 g; Sól: 5.26 g; suma cukrów prostych: 41.54 g;	Wartość energetyczna: 2245.83 kcal; Białko ogółem: 94.77 g; Tłuszcz: 92.49 g; Kwasy tł. nasycone: 38.73 g; Węglowodany ogółem: 272.18 g; Błonnik pokarmowy: 27.29 g; Sól: 5.00 g; suma cukrów prostych: 47.92 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;	Wartość energetyczna: 945.10 kcal; Białko ogółem: 21.99 g; Tłuszcz: 11.96 g; Kwasy tł. nasycone: 5.46 g; Węglowodany ogółem: 194.48 g; Błonnik pokarmowy: 9.97 g; Sól: 1.43 g; suma cukrów prostych: 23.22 g;	

		BI-USK Bogatoresztkowa	BI-USK Bezglutenowa	BI-USK Wegetariańska	BI-USK Płynna	BI-USK Płynno-papkowata	
2026-05-10 niedziela	Śniadanie	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka softysówka 40 g Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z fasoli konserwowej 40 g (SEL) Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Bulion warzywny 250 ml (SEL)	Herbata czarna bez cukru 250 ml Kasza manna na mleku 300 ml (GLU, MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	II Ś					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Szczawiowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 100 g Brokuł gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szpinakowa z makaronem (bez glutenu) 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki (bez glutenu) 100 g Sos własny (bez glutenu) 80 ml (SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szczawiowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Bulion drobiowo-warzywny 350 ml (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Ziemniaczana 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	
	P					Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Chleb bezglutenowy 100 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Dżem z czarnych porzeczek 25 g 2 szt Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bulion warzywny 250 ml (SEL) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml	Ryż na mleku 300 ml (MLE) Kisiel o smaku truskawkowym bez cukru 200 ml Herbata czarna bez cukru 250 ml	
	Pn	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)					Mus z jabłek b/c 150 g
		Wartość energetyczna: 1941.55 kcal; Białko ogółem: 95.44 g; Tłuszcz: 63.16 g; Kwasy tł. nasycone: 28.84 g; Węglowodany ogółem: 261.84 g; Błonnik pokarmowy: 33.67 g; Sól: 6.84 g; suma cukrów prostych: 29.72 g;	Wartość energetyczna: 1946.18 kcal; Białko ogółem: 88.36 g; Tłuszcz: 69.19 g; Kwasy tł. nasycone: 30.52 g; Węglowodany ogółem: 252.60 g; Błonnik pokarmowy: 29.06 g; Sól: 5.53 g; suma cukrów prostych: 34.70 g;	Wartość energetyczna: 2081.24 kcal; Białko ogółem: 75.94 g; Tłuszcz: 71.71 g; Kwasy tł. nasycone: 29.07 g; Węglowodany ogółem: 295.35 g; Błonnik pokarmowy: 29.41 g; Sól: 5.78 g; suma cukrów prostych: 27.80 g;	Wartość energetyczna: 644.57 kcal; Białko ogółem: 13.19 g; Tłuszcz: 4.02 g; Kwasy tł. nasycone: 0.95 g; Węglowodany ogółem: 140.17 g; Błonnik pokarmowy: 6.45 g; Sól: 1.46 g; suma cukrów prostych: 6.21 g;	Wartość energetyczna: 923.72 kcal; Białko ogółem: 22.36 g; Tłuszcz: 11.08 g; Kwasy tł. nasycone: 5.00 g; Węglowodany ogółem: 190.12 g; Błonnik pokarmowy: 9.53 g; Sól: 0.81 g; suma cukrów prostych: 35.27 g;	

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-04-27 poniedziałek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Masło 83% tł. 10 g (MLE) Filet z kurczaka gotowany 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Platki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Platki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś	Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml		Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Dren II 350 ml Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Jarzynowa z ziemniakami i soczewicą # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Surówka z marchwi z olejem 150 g	Jarzynowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Cukinia pieczona z olejem 150 g	Jarzynowa z ziemniakami i soczewicą # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 100 g Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi z olejem bez cukru 100 g Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)				Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Jabłko 150 g
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Szynka soltysówka 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka soltysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka soltysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z szynką lekkostrawna 150 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Szynka soltysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
		Wartość energetyczna: 2829.69 kcal; Białko ogółem: 121.05 g; Tłuszcz: 108.92 g; Kwasy tł. nasycone: 49.82 g; Węglowodany ogółem: 351.38 g; Błonnik pokarmowy: 27.05 g; Sól: 5.77 g; suma cukrów prostych: 31.25 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: 2203.85 kcal; Białko ogółem: 88.00 g; Tłuszcz: 73.04 g; Kwasy tł. nasycone: 26.34 g; Węglowodany ogółem: 317.34 g; Błonnik pokarmowy: 37.50 g; Sól: 6.84 g; suma cukrów prostych: 46.61 g;	Wartość energetyczna: 2129.55 kcal; Białko ogółem: 86.80 g; Tłuszcz: 70.26 g; Kwasy tł. nasycone: 26.08 g; Węglowodany ogółem: 300.43 g; Błonnik pokarmowy: 26.38 g; Sól: 6.62 g; suma cukrów prostych: 40.26 g;	Wartość energetyczna: 2199.57 kcal; Białko ogółem: 100.55 g; Tłuszcz: 66.54 g; Kwasy tł. nasycone: 29.93 g; Węglowodany ogółem: 322.54 g; Błonnik pokarmowy: 51.97 g; Sól: 7.48 g; suma cukrów prostych: 50.31 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-04-28 wtorek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Parówki z szynki 50 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Parówki z szynki 50 g (GLU, SOJ, MLE, SEL, GOR) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 40 g Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Mus z jabłek b/c 150 g		Koktajl bananowo-dyniowy bez cukru 200 ml (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Dren II 300 ml Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Kapuśniak z kapusty kiszzonej z ziemniakami 350 (GLU, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 250 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 250 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kapuśniak z kapusty kiszzonej z ziemniakami 350 (GLU, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 250 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z selera i jabłka z olejem 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Koktajl bananowo-dyniowy bez cukru 200 ml (MLE)				Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Gruszka 150 g
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Schab gotowany 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Ph	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Schab gotowany 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
		Wartość energetyczna: 2720.98 kcal; Białko ogółem: 125.83 g; Tłuszcz: 106.05 g; Kwasy tł. nasycone: 48.87 g; Węglowodany ogółem: 329.08 g; Błonnik pokarmowy: 27.09 g; Sól: 5.35 g; suma cukrów prostych: 58.06 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: 2216.30 kcal; Białko ogółem: 88.89 g; Tłuszcz: 75.69 g; Kwasy tł. nasycone: 28.81 g; Węglowodany ogółem: 311.47 g; Błonnik pokarmowy: 33.07 g; Sól: 8.20 g; suma cukrów prostych: 57.13 g;	Wartość energetyczna: 2223.12 kcal; Białko ogółem: 89.70 g; Tłuszcz: 72.34 g; Kwasy tł. nasycone: 28.69 g; Węglowodany ogółem: 319.21 g; Błonnik pokarmowy: 25.84 g; Sól: 7.40 g; suma cukrów prostych: 57.94 g;	Wartość energetyczna: 2274.93 kcal; Białko ogółem: 91.28 g; Tłuszcz: 75.98 g; Kwasy tł. nasycone: 30.07 g; Węglowodany ogółem: 328.08 g; Błonnik pokarmowy: 51.29 g; Sól: 8.81 g; suma cukrów prostych: 49.10 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-04-29 środa	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE) Szynka soltysówka 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z rzodkiewką 40 g (MLE) Szynka soltysówka 40 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40 g (MLE) Szynka soltysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z twarogu z rzodkiewką 40 g (MLE) Szynka soltysówka 40 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Meloni 150 g		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Dren II 350 ml Ziemniaki z koperkiem 180 g Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Dyńka duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet z kurczaka panierowany 100 g (GLU, JAJ) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Sos ziołowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 100 g Brokuł gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kefir 150 g 1 szt (MLE)				Kefir 150 g 1 szt (MLE) Meloni 150 g
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta z kurczaka 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Ser żółty 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Ph	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
		Wartość energetyczna: 2947.57 kcal; Białko ogółem: 131.34 g; Tłuszcz: 112.60 g; Kwasy tł. nasycone: 50.42 g; Węglowodany ogółem: 362.88 g; Błonnik pokarmowy: 25.04 g; Sól: 6.09 g; suma cukrów prostych: 30.57 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: 2239.76 kcal; Białko ogółem: 97.28 g; Tłuszcz: 69.46 g; Kwasy tł. nasycone: 29.99 g; Węglowodany ogółem: 323.93 g; Błonnik pokarmowy: 33.71 g; Sól: 6.10 g; suma cukrów prostych: 46.32 g;	Wartość energetyczna: 2096.10 kcal; Białko ogółem: 101.10 g; Tłuszcz: 52.30 g; Kwasy tł. nasycone: 23.72 g; Węglowodany ogółem: 319.91 g; Błonnik pokarmowy: 27.66 g; Sól: 5.99 g; suma cukrów prostych: 47.67 g;	Wartość energetyczna: 1988.42 kcal; Białko ogółem: 97.35 g; Tłuszcz: 59.71 g; Kwasy tł. nasycone: 27.43 g; Węglowodany ogółem: 286.04 g; Błonnik pokarmowy: 46.50 g; Sól: 7.71 g; suma cukrów prostych: 46.56 g;

	BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych	
2026-04-30 czwartek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta warzywna 40 g (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 150 g (MLE, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 150 g (MLE, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Sałatka jarzynowa lekkostrawna 150 g (MLE, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś	Mus z jabłek b/c 150 g	Maślanka 200 ml (MLE) Jabłko 150 g	Jabłko 150 g Maślanka 200 ml (MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	
	Obiad	Dren II 300 ml Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 250 g Potrawka drobiowa z indyka 200 g (GLU, SEL) Surówka po żydowsku # 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 250 g Potrawka drobiowa z indyka 200 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 250 g Schab gotowany 100 g Brokuł gotowany z olejem 100 g Surówka po żydowsku 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml			Maślanka 200 ml (MLE) Jabłko 150	
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek śmietankowy 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 40 g (SEZ) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek śmietankowy 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Hummus 40 g (SEZ) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g	
		Wartość energetyczna: 2795.97 kcal; Białko ogółem: 104.82 g; Tłuszcz: 108.73 g; Kwasy tł. nasycone: 51.45 g; Węglowodany ogółem: 358.31 g; Błonnik pokarmowy: 30.00 g; Sól: 6.10 g; suma cukrów prostych: 36.67 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: 2139.10 kcal; Białko ogółem: 84.85 g; Tłuszcz: 50.41 g; Kwasy tł. nasycone: 22.09 g; Węglowodany ogółem: 352.96 g; Błonnik pokarmowy: 45.24 g; Sól: 7.20 g; suma cukrów prostych: 70.53 g;	Wartość energetyczna: 2154.80 kcal; Białko ogółem: 87.53 g; Tłuszcz: 49.74 g; Kwasy tł. nasycone: 24.40 g; Węglowodany ogółem: 351.63 g; Błonnik pokarmowy: 30.97 g; Sól: 6.61 g; suma cukrów prostych: 65.78 g;	Wartość energetyczna: 2228.41 kcal; Białko ogółem: 95.99 g; Tłuszcz: 59.29 g; Kwasy tł. nasycone: 26.97 g; Węglowodany ogółem: 346.35 g; Błonnik pokarmowy: 56.60 g; Sól: 9.35 g; suma cukrów prostych: 54.82 g;

	BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych	
2026-05-01 piątek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z natką pietruszki 40 g (JAJ, MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Budyń o smaku śmietankowym bez cukru 200 g (MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Salata zielona masłowa 10 g	
	Obiad	Dren II 350 ml Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny pieczony 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos cytrynowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet z ryby smażony (Miruna) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Sos cytrynowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Filet z ryby pieczonej (Miruna) 100 g (RYB) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 100 g Kalafor gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kefir 150 g 1 szt (MLE)			Gruszka 150 g Kefir 150 g 1 szt (MLE)	
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 40 (MLE) Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 60 g (MLE) Dżem truskawkowy 25 g 1 Banan 150 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Twarożek 40 (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)
	Pn	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Połędwica Sopotcka wieprzowa 20 g Pomidor 30 g Salata zielona masłowa 10 g	
	Wartość energetyczna: 2862.18 kcal; Białko ogółem: 110.28 g; Tłuszcz: 117.77 g; Kwasy tł. nasycone: 50.40 g; Węglowodany ogółem: 350.88 g; Błonnik pokarmowy: 26.25 g; Sól: 4.74 g; suma cukrów prostych: 30.96 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2213.66 kcal; Białko ogółem: 89.12 g; Tłuszcz: 67.51 g; Kwasy tł. nasycone: 25.56 g; Węglowodany ogółem: 333.60 g; Błonnik pokarmowy: 37.14 g; Sól: 5.73 g; suma cukrów prostych: 80.85 g;	Wartość energetyczna: 2115.03 kcal; Białko ogółem: 87.96 g; Tłuszcz: 57.28 g; Kwasy tł. nasycone: 26.40 g; Węglowodany ogółem: 330.90 g; Błonnik pokarmowy: 32.43 g; Sól: 4.88 g; suma cukrów prostych: 83.29 g;	Wartość energetyczna: 1996.93 kcal; Białko ogółem: 83.03 g; Tłuszcz: 62.77 g; Kwasy tł. nasycone: 27.41 g; Węglowodany ogółem: 298.10 g; Błonnik pokarmowy: 48.97 g; Sól: 6.16 g; suma cukrów prostych: 50.82 g;	

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-05-02 sobota	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Platki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Ser żółty 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Platki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Serek śmietankowy 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Mus z jabłek prażonych 150 g		Jabłko 100 g		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Dren II 350 ml Ziemniaki z koperkiem 180 g Zrazik drobiowy gotowany (bez glutenu) 90 g (JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Kalaflorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 250 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml		Kalaflorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 250 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem bez cukru 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml				Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Jabłko 150
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta warzywna z soczewicą 40 g (SEL) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
		Wartość energetyczna: 2422.50 kcal; Białko ogółem: 99.08 g; Tłuszcz: 90.32 g; Kwasy tł. nasycone: 41.77 g; Węglowodany ogółem: 310.47 g; Błonnik pokarmowy: 24.02 g; Sól: 4.93 g; suma cukrów prostych: 28.56 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2126.39 kcal; Białko ogółem: 94.56 g; Tłuszcz: 68.44 g; Kwasy tł. nasycone: 32.10 g; Węglowodany ogółem: 298.42 g; Błonnik pokarmowy: 33.07 g; Sól: 7.02 g; suma cukrów prostych: 51.58 g;	Wartość energetyczna: 2122.94 kcal; Białko ogółem: 88.17 g; Tłuszcz: 68.42 g; Kwasy tł. nasycone: 31.55 g; Węglowodany ogółem: 303.18 g; Błonnik pokarmowy: 25.79 g; Sól: 6.53 g; suma cukrów prostych: 50.10 g;	Wartość energetyczna: 2182.85 kcal; Białko ogółem: 86.22 g; Tłuszcz: 72.34 g; Kwasy tł. nasycone: 34.10 g; Węglowodany ogółem: 314.49 g; Błonnik pokarmowy: 46.00 g; Sól: 8.53 g; suma cukrów prostych: 44.76 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-05-03 niedziela	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj 40 g (JAJ, MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Jabłko pieczone 1 szt 170 g		Kisiel o smaku brzoskwiowym bez cukru 200 ml		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Pomidor 30 g Sałata zielona masłowa 10 g
	Obiad	Dren II 350 ml Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet drobiowy pieczony 90 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet schabowy smażony 100 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka Coleslaw 150 g (JAJ, MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Bitki wieprzowe ze schabu 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka Coleslaw 150 g (JAJ, MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml				Kefir 150 g 1 szt (MLE) Melon 150 g
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 60 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pasta z twarogu z koperkiem 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
		Wartość energetyczna: 2957.74 kcal; Białko ogółem: 116.56 g; Tłuszcz: 104.09 g; Kwasy tł. nasycone: 46.25 g; Węglowodany ogółem: 397.89 g; Błonnik pokarmowy: 28.35 g; Sól: 5.96 g; suma cukrów prostych: 40.87 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2146.93 kcal; Białko ogółem: 89.13 g; Tłuszcz: 62.00 g; Kwasy tł. nasycone: 23.07 g; Węglowodany ogółem: 320.57 g; Błonnik pokarmowy: 30.66 g; Sól: 7.55 g; suma cukrów prostych: 38.12 g;	Wartość energetyczna: 2109.43 kcal; Białko ogółem: 102.12 g; Tłuszcz: 52.99 g; Kwasy tł. nasycone: 22.73 g; Węglowodany ogółem: 315.95 g; Błonnik pokarmowy: 25.53 g; Sól: 7.38 g; suma cukrów prostych: 36.79 g;	Wartość energetyczna: 2105.77 kcal; Białko ogółem: 101.88 g; Tłuszcz: 65.58 g; Kwasy tł. nasycone: 28.82 g; Węglowodany ogółem: 294.13 g; Błonnik pokarmowy: 42.64 g; Sól: 7.91 g; suma cukrów prostych: 50.02 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-05-04 poniedziałek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Makaron na mleku 350 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Makaron na mleku 350 g (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Sałatka z pomidora z olejem i koperkiem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Galareta drobiowa 130 g (SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Dren II 350 ml Ziemniaki puree 180 g Pulpet drobiowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 350 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż brązowy gotowany 250 g Filet z kurczaka gotowany 90 g Surówka z selera i jabłka z olejem bez cukru 100 g (SEL) Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Mus z jabłek prażonych 150 g				Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Jabłko 150
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek wiejski naturalny 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kiełbasa wieprzowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
		Wartość energetyczna: 2891.10 kcal; Białko ogółem: 126.53 g; Tłuszcz: 108.83 g; Kwasy tł. nasycone: 50.78 g; Węglowodany ogółem: 360.37 g; Błonnik pokarmowy: 27.78 g; Sól: 6.74 g; suma cukrów prostych: 28.88 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2126.06 kcal; Białko ogółem: 88.59 g; Tłuszcz: 49.98 g; Kwasy tł. nasycone: 26.06 g; Węglowodany ogółem: 342.41 g; Błonnik pokarmowy: 28.04 g; Sól: 6.41 g; suma cukrów prostych: 60.63 g;	Wartość energetyczna: 2177.49 kcal; Białko ogółem: 89.39 g; Tłuszcz: 52.01 g; Kwasy tł. nasycone: 26.19 g; Węglowodany ogółem: 346.51 g; Błonnik pokarmowy: 21.23 g; Sól: 6.38 g; suma cukrów prostych: 61.15 g;	Wartość energetyczna: 2109.87 kcal; Białko ogółem: 99.14 g; Tłuszcz: 55.27 g; Kwasy tł. nasycone: 26.52 g; Węglowodany ogółem: 327.02 g; Błonnik pokarmowy: 53.38 g; Sól: 8.85 g; suma cukrów prostych: 50.73 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-05-05 wtorek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Jajko gotowane kl. M 1 szt (JAJ) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Koktajl owocowy bez cukru 200 ml (MLE)		Koktajl owocowy bez cukru 200 ml (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka soltysówka 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Dren II 300 ml Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa gotowane (marchew, seler, pietruszka) - paski 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet mielony wieprzowy 100 g (GLU, JAJ) Surówka wielowarzywna z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Cukinia pieczona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 100 g Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka wielowarzywna z olejem 100 g (SEL) Kalafor gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Mus z jabłek prażonych 150 g				Jabłko 150 g Maślanka naturalna 330 ml 1 szt (MLE)
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Schab gotowany 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 40 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paprykarz rybno-warzywny 80 g (RYB, SEL) Połędwica Sopocka wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Sok pomidorowy 200 ml kubek 1 szt	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
		Wartość energetyczna: 2707.71 kcal; Białko ogółem: 126.68 g; Tłuszcz: 107.53 g; Kwasy tł. nasycone: 49.33 g; Węglowodany ogółem: 319.74 g; Błonnik pokarmowy: 28.97 g; Sól: 4.66 g; suma cukrów prostych: 28.15 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: 2091.73 kcal; Białko ogółem: 89.46 g; Tłuszcz: 65.10 g; Kwasy tł. nasycone: 24.86 g; Węglowodany ogółem: 305.66 g; Błonnik pokarmowy: 35.06 g; Sól: 6.35 g; suma cukrów prostych: 42.47 g;	Wartość energetyczna: 2037.48 kcal; Białko ogółem: 91.70 g; Tłuszcz: 61.04 g; Kwasy tł. nasycone: 26.01 g; Węglowodany ogółem: 293.59 g; Błonnik pokarmowy: 24.81 g; Sól: 5.80 g; suma cukrów prostych: 37.02 g;	Wartość energetyczna: 2136.62 kcal; Białko ogółem: 101.97 g; Tłuszcz: 64.51 g; Kwasy tł. nasycone: 29.25 g; Węglowodany ogółem: 308.36 g; Błonnik pokarmowy: 47.58 g; Sól: 7.72 g; suma cukrów prostych: 41.47 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-05-06 środa	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Sałatka meksykańska 150 g (JAJ, MLE, SEL) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Paszтет warzywny z cukinią 40 g (GLU, JAJ, SEL) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Sałatka meksykańska 150 g (JAJ, MLE, SEL) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Melon 150 g		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Papryka świeża 30 g
	Obiad	Dren II 350 ml Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Dyńia gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Udziec z kurczaka pieczony* 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Udziec z kurczaka gotowany* 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z makaronem pełnoziarnistym 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Udziec z kurczaka gotowany* 150 g Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kefir 150 g 1 szt (MLE)				Melon 150 g Kefir 150 g 1 szt (MLE)
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Serek homogenizowany naturalny 60 (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 (MLE) Dżem brzoskwiniowy 25 g 1 Jabłko 150 Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 60 (MLE) Dżem brzoskwiniowy 25 g 1 Jabłko 150 Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenny 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Serek homogenizowany naturalny 40 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Jogurt truskawkowy 150 g 1 szt (MLE)	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Chałka 50 g (GLU, JAJ, MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Połudwica Sopocka wieprzowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
		Wartość energetyczna: 2948.69 kcal; Białko ogółem: 125.40 g; Tłuszcz: 111.27 g; Kwasy tł. nasycone: 53.78 g; Węglowodany ogółem: 360.82 g; Błonnik pokarmowy: 25.58 g; Sól: 5.88 g; suma cukrów prostych: 30.63 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: 2256.52 kcal; Białko ogółem: 91.14 g; Tłuszcz: 57.91 g; Kwasy tł. nasycone: 25.01 g; Węglowodany ogółem: 341.02 g; Błonnik pokarmowy: 33.77 g; Sól: 5.77 g; suma cukrów prostych: 51.97 g;	Wartość energetyczna: 2157.82 kcal; Białko ogółem: 89.07 g; Tłuszcz: 56.69 g; Kwasy tł. nasycone: 24.36 g; Węglowodany ogółem: 321.97 g; Błonnik pokarmowy: 23.75 g; Sól: 5.19 g; suma cukrów prostych: 52.34 g;	Wartość energetyczna: 2244.11 kcal; Białko ogółem: 102.03 g; Tłuszcz: 69.59 g; Kwasy tł. nasycone: 30.35 g; Węglowodany ogółem: 312.32 g; Błonnik pokarmowy: 53.04 g; Sól: 7.91 g; suma cukrów prostych: 44.19 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-05-07 czwartek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopotcka wieprzowa 40 g Pasta z brokołu z natką pietruszki 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopotcka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Ryż na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopotcka wieprzowa 40 g Parówki drobiowe 50 g (SOJ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Połędwica Sopotcka wieprzowa 40 g Pasta z kurczaka 40 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś	Serek homogenizowany naturalny 150 g 1 szt (MLE)		Jabłko 150 g	Jabłko pieczone 150 g	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Dren II 300 ml Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL) Marchew gotowana z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Ogórkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron pełnoziarnisty gotowany 250 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron gotowany 250 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Surówka z marchwi i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Ogórkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron pełnoziarnisty gotowany 250 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos jarzynowy 80 ml (GLU, MLE, SEL) Fasolka szparagowa gotowana z olejem 100 g Surówka z czerwonej kapusty z olejem b/c 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)				Jabłko 150 g Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Ogórek świeży 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)		Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 20 g (MLE) Sałata zielona masłowa 10 g Rzodkiew 30 g
		Wartość energetyczna: 2795.68 kcal; Białko ogółem: 130.25 g; Tłuszcz: 121.51 g; Kwasy tł. nasycone: 56.68 g; Węglowodany ogółem: 305.36 g; Błonnik pokarmowy: 26.40 g; Sól: 5.09 g; suma cukrów prostych: 31.71 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: 2159.14 kcal; Białko ogółem: 88.01 g; Tłuszcz: 63.65 g; Kwasy tł. nasycone: 24.84 g; Węglowodany ogółem: 321.21 g; Błonnik pokarmowy: 34.69 g; Sól: 6.37 g; suma cukrów prostych: 53.36 g;	Wartość energetyczna: 2152.12 kcal; Białko ogółem: 86.98 g; Tłuszcz: 60.29 g; Kwasy tł. nasycone: 24.86 g; Węglowodany ogółem: 329.35 g; Błonnik pokarmowy: 25.05 g; Sól: 5.61 g; suma cukrów prostych: 52.10 g;	Wartość energetyczna: 2297.62 kcal; Białko ogółem: 104.41 g; Tłuszcz: 72.03 g; Kwasy tł. nasycone: 29.17 g; Węglowodany ogółem: 323.81 g; Błonnik pokarmowy: 49.65 g; Sól: 7.60 g; suma cukrów prostych: 46.24 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-05-08 piątek	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Platki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Platki owsiane na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek na słodko 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek 40 g (MLE) Paszтет warzywny 40 g (GLU, JAJ, SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml		Galaretka jogurtowa o smaku truskawkowym 200 g (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Dren II 350 ml Ziemniaki puree 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Warzywa po grecku z olejem 150 g (GLU, SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Pieczarkowa z ziemniakami # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy z ziemniakami 350 g (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik ryżowy z ziemniakami 350 g (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem b/c 100 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Mus z jabłek b/c 150 g				Jabłko 150 g Maślanka naturalna 330 ml 1 szt (MLE)
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta mięsno-warzywna 40 g (SEL) Szynka soltysówka 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z warzywami-lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka soltysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu z warzywami-lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka soltysówka 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z warzywami-lekkostrawna 150 g (GLU, MLE, SEL) Szynka soltysówka 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Ph	Kisiel o smaku brzoskwiiniowym bez cukru 200 ml	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Ciasto drożdżowe. 50 g (GLU, JAJ, MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
		Wartość energetyczna: 2953.77 kcal; Białko ogółem: 111.20 g; Tłuszcz: 107.51 g; Kwasy tł. nasycone: 46.96 g; Węglowodany ogółem: 396.93 g; Błonnik pokarmowy: 28.88 g; Sól: 5.11 g; suma cukrów prostych: 40.92 g;	Wartość energetyczna: 1302.10 kcal; Białko ogółem: 6.33 g; Tłuszcz: 14.63 g; Kwasy tł. nasycone: 0.14 g; Węglowodany ogółem: 254.01 g; Błonnik pokarmowy: 2.16 g; Sól: 2.06 g; suma cukrów prostych: 0.18 g;	Wartość energetyczna: 2190.30 kcal; Białko ogółem: 85.17 g; Tłuszcz: 62.34 g; Kwasy tł. nasycone: 25.59 g; Węglowodany ogółem: 340.84 g; Błonnik pokarmowy: 36.46 g; Sól: 6.37 g; suma cukrów prostych: 57.76 g;	Wartość energetyczna: 2232.36 kcal; Białko ogółem: 88.64 g; Tłuszcz: 61.70 g; Kwasy tł. nasycone: 25.53 g; Węglowodany ogółem: 345.69 g; Błonnik pokarmowy: 29.06 g; Sól: 5.63 g; suma cukrów prostych: 55.99 g;	Wartość energetyczna: 2161.49 kcal; Białko ogółem: 83.73 g; Tłuszcz: 64.82 g; Kwasy tł. nasycone: 28.31 g; Węglowodany ogółem: 331.49 g; Błonnik pokarmowy: 49.99 g; Sól: 7.64 g; suma cukrów prostych: 44.18 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-05-09 sobota	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynkowa dębowa drobiowa 40 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Ser topiony 40 g (MLE) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Zacierka na mleku 350 ml (GLU, JAJ, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 40 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej z olejem 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka tostowa z kurcząt 40 g Pasta z kalafiora z natką pietruszki 80 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II ś	Kefir 150 g 1 szt (MLE)		Kefir 150 g 1 szt (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 20 g (MLE) Sałata zielona masłowa 10 g Papryka świeża 30 g
	Obiad	Dren II 350 ml Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Selerowa z ziemniakami 350 ml (MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Schab gotowany 90 g Surówka z marchwi z olejem bez cukru 100 g Kalafior gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Budyń o smaku czekoladowym bez cukru 200 g (MLE)				Melon 150 g Kefir 150 g 1 szt (MLE)
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z jaj z koperkiem 40 g (JAJ, MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 40 g Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE)	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt Miód 25 g 1 szt	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
		Wartość energetyczna: 2378.55 kcal; Białko ogółem: 116.06 g; Tłuszcz: 95.24 g; Kwasy tł. nasycone: 41.63 g; Węglowodany ogółem: 272.19 g; Błonnik pokarmowy: 20.15 g; Sól: 5.85 g; suma cukrów prostych: 45.36 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: 2089.49 kcal; Białko ogółem: 97.19 g; Tłuszcz: 66.61 g; Kwasy tł. nasycone: 31.30 g; Węglowodany ogółem: 289.18 g; Błonnik pokarmowy: 32.84 g; Sól: 7.43 g; suma cukrów prostych: 44.82 g;	Wartość energetyczna: 2224.05 kcal; Białko ogółem: 87.36 g; Tłuszcz: 58.29 g; Kwasy tł. nasycone: 26.39 g; Węglowodany ogółem: 347.49 g; Błonnik pokarmowy: 24.45 g; Sól: 6.61 g; suma cukrów prostych: 46.46 g;	Wartość energetyczna: 2114.09 kcal; Białko ogółem: 97.94 g; Tłuszcz: 64.52 g; Kwasy tł. nasycone: 25.42 g; Węglowodany ogółem: 307.38 g; Błonnik pokarmowy: 52.49 g; Sól: 8.62 g; suma cukrów prostych: 46.38 g;

		BI-USK Miksowana	BI-USK Kleikowa	BI-USK Podstawowa kobiet w ciąży	BI-USK Łatwo strawna kobiet w ciąży	BI-USK Z ogr. łat. przy. węgl. kobiet ciężarnych
2026-05-10 niedziela	Śniadanie	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kasza manna na mleku 350 ml (GLU, MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Pasta z buraka i serka 40 g (MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Ser mozzarella- plastry 40 g (MLE) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	II Ś	Mus z jabłek prażonych 150 g		Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Wędlina drobiowa- Kurczak gotowany 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
	Obiad	Dren II 350 ml Ziemniaki puree 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Marchew gotowana 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	Szczawiowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szpinakowa z makaronem 250 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szczawiowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 100 g Brokuł gotowany z olejem 100 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml				Jogurt naturalny 2,5 % tł. 150 g 1 szt (MLE) Jabłko 150 g
	Kolacja	Dren I 300 ml (GLU, MLE) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Szynka sołtysówka 40 g Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	Kleik ryżowy na wodzie 300 g Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE) Herbata czarna bez cukru 250 ml	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 40 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Pomidor 80 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250 ml (GLU, MLE)	Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 120 g (GLU) Masło 83% tł. 10 g (MLE) Twarożek z koperkiem 60 g (MLE) Szynka delikatesowa z fileta 40 g (MLE) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml
	Pn	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)	Suchary b/c 50 g (GLU, JAJ, SOJ, MLE)	Jogurt brzoskwinowy 150 g 1 szt (MLE)		Chleb razowy żytnio-pszenno-żytni 30 g (GLU) Masło 83% tł. 5 g (MLE) Szynkowa dębowa kielbasa wieprzowa 20 g Sałata zielona masłowa 10 g Pomidor 30 g
		Wartość energetyczna: 2889.25 kcal; Białko ogółem: 119.48 g; Tłuszcz: 104.76 g; Kwasy tł. nasycone: 49.52 g; Węglowodany ogółem: 376.04 g; Błonnik pokarmowy: 27.84 g; Sól: 5.81 g; suma cukrów prostych: 24.79 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: 2237.88 kcal; Białko ogółem: 98.55 g; Tłuszcz: 62.43 g; Kwasy tł. nasycone: 29.20 g; Węglowodany ogółem: 331.72 g; Błonnik pokarmowy: 27.67 g; Sól: 6.69 g; suma cukrów prostych: 33.00 g;	Wartość energetyczna: 2138.13 kcal; Białko ogółem: 91.23 g; Tłuszcz: 54.24 g; Kwasy tł. nasycone: 24.25 g; Węglowodany ogółem: 332.51 g; Błonnik pokarmowy: 21.20 g; Sól: 5.46 g; suma cukrów prostych: 33.89 g;	Wartość energetyczna: 2130.04 kcal; Białko ogółem: 104.48 g; Tłuszcz: 71.39 g; Kwasy tł. nasycone: 34.12 g; Węglowodany ogółem: 283.05 g; Błonnik pokarmowy: 45.35 g; Sól: 9.04 g; suma cukrów prostych: 45.50 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-04-27 poniedziałek	Śniadanie	Płatki owsiane na napoju sojowym 350 ml (GLU, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasztet Sojowy z Pomidorami 113g 1 szt (GLU, SOJ, MLE) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml	
	Obiad	Jarzynowa z ziemniakami i soczewicą (bez mleka) # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet sojowy 80 g (GLU, SOJ, MLE) Sos koperkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z marchwi z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Jarzynowa z ziemniakami i soczewicą # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet jajeczny - pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos koperkowy 80 ml (GLU, MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml Surówka z marchwi z olejem 150 g
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Hummus 80 g (SEZ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	
		Wartość energetyczna: 2268.89 kcal; Białko ogółem: 92.89 g; Tłuszcz: 73.95 g; Kwasy tł. nasycone: 14.55 g; Węglowodany ogółem: 355.00 g; Błonnik pokarmowy: 48.67 g; Sól: 6.46 g; suma cukrów prostych: 25.54 g;	Wartość energetyczna: 828.97 kcal; Białko ogółem: 28.70 g; Tłuszcz: 34.09 g; Kwasy tł. nasycone: 8.63 g; Węglowodany ogółem: 109.72 g; Błonnik pokarmowy: 16.01 g; Sól: 1.87 g; suma cukrów prostych: 16.39 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-04-28 wtorek	Śniadanie	Ryż na napoju sojowym 350 ml (SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka pszenna 1 szt 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 2 szt Pasta warzywna z soczewicą 80 g (SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Koktajl bananowo-dyniowy bez cukru na napoju sojowym 200 ml (SOJ)	
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Risotto warzywne z soczewicą 350 g (SEL) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kapuśniak z kapusty kiszzonej z ziemniakami 350 (GLU, SEL) Kasza jęczmienna gotowana 180 g (GLU) Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Pasta z fasoli konserwowej 80 g (SEL) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Deser sojowy waniliowy z wapniem i wit. 125g. 1 szt (SOJ)	
		Wartość energetyczna: 2250.37 kcal; Białko ogółem: 59.88 g; Tłuszcz: 69.45 g; Kwasy tł. nasycone: 9.15 g; Węglowodany ogółem: 352.50 g; Błonnik pokarmowy: 38.70 g; Sól: 6.28 g; suma cukrów prostych: 51.97 g;	Wartość energetyczna: 805.32 kcal; Białko ogółem: 31.40 g; Tłuszcz: 30.01 g; Kwasy tł. nasycone: 7.29 g; Węglowodany ogółem: 108.59 g; Błonnik pokarmowy: 13.58 g; Sól: 2.95 g; suma cukrów prostych: 16.84 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-04-29 środa	Śniadanie	Kasza manna na napoju sojowym 350 ml (GLU, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Paszтет Sojowy z Pomidorami 113g 1 szt (GLU, SOJ, MLE) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Melon 150 g	
	Obiad	Krem z białych warzyw (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Makaron z tofu, szpinakiem i warzywami 300 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krem z białych warzyw 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z kurczaka panierowany 100 g (GLU, JAJ) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta warzywna z soczewicą 80 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 2450.06 kcal; Białko ogółem: 69.32 g; Tłuszcz: 81.80 g; Kwasy tł. nasycone: 12.16 g; Węglowodany ogółem: 414.32 g; Błonnik pokarmowy: 39.73 g; Sól: 5.76 g; suma cukrów prostych: 33.55 g;	Wartość energetyczna: 665.53 kcal; Białko ogółem: 30.22 g; Tłuszcz: 20.62 g; Kwasy tł. nasycone: 3.78 g; Węglowodany ogółem: 97.47 g; Błonnik pokarmowy: 16.15 g; Sól: 1.31 g; suma cukrów prostych: 13.57 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-04-30 czwartek	Śniadanie	Zacierka na napoju sojowym 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Sałatka jarzynowa lekkostrawna z olejem 150 g (SEL) Pasta z ciecierzycy 80 g Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Jabłko 150 g Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ryż gotowany 250 g Gulasz warzywny z ciecierzycą 200 g (GLU, SEL) Brokuł gotowany z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany 180 g Potrawka drobiowa z indyka 150 g (GLU, SEL) Surówka po żydowsku # 150 g
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Hummus 80 g (SEZ) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	
		Wartość energetyczna: 2501.11 kcal; Białko ogółem: 66.68 g; Tłuszcz: 67.61 g; Kwasy tł. nasycone: 13.32 g; Węglowodany ogółem: 420.15 g; Błonnik pokarmowy: 50.81 g; Sól: 5.98 g; suma cukrów prostych: 45.42 g;	Wartość energetyczna: 623.15 kcal; Białko ogółem: 23.65 g; Tłuszcz: 10.58 g; Kwasy tł. nasycone: 2.63 g; Węglowodany ogółem: 114.19 g; Błonnik pokarmowy: 12.01 g; Sól: 1.37 g; suma cukrów prostych: 16.96 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-01 piątek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na napoju sojowym 350 ml (GLU, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z brokułu z natką pietruszki 40 g Pasta warzywna z soczewicą 40 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Budyń o smaku śmietankowym bez cukru na napoju sojowym 200 g (SOJ)	
	Obiad	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Risotto warzywne z soczewicą 350 g (SEL) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Filet z ryby smażony (Miruna) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z fasoli konserwowej 80 g (SEL) Dżem truskawkowy 25 g 1 Banan 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Deser sojowy waniliowy z wapniem i wit. 125g. 1 szt (SOJ)	
		Wartość energetyczna: 2177.79 kcal; Białko ogółem: 67.33 g; Tłuszcz: 54.21 g; Kwasy tł. nasycone: 9.06 g; Węglowodany ogółem: 372.87 g; Błonnik pokarmowy: 48.24 g; Sól: 6.72 g; suma cukrów prostych: 67.58 g;	Wartość energetyczna: 653.15 kcal; Białko ogółem: 31.39 g; Tłuszcz: 23.02 g; Kwasy tł. nasycone: 4.95 g; Węglowodany ogółem: 85.69 g; Błonnik pokarmowy: 12.50 g; Sól: 1.77 g; suma cukrów prostych: 10.36 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-02 sobota	Śniadanie	Płatki owsiane na napoju sojowym 350 ml (GLU, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Hummus 80 g (SEZ) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
	Obiad	Kalafiorowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Kasza jaglana zapiekana z jabłkami 300 g Jabłko 150 g Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Kalafiorowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Kasza jaglana gotowana 180 g Zrazik drobiowy gotowany 100 g (GLU, JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z marchwi i selera z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta warzywna z soczewicą 40 g (SEL) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Wafle ryżowe 30 g	
		Wartość energetyczna: 2112.54 kcal; Białko ogółem: 49.26 g; Tłuszcz: 50.04 g; Kwasy tł. nasycone: 12.24 g; Węglowodany ogółem: 377.26 g; Błonnik pokarmowy: 36.89 g; Sól: 4.77 g; suma cukrów prostych: 44.36 g;	Wartość energetyczna: 688.00 kcal; Białko ogółem: 30.36 g; Tłuszcz: 20.70 g; Kwasy tł. nasycone: 6.36 g; Węglowodany ogółem: 101.60 g; Błonnik pokarmowy: 12.77 g; Sól: 2.32 g; suma cukrów prostych: 13.10 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-03 niedziela	Śniadanie	Kasza kukurydziana na napoju sojowym 350 ml (SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Paszтет Sojowy z Pomidorami 113g 1 szt (GLU, SOJ, MLE) Pasta warzywna z brokulem 40 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Kisiel o smaku brzoskwińowym bez cukru 200 ml	
	Obiad	Pomidorowa z makaronem (bez mleka) 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Gulasz sojowy z warzywami 200 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Dyńa duszona z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pomidorowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Kotlet schabowy smażony 100 g (GLU, JAJ) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka Coleslaw 150 g (JAJ, MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Dżem brzoskwińowy 25 g 2 szt Pasta z fasoli konserwowej 80 g (SEL) Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Ph	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)	
		Wartość energetyczna: 2287.65 kcal; Białko ogółem: 103.95 g; Tłuszcz: 68.00 g; Kwasy tł. nasycone: 8.40 g; Węglowodany ogółem: 361.18 g; Błonnik pokarmowy: 59.88 g; Sól: 8.15 g; suma cukrów prostych: 27.97 g;	Wartość energetyczna: 747.71 kcal; Białko ogółem: 31.22 g; Tłuszcz: 28.21 g; Kwasy tł. nasycone: 5.83 g; Węglowodany ogółem: 98.48 g; Błonnik pokarmowy: 12.38 g; Sól: 1.58 g; suma cukrów prostych: 18.41 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-04 poniedziałek	Śniadanie	Makaron na napoju sojowym 350 g (GLU, SOJ) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta warzywna z soczewicą 40 g (SEL) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Jabłko 150	
	Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Risotto warzywne z soczewicą 350 g (SEL) Sos pietruszkowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z selera i jabłka z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Barszcz ukraiński z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ryż gotowany na mleku zapiekany z jabłkami 300 g (MLE) Sos jogurtowy 100 ml (MLE) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Hummus 80 g (SEZ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Ph	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)	
		Wartość energetyczna: 2019.45 kcal; Białko ogółem: 54.92 g; Tłuszcz: 54.80 g; Kwasy tł. nasycone: 12.20 g; Węglowodany ogółem: 338.33 g; Błonnik pokarmowy: 37.51 g; Sól: 7.53 g; suma cukrów prostych: 42.98 g;	Wartość energetyczna: 694.15 kcal; Białko ogółem: 19.29 g; Tłuszcz: 7.93 g; Kwasy tł. nasycone: 3.91 g; Węglowodany ogółem: 139.33 g; Błonnik pokarmowy: 11.73 g; Sól: 0.81 g; suma cukrów prostych: 26.79 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-05 wtorek	Śniadanie	Płatki jęczmienne na napoju sojowym 350 ml (GLU, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z fasoli konserwowej 100 g (SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Koktajl owocowy bez cukru na napoju sojowym 250 ml (SOJ)	
	Obiad	Krupnik jęczmienny z ziemniakami (bez mleka) 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet z ciecierzycy 100 g (GLU, SEL) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka wielowarzywna z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Krupnik jęczmienny z ziemniakami 350 g (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet wieprzowy pieczony 100 g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka wielowarzywna z olejem 150 g (SEL) Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Paszтет Sojowy z Pomidorami 113g 1 szt (GLU, SOJ, MLE) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	
		Wartość energetyczna: 1987.17 kcal; Białko ogółem: 63.13 g; Tłuszcz: 80.33 g; Kwasy tł. nasycone: 10.00 g; Węglowodany ogółem: 304.33 g; Błonnik pokarmowy: 46.30 g; Sól: 8.04 g; suma cukrów prostych: 23.16 g;	Wartość energetyczna: 692.82 kcal; Białko ogółem: 29.39 g; Tłuszcz: 24.97 g; Kwasy tł. nasycone: 7.46 g; Węglowodany ogółem: 93.36 g; Błonnik pokarmowy: 12.19 g; Sól: 2.05 g; suma cukrów prostych: 11.53 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-06 środa	Śniadanie	Kasza kukurydziana na napoju sojowym 350 ml (SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Paszтет z ciecierzycy 40 g (GLU) Deser sojowy o smaku waniliowym 125 g 1 szt (SOJ) Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Melon 150 g	
	Obiad	Selerowa z makaronem (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ryż gotowany 250 g Gulasz sojowy z warzywami 200 g (GLU, SOJ, MLE, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Rosół z makaronem i natką pietruszki # 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Udziec z kurczaka pieczony * 150 Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Bukiet warzyw gotowanych (marchew, kalafior, brokuł) z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta warzywna z soczewicą 80 g (SEL) Dżem brzoskwiniowy 25 g 1 Jabłko 150 Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Wafle ryżowe 30 g	
		Wartość energetyczna: 2458.62 kcal; Białko ogółem: 105.44 g; Tłuszcz: 47.20 g; Kwasy tł. nasycone: 6.43 g; Węglowodany ogółem: 404.30 g; Błonnik pokarmowy: 55.98 g; Sól: 4.51 g; suma cukrów prostych: 40.32 g;	Wartość energetyczna: 557.14 kcal; Białko ogółem: 36.93 g; Tłuszcz: 15.01 g; Kwasy tł. nasycone: 3.32 g; Węglowodany ogółem: 71.05 g; Błonnik pokarmowy: 8.52 g; Sól: 1.20 g; suma cukrów prostych: 6.59 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-07 czwartek	Śniadanie	Ryż na napoju sojowym 350 ml (SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Hummus 80 g (SEZ) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Jabłko 150 g	
	Obiad	Koperkowa z ziemniakami (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Makaron gotowany 250 g (GLU) Sos jarzynowy z ciecierzycą 200 g (GLU, SEL) Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Koperkowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Makaron gotowany 180 g (GLU) Sos boloński z mięsem wieprzowym i warzywami 150 g (GLU, SEL) Surówka z czerwonej kapusty z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z soczewicy z olejem 80 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Kisiel o smaku truskawkowym 200 ml	
		Wartość energetyczna: 2357.57 kcal; Białko ogółem: 71.68 g; Tłuszcz: 59.52 g; Kwasy tł. nasycone: 12.75 g; Węglowodany ogółem: 399.74 g; Błonnik pokarmowy: 39.81 g; Sól: 4.90 g; suma cukrów prostych: 44.00 g;	Wartość energetyczna: 684.25 kcal; Białko ogółem: 24.89 g; Tłuszcz: 19.53 g; Kwasy tł. nasycone: 4.12 g; Węglowodany ogółem: 108.50 g; Błonnik pokarmowy: 13.04 g; Sól: 0.87 g; suma cukrów prostych: 18.35 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-08 piątek	Śniadanie	Płatki owsiane na napoju sojowym 350 ml (GLU, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z fasoli konserwowej 80 g (SEL) Dżem truskawkowy 25 g 2 szt Jabłko 150 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II Ś	Galaretką o smaku truskawkowym 200 g	
	Obiad	Krupnik ryżowy z ziemniakami (bez mleka) 350 g (SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Pulpet z ciecierzycy 100 g (GLU, SEL) Sos pomidorowy (bez mleka) 80 ml (GLU) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Pieczarkowa z ziemniakami # 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pulpet rybny (Morszczuk) 100 g (GLU, JAJ, RYB) Sos pomidorowy 80 ml (GLU, MLE) Surówka z kapusty kiszzonej z olejem 150 g
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Hummus 80 g (SEZ) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Sok wielowarzywny 330 ml 1 szt (SEL)	
		Wartość energetyczna: 1979.85 kcal; Białko ogółem: 55.10 g; Tłuszcz: 58.05 g; Kwasy tł. nasycone: 13.25 g; Węglowodany ogółem: 319.81 g; Błonnik pokarmowy: 39.45 g; Sól: 8.12 g; suma cukrów prostych: 30.61 g;	Wartość energetyczna: 611.49 kcal; Białko ogółem: 26.71 g; Tłuszcz: 19.38 g; Kwasy tł. nasycone: 5.74 g; Węglowodany ogółem: 87.27 g; Błonnik pokarmowy: 10.73 g; Sól: 2.24 g; suma cukrów prostych: 8.90 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-09 sobota	Śniadanie	Zacierka na napoju sojowym 350 ml (GLU, JAJ, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z kalafiora z natką pietruszki 80 g Pasta z soczewicy z olejem 40 g Ogórek świeży 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Deser sojowy o smaku waniliowym 125 g 1 szt (SOJ)	
	Obiad	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Gulasz warzywny z ciecierzycą 200 g (GLU, SEL) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Fasolowa z ziemniakami 350 g (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Pieczeń rzymska wieprzowa 100 g (JAJ) Sos pietruszkowy 80 ml (GLU, MLE) Buraczki gotowane 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z fasoli konserwowej 40 g (SEL) Sałatka ryżowa z brokułem 150 g (SEL) Pomidor 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Mus owocowo-warzywny-jabłko burak truskawka 100 g 1 szt	
		Wartość energetyczna: 2092.27 kcal; Białko ogółem: 73.53 g; Tłuszcz: 49.27 g; Kwasy tł. nasycone: 7.41 g; Węglowodany ogółem: 355.85 g; Błonnik pokarmowy: 48.59 g; Sól: 5.73 g; suma cukrów prostych: 33.46 g;	Wartość energetyczna: 713.18 kcal; Białko ogółem: 38.65 g; Tłuszcz: 19.30 g; Kwasy tł. nasycone: 6.54 g; Węglowodany ogółem: 104.52 g; Błonnik pokarmowy: 17.22 g; Sól: 1.66 g; suma cukrów prostych: 17.89 g;

		BI-USK Wegańska kobiet w ciąży	BI-USK Podstawowa oddział dzienny
2026-05-10 niedziela	Śniadanie	Kasza manna na napoju sojowym 350 ml (GLU, SOJ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Bułka podlaska 48 g 1 szt (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta z fasoli konserwowej 80 g (SEL) Papryka świeża 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	II ś	Kisiel o smaku cytrynowym 200 ml	
	Obiad	Szpinakowa z makaronem (bez mleka) 350 ml (GLU, SEL) Ziemniaki z koperkiem 250 g Kotlet sojowy 100 g (GLU, SOJ, MLE) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml	Szczawiowa z makaronem 350 ml (GLU, MLE, SEL) Ziemniaki z koperkiem 180 g Bitki wieprzowe z szynki 100 g (GLU) Sos własny 80 ml (GLU, SEL) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z olejem 150 g Kompot owocowy bez cukru 250 ml
	P		
	Kolacja	Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (GLU) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU) Tłuszcz do smarowania (60% tł.) 10 g 1 szt Pasta warzywna z soczewicą 80 g (SEL) Dżem z czarnych porzeczek 25 g 2 szt Rzodkiew 80 g Herbata czarna z cytryną bez cukru 250 ml	
	Pn	Sok jabłkowo-marchwiowy 100 % 200 ml 1 szt	
		Wartość energetyczna: 2227.12 kcal; Białko ogółem: 95.80 g; Tłuszcz: 41.66 g; Kwasy tł. nasycone: 6.35 g; Węglowodany ogółem: 369.57 g; Błonnik pokarmowy: 51.91 g; Sól: 4.71 g; suma cukrów prostych: 22.83 g;	Wartość energetyczna: 585.87 kcal; Białko ogółem: 32.61 g; Tłuszcz: 20.16 g; Kwasy tł. nasycone: 5.16 g; Węglowodany ogółem: 73.18 g; Błonnik pokarmowy: 10.72 g; Sól: 2.07 g; suma cukrów prostych: 9.65 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,