

	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Nieklajska 4/24, 03-924 Warszawa	2025,07,06 niedziela	Podstawowa	Płatki ryżowe na mleku 300 ml (MI) Ser topiony 40 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g	Zupa zacierkowa 300 ml (GI,J) Leczo z indykiem (cukinia, brokuł, kalafior, marchewka, papryka, pomidor) 180 g Kasza kuskus 180 g (GI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	Serek homog. waniliowy (wyr.własny) 200g (MI) owoc	Schab pieczony (wyr. własny) 40 g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g Posilek wieczorny: herbatniki 4 szt. (G,MI) , sok jabłkowy w kartoniku	Energia: 2331 kcal Białko: 98 g Tł. Ogółem: 47 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry:303 g/25g Błonnik: 23g Sód:1380 mg
		Lekkostrawna	Płatki ryżowe na mleku 300 ml (MI) szynka wp. 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g	Zupa zacierkowa 300 ml (GI,J) Leczo z indykiem lekkostrawne (cukinia, marchewka, pomidor) 180 g Kasza kuskus 180 g (GI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	Serek homog. waniliowy (wyr.własny) 200g (MI) owoc	Schab pieczony (wyr. własny) 40 g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g Posilek wieczorny: herbatniki 4 szt. (G,MI) , sok jabłkowy w kartoniku	Energia: 2298 kcal Białko: 96 g Tł. Ogółem: 44 g Kw. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:303 g/25g Błonnik: 23g Sód:1400 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Płatki ryżowe na mleku 250 ml (MI) szynka wp. 30 g (Sj) Masło 10g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g <i>*Jajko got. 1 szt. (J)</i>	Zupa zacierkowa 250 ml (GI,J) Leczo z indykiem(cukinia, marchewka, pomidor) 160 g Kasza kuskus 160 g (GI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>*indyk got. 75 g</i> <i>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	Serek homog. waniliowy (wyr.własny) 200g (MI) owoc	Schab pieczony (wyr. własny) 30 g Masło 10 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <i>*Szynka drobiowa 40 g (Sj)</i> Posilek wieczorny: herbatniki 4 szt. (G,MI) , sok jabłkowy w kartoniku	Energia: 1102 kcal / *1198 kcal Białko: 48 g / *64 g Tł. Ogółem: 39 g / * 44g Kw. Nasycone: 9 g / * 11g Węgl./w tym cukry:163 g / 15g *163 / 15g Błonnik: 10g / *10g Sód:751 mg / *830g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Płatki ryżowe na mleku 300 ml (MI) Ser topiony 40 g (MI) Jajko got. 1 szt. (J) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g(GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g	Zupa zacierkowa 300 ml (GI,J) Leczo z indykiem (cukinia, brokuł, kalafior, marchewka, papryka, pomidor) 180 g Kurczak got. 85 g Kasza kuskus 180 g (GI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	Serek homog. waniliowy (wyr.własny) 200g (MI) owoc	Schab pieczony (wyr. własny) 40 g Szynka drobiowa 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g Posilek wieczorny: herbatniki 4 szt. (G,MI) , sok jabłkowy w kartoniku	Energia: 2310kcal Białko: 108 g Tł. Ogółem: 46 g Kw. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:303 g/25g Błonnik: 23g Sód:1605 mg

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2025,07,07 poniedziałek	Podstawowa	Płatki żytnie na mleku 300 ml (MI,GI) Szynkowa[wyr.włas] 40g () Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (GI) kotlet z piersi kurczaka 85 g (GI,J) ziemniaki 180 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie, smażenie</i>	Kisiel morelowy 200 ml owoc	Pasta rybna 60 g (MI,R) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g Posilek wieczorny: Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) , owoc	Energia: 2297 kcal Białko: 81 g Tł. Ogółem: 46 g Kw. Nasycone: 23 g Węgl./w tym cukry:287 g/25g Błonnik: 24g Sód:1400 mg
		Lekkostrawna	Płatki żytnie na mleku 300 ml (MI,GI) Szynkowa [wyr.wła.] 40g () Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (GI) Pierś z kurczaka w sosie 85 g + 80 g (GI) ziemniaki 180 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	Kisiel morelowy 200 ml owoc	Ser biały 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g Posilek wieczorny: Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) , owoc	Energia: 2295 kcal Białko: 81 g Tł. Ogółem: 44 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry:230 g/25g Błonnik: 24g Sód:1360 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Płatki żytnie na mleku 250 ml (MI,GI) Szynkowa [wyr.włas] 30g Masło 10 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g <i>* Szynka wiejska 30g (Sj)</i>	Zupa pomidorowa z ryżem 250 ml (GI) Pierś z kurczaka w sosie 75 g + 80 g (GI) ziemniaki 160 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>*pierś kurczaka 75 g Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	Kisiel morelowy 200 ml owoc	Ser biały 50 g (MI) Masło 10 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 30 g <i>* Ser biały 50 g (MI)</i> Posilek wieczorny: Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) , owoc	Energia: 1101 kcal / *1110 kcal Białko: 47 g / *64 g Tł. Ogółem: 38 g /* 44g Kw. Nasycone: 9 g /* 11g Węgl./w tym cukry:173 g / 18g *173 / 15g Błonnik: 10g / *10g Sód:753 mg / *830g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Płatki żytnie na mleku 300 m l (MI,GI) Szynkowa [wyr.włas.] 80g () Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g(GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g	Zupa pomidorowa z ryżem 300 ml (GI) Kotlet z piersi kurczaka 85 g (GI,J) ziemniaki 180 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie, smażenie</i>	Kisiel morelowy 200 ml owoc	Pasta rybna 120 g (MI,R) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g Posilek wieczorny: Ciastka wielozbożowe Witanella 4 szt. (GI,J,MI) , owoc	Energia: 2321 kcal Białko: 99 g Tł. Ogółem: 47 g Kw. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:323 g/26g Błonnik: 23g Sód:1505 mg

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2025,07,08 wtorek	Podstawowa	Kakao na mleku 250 ml(MI)* Filet kruchy drobiowy 40g(Sj) Jajko got. ½ szt. (J) Masło 15 g (MI) Chleb pełnoziarnisty 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek kiszony 40g	Zupa kapuśniak 300 ml (GI) Kluski leniwe polane masłem 270 g (GI,MI) Surówka z marchewki i jabłka 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie</i>	Chrupki kukurydziane 15 g owoc	Parówka z szynki na ciepło 2 szt. (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g Ketchup 15 g <u>Posilek wieczorny:</u> jogurt owocowy 150 g (MI), wafle ryżowe 2 szt.	Energia: 2300 kcal Białko: 95 g Tł. Ogółem: 41 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry:325 g/26g Błonnik: 22,6g Sód:1350 mg
		Lekkostrawna	Zacierki na mleku 300 ml (MI,GI,J) Filet kruchy drobiowy 40g (Sj) Jajko got. ½ szt. (J) Masło 15 g (MI) Chleb pełnoziarnisty 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40g	Zupa jarzynowa 300 ml (GI) Kluski leniwe polane masłem 270 g (GI,MI) Surówka z marchewki i jabłka 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie</i>	Chrupki kukurydziane 15 g owoc	Parówka z szynki na ciepło 2 szt. (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g Ketchup 15 g <u>Posilek wieczorny:</u> jogurt owocowy 150 g (MI), wafle ryżowe 2 szt.	Energia: 2300 kcal Białko: 95 g Tł. Ogółem: 41 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry:325 g/26g Błonnik: 22,6g Sód:1350 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Zacierki na mleku 250 ml (MI,GI,J)* Filet kruchy drobiowy 30g (Sj) Jajko got. ½ szt. (J) Masło 10 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 30g miód 30 g <i>* jajko got. 1/2 szt. (J)</i>	Zupa jarzynowa 250 ml (GI) Kluski leniwe polane masłem 250 g (GI,MI) Surówka z marchewki i jabłka 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>*Ser homogenizowany 100 g</i> <i>Obróbka termiczna: gotowanie</i>	Chrupki kukurydziane 15 g owoc	Parówka z szynki na ciepło 1 szt. (Sj) Masło 10 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g <i>* Parówka z szynki na ciepło 1 szt. (Sj)</i> <u>Posilek wieczorny:</u> jogurt owocowy 150 g (MI), wafle ryżowe 2 szt.	Energia: 1101 kcal / *1198 kcal Białko: 49 g / *65 g Tł. Ogółem: 38 g /* 44g Kw. Nasycone: 9 g /* 11g Węgl./w tym cukry:159 g / 16g *159/16g Błonnik: 10g / *10g Sód:759 mg / *833g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Zacierki na mleku 300 ml (MI,GI,J) Filet kruchy drobiowy 40g (Sj) jajko got. 1 szt. (J) Masło 15 g (MI) Chleb pełnoziarnisty 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek kiszony 40g miód 30 g	Zupa kapuśniak 300 ml (GI) Kluski leniwe polane masłem 270 g (GI,MI) Ser homogenizowany 100 g Surówka z marchewki i jabłka 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie</i>	Chrupki kukurydziane 15 g owoc	Parówka z szynki na ciepło 3 szt. (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g ketchup 15g <u>Posilek wieczorny:</u> jogurt owocowy 150 g (MI), wafle ryżowe 2 szt.	Energia: 2288 kcal Białko: 115 g Tł. Ogółem: 48 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry:324 g/25g Błonnik: 23g Sód:1450 mg

*Skróty alergénów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jajka, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2025.07.09 środa	Podstawowa	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MI)* Twarożek z rzodkiewką 60g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40g	Zupa marchewkowa 300 ml (GI) Pieczeń rzymska w sosie 85 g + 80 g (GI,J) ryż 180 g brokuł na parze 120 g (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie pieczenie</i>	Budyń śmietankowy 150 ml (MI) owoc	Pasztet drobiowy 50 g (GI,J,S,MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Rzodkiewka 40 g Posilek wieczorny: ciastka owsiane 2 szt. (GI) , sok jabłkowy w kartoniku	Energia: 2297 kcal Białko: 92 g Tł. Ogółem: 50 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry:285 g/20g Błonnik: 25g Sód:1258 mg
		Lekkostrawna	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MI) Twarożek z koperkiem 60g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40g	Zupa marchewkowa 300 ml (GI) Pieczeń rzymska w sosie 85 g + 80 g (GI,J) ryż 180 g brokuł na parze 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie pieczenie</i>	Budyń śmietankowy 150 ml (MI) owoc	Polędwica drobiowa 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g Posilek wieczorny: ciastka owsiane 2 szt. (GI) , sok jabłkowy w kartoniku	Energia: 2277 kcal Białko: 92 g Tł. Ogółem: 42 g Kw. Nasycone: 17 g Węgl./w tym cukry:285 g/20g Błonnik: 25g Sód:1258 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Płatki kukurydziane na mleku 250 ml (MI) Twarożek z koperkiem 50g (MI) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 30g <i>*szynka z indyka 40 g (Sj)</i>	Zupa marchewkowa 300 ml (GI) Pieczeń rzymska w sosie 85 g + 80 g (GI,J) ryż 180 g brokuł na parze 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>*pieczeń rzymska 80 g</i> <i>Obróbka termiczna: gotowanie pieczenie</i>	Budyń śmietankowy 150 ml (MI) owoc	Polędwica drobiowa 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g <i>*polędwica drobiowa 40 g (Sj)</i> Posilek wieczorny: ciastka owsiane 2 szt. (GI) , sok jabłkowy w kartoniku	Energia: 1150 kcal / *1190 kcal Białko: 48 g / *60 g Tł. Ogółem: 40 g /* 45g Kw. Nasycone: 8 g /* 10g Węgl./w tym cukry:160 g / 17g *160 / 18g Błonnik: 11g / *11g Sód:745 mg / *818g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (MI) Twarożek z rzodkiewką 60g (MI) Szynka z indyka 40g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40g	Zupa marchewkowa 300 ml (GI) Pieczeń rzymska w sosie 2 szt. 170 g + 80 g (GI,J) ryż 180 g brokuł na parze 120 g (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie pieczenie</i>	Budyń śmietankowy 150 ml (MI) owoc	Pasztet drobiowy 50 g (GI,J,S,MI) Polędwica drobiowa 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Rzodkiewka 40 g Posilek wieczorny: ciastka owsiane 2 szt. (GI) , sok jabłkowy w kartoniku	Energia: 2310 kcal Białko: 101 g Tł. Ogółem: 49 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry:290 g/21g Błonnik: 23g Sód:1300 mg

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2025.07.10 czwartek	Podstawowa	Płatki jaglane na mleku 300 ml (MI)* Szynka wp. 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g Miód 30 g	Zupa krupnik 300 ml (GI) Pierogi z mięsem 6 szt. (GI,J) Surówka z kapusty pekińskiej 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie</i>	Jogurt owocowy 100 ml (MI) Biszkopty 3 szt. (GI,J)	Paprykarz z łososiem got. (wyrób własny) 60 g (R) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g Posilek wieczorny: pieczywo Wasa 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 2286 kcal Białko: 82 g Tł. Ogółem: 44 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry:304 g/25g Błonnik: 24g Sód:1330 mg
		Lekkostrawna	Płatki jaglane na mleku 300 ml (MI) Szynka wp. 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g Miód 30 g	Zupa krupnik 300 ml (GI) Pierogi z mięsem 6 szt. (GI,J) Surówka z kapusty pekińskiej 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie</i>	Jogurt owocowy 100 ml (MI) Biszkopty 3 szt. (GI,J)	Paprykarz z łososiem got. (wyrób własny) 60 g (R) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g Posilek wieczorny: pieczywo Wasa 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 2284 kcal Białko: 83 g Tł. Ogółem: 43 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry:304 g/26g Błonnik: 24g Sód:1320 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Płatki jaglane na mleku 250 ml (MI) Szynka wp. 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 30 g Miód 30 g <i>*Serek homog. 60 g (MI)</i>	Zupa krupnik 300 ml (GI) Pierogi z mięsem 6 szt. (GI,J) Surówka z kapusty pekińskiej 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>* Pierogi z mięsem 3 szt.(GI,J)</i> <i>Obróbka termiczna: gotowanie</i>	Jogurt owocowy 100 ml (MI) Biszkopty 3 szt. (GI,J)	Paprykarz z łososiem got. (wyrób własny) 60 g (R) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g <i>*Szynka wp. 40 g (Sj)</i> Posilek wieczorny: pieczywo Wasa 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 1098 kcal / *1120 kcal Białko: 49 g / *65 g Tł. Ogółem: 38 g /* 44g Kw. Nasycone: 9 g /* 11g Węgl./w tym cukry:160 g / 16g *160 / 16g Błonnik: 10g / *10g Sód:759 mg / *833g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Płatki jaglane na mleku 300 ml (MI) Szynka wp. 40 g (Sj) Serek homog. 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g Miód 30 g	Zupa krupnik 300 ml (GI) Pierogi z mięsem 9 szt. (GI,J) Surówka z kapusty pekińskiej 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie</i>	Jogurt owocowy 100 ml (MI) Biszkopty 3 szt. (GI,J)	Paprykarz z łososiem got. (wyrób własny) 60 g (R) Szynka drobiowa 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g Posilek wieczorny: pieczywo Wasa 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 2301 kcal Białko: 110 g Tł. Ogółem: 49 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry:304 g/25g Błonnik: 23g Sód:1450 mg

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2025,07,11 sobota	Podstawowa	Płatki owsiane na mleku 300 ml (MI,GI)* Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g (J,G) Masło 15 g (MI) Chleb pełnoziarnisty 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa jarzynowa z makaronem 300 ml (GI,J) Bitka wp. 85g + 80g (GI) ziemniaki 180 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	Drożdżówka z jabłkiem (GI) owoc	Szynka z indyka[wyr.włas] 40 g () Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Papryka czerwona 40 g Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , pałki kukurydziane 3 szt.	Energia: 2980 kcal Białko: 90 g Tł. Ogółem: 63 g Kw. Nasycone: 23 g Węgl./w tym cukry:280 g/26g Błonnik: 23 g Sód:1353 mg
		Lekkostrawna	Płatki owsiane na mleku 300 ml (MI,GI) Pasta jajeczna z koperkiem i jogurtem 60 g (J,MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa jarzynowa z makaronem 300 ml (GI,J) Bitka wp. 85g + 80g (GI) ziemniaki 180 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	Drożdżówka z jabłkiem (GI) owoc	Szynka z indyka [wyr.włas.]40 g () Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , pałki kukurydziane 3 szt.	Energia: 2987 kcal Białko: 90 g Tł. Ogółem: 59 g Kw. Nasycone: 20 g Węgl./w tym cukry:335 g/27g Błonnik: 23,1 g Sód:1300 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Płatki owsiane na mleku 250 ml (MI,GI) Pasta jajeczna z koperkiem i jogurtem 50 g (J,MI) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 30 g <i>* Szynka wiejska 30 g (Sj)</i>	Zupa jarzynowa z makaronem 300 ml (GI,J) Bitka wp. 85g + 80g (GI) ziemniaki 180 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>*bitka wp. 85 g (GI)</i> <i>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	Drożdżówka z jabłkiem (GI) owoc	Szynka z indyka [wyr.włas.]40 g) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g <i>* Szynka z indyka 40 g (Sj)</i> Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , pałki kukurydziane 3 szt.	Energia: 1010 kcal / *1201 kcal Białko: 55 g / *73 g Tł. Ogółem: 37 g /* 41g Kw. Nasycone: 8 g /* 9g Węgl./w tym cukry:153 g / 14g *155 / 14g Błonnik: 9,5g / *9,5g Sód:762 mg / *825g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Płatki owsiane na mleku 300 ml (MI,GI) Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 60 g (J,G) Szynka wiejska 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Chleb pełnoziarnisty 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g	Zupa jarzynowa z makaronem 300 ml (GI,J) Bitka wp. 2 szt. 170 g + 80g (GI) ziemniaki 180 g buraczki 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	Drożdżówka z jabłkiem (GI) owoc	Szynka z indyka [wyr.włas.]80 g () Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Papryka czerwona 40 g Posilek wieczorny: jogurt nat. (MI) , pałki kukurydziane 3 szt.	Energia: 3012 kcal Białko: 94 g Tł. Ogółem: 65 g Kw. Nasycone: 24 g Węgl./w tym cukry:340 g/28g Błonnik: 23,3g Sód:1326 mg

*Skróty alergénów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2025,07,12. piątek	Podstawowa	Kawa zbożowa mleku 250 ml (MI) * Ser żółty 40 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g dżem 30 g	Zupa barszcz biały 300 ml (GI) Makaron z polewą jogurtowo – truskawkową (180g + 160 g) (GI,J,MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie,</i>	Wafle ryżowe 3 szt. owoc	Pasta z tuńczyka, jajka i koperku (wyr. własny) 60 g (R,J) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g Posilek wieczorny: mus owocowy w tubce, chrupki kukurydziane 15 g	Energia: 2678kcal Białko: 89 g Tł. Ogółem: 46 g Kw. Nasycone: 17,3 g Węgl./w tym cukry:390 g/28g Błonnik: 25 g Sód:1320 mg
		Lekkostrawna	Płatki ryżowe na mleku 300 ml (MI) Szynka z indyka 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g dżem 30 g	Zupa barszcz biały 300 ml (GI) Makaron z polewą jogurtowo – truskawkową (180g + 160 g) (GI,J,MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie,</i>	Wafle ryżowe 3 szt. owoc	Szynka wiejska 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g Posilek wieczorny: mus owocowy w tubce, chrupki kukurydziane 15 g	Energia: 2675 kcal Białko: 81 g Tł. Ogółem: 44,6 g Kw. Nasycone: 17 g Węgl./w tym cukry:390 g/28g Błonnik: 24g Sód:1320 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Płatki ryżowe na mleku 250 ml (MI) Szynka z indyka 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g dżem 30 g <i>*ser biały 50 g (MI)</i>	Zupa barszcz biały 300 ml (GI) Makaron z polewą jogurtowo - truskawkową (180g + 160 g) (GI,J,MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>*serek homog. 100 g (MI)</i> <i>Obróbka termiczna: gotowanie,</i>	Wafle ryżowe 3 szt. owoc	Szynka wiejska 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <i>*Szynka wiejska 40 g (Sj)</i> Posilek wieczorny: mus owocowy w tubce, chrupki kukurydziane 15 g	Energia: 1013 kcal / *1101 kcal Białko: 45 g / *64 g Tł. Ogółem: 38 g / *44g Kw. Nasycone: 9 g / *11g Węgl./w tym cukry:174 g / 18g *174 / 18g Błonnik: 10g / *10g Sód:753 mg / *830g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Płatki ryżowe na mleku 300 ml (MI) ser biały 60 g (MI) Szynka z indyka 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g dżem 30 g	Zupa barszcz biały 300 ml (GI) Makaron z polewą jogurtowo - truskawkową (180g + 160 g) (GI,J,MI) serek homog. 100 g (MI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie,</i>	Wafle ryżowe 3 szt. owoc	Pasta z tuńczyka, jajka i koperku (wyr. własny) 60 g (R,J) Szynka wiejska 30 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g Posilek wieczorny: mus owocowy w tubce, chrupki kukurydziane 15 g	Energia: 2789kcal Białko: 109 g Tł. Ogółem: 49 g Kw. Nasycone: 19 g Węgl./w tym cukry:325 g/26g Błonnik: 27g Sód:1605 mg

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2025,07,13 niedziela	Podstawowa	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI)* Schab pieczony 40 g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek kiszony 40 g	Zupa barszcz czerwony 300 ml (GI) Kolorowy kociołek (indyk, dynia, marchew, kalafior, brokuł) 180 g (GI) Kasza jęczmienna 180 g (GI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	jogurt owocowy 100 ml (MI) ciastka owsiane 4 szt. (GI)	Ser biały z koperkiem 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g Posilek wieczorny: pieczywo Sonko 2 szt. (GI) owoc	Energia: 2905 kcal Białko: 96 g Tł. Ogółem: 45 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry:325 g/26g Błonnik: 25g Sód:1343 mg
		Lekkostrawna	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI) Schab pieczony 40 g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g	Zupa barszcz czerwony 300 ml (GI) Kolorowy kociołek (indyk, dynia, marchew, cukinia) 180 g (GI) Kasza jęczmienna 180 g (GI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	jogurt owocowy 100 ml (MI) ciastka owsiane 4 szt. (GI)	Ser biały z koperkiem 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g Posilek wieczorny: pieczywo Sonko 2 szt. (GI) owoc	Energia: 2902 kcal Białko: 96 g Tł. Ogółem: 45 g Kw. Nasycone: 18 g Węgl./w tym cukry:325 g/26g Błonnik: 25g Sód:1343 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Kasza manna na mleku 250 ml (MI,GI) Szyńka wiejska 40 g Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g <i>*jajko got. 1 szt.(J)</i>	Zupa barszcz czerwony 300 ml (GI) Kolorowy kociołek (indyk, dynia, marchew, cukinia) 180 g (GI) Kasza jęczmienna 180 g (GI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>*indyk gotowany 80 g</i> <i>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	jogurt owocowy 100 ml (MI) ciastka owsiane 4 szt. (GI)	Ser biały z koperkiem 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g <i>* Szyńka wiejska 40 g</i> Posilek wieczorny: pieczywo Sonko 2 szt. (GI) Owoc	Energia: 1100 kcal / *1136 kcal Białko: 49 g / *66 g Tł. Ogółem: 39 g / * 44g Kw. Nasycone: 9 g / * 11g Węgl./w tym cukry:163 g / 15g *163 / 15g Błonnik: 10,5g / *10,5g Sód:755 mg / *832g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogatobiałkowa oparzeniowa	Kasza manna na mleku 300 ml (MI,GI) Szyńka wiejska 40 g jajko got. 1 szt. (J) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek kiszony 40 g	Zupa zupa barszcz czerwony 300 ml (GI) Kolorowy kociołek (indyk, dynia, marchew, kalafior, brokuł) 180 g (GI) indyk gotowany 80 g Kasza jęczmienna 180 g (GI) Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka termiczna: gotowanie, duszenie</i>	jogurt owocowy 100 ml (MI) ciastka owsiane 4 szt. (GI)	Ser biały z koperkiem 60 g (MI) Szyńka wiejska 40 g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 60g (GI) Bułka pszenna 40 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g Posilek wieczorny: pieczywo Sonko 2 szt. (GI) Owoc	Energia: 2956 kcal Białko: 118 g Tł. Ogółem: 49 g Kw. Nasycone: 23 g Węgl./w tym cukry:335 g/27g Błonnik: 25g Sód:1364 mg

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

	Data	Dieta	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Średnie wartości odżywcze
Szpitala Dziecięcego im. prof. dr. med. J. Bogdanowicza ul. Niekańska 4/24, 03-924 Warszawa	2025.07.15 wtorek	Podstawowa	Płatki ryżowe na mleku 300 ml (MI)* Twaróg 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g dżem 30 g	Zupa szczawiowa 300 ml (GI) Gulasz z indyka po węgiersku 180g (GI) Kasza jęczmienna 180 g (GI) Brokuł na parze 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka term.: gotowanie, duszenie</i>	Jogurt nat. 150 ml (MI) owoc	Szynka drobiowa [wyr.włas]. 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g Posilek wieczorny: pieczywo Sonko 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 2302 kcal Białko: 92 g Tł. Ogółem: 62,5 g Kw. Nasycone: 23 g Węgl./w tym cukry:358 g/30g Błonnik: 26 g Sód:1351 mg
		Lekkostrawna	Płatki ryżowe na mleku 300 ml (MI) Twaróg 60 g (MI) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 40 g dżem 30 g	Zupa ziemniaczana 300 ml (GI) Gulasz z indyka 180 g (GI) Kasza jęczmienna 180 g (GI) Brokuł na parze 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka term.: gotowanie, duszenie</i>	Jogurt nat. 150 ml (MI) owoc	Szynka drobiowa [wyr.włas]. 40 g (Sj) Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g Posilek wieczorny: pieczywo Sonko 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 2304 kcal Białko: 92 g Tł. Ogółem: 62,5 g Kw. Nasycone: 23 g Węgl./w tym cukry:358 g/30g Błonnik: 27 g Sód:1340 mg
		II rok życia <i>*dodatek dla diety bogatobiałk.</i>	Płatki ryżowe na mleku 250 ml (MI) Twaróg 50 g (MI) Masło 10 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Pomidor 30 g dżem 30 g <i>*szynka wiejska 30 g (Sj)</i>	Zupa ziemniaczana 250 ml (GI) Gulasz z indyka 160 g (GI) Kasza jęczmienna 160 g (GI) Brokuł na parze 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>*mięso gulaszowe 75 g</i> <i>Obróbka term.: gotowanie, duszenie</i>	Jogurt nat. 150 ml (MI) owoc	Szynka drobiowa [wyr.włas] 30 g (Sj) Masło 10 g (MI) Bułka pszenna 90 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g <i>* Szynka wp. 30 g (Sj)</i> Posilek wieczorny: pieczywo Sonko 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 1021 kcal / *1209 kcal Białko: 55 g / *73 g Tł. Ogółem: 37 g /* 41g Kw. Nasycone: 8 g /* 9g Węgl./w tym cukry:160 g / 15g *160 / 15g Błonnik: 9,7g / *9,7g Sód:762 mg / *825g <i>*wartości dla diety z dodatkiem bogatobiałkowym</i>
		Bogaobiałkowa oparzeniowa	Płatki ryżowe na mleku 300 ml (MI) Twaróg 60 g (MI) Szynka wiejska 40 g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Ogórek 40 g dżem 30 g	Zupa szczawiowa 300 ml (GI) Gulasz z indyka po węgiersku 260 g (GI) Kasza jęczmienna 180 g (GI) Brokuł na parze 120 g Kompot owocowy z cukrem 200 ml <i>Obróbka term.: gotowanie, duszenie</i>	Jogurt nat. 150 ml (MI) owoc	Szynka drobiowa [wyr.włas] 40 g Masło 15 g (MI) Pieczywo pszenno-żytnie 70g (GI) Bułka pszenna 50 g (GI) Herbata b/c 200 ml Cukier 15 g Sałata 10 g Posilek wieczorny: pieczywo Sonko 2 szt. (GI) , owoc	Energia: 2309 kcal Białko: 122 g Tł. Ogółem: 70 g Kw. Nasycone: 24,3 g Węgl./w tym cukry:360 g/28g Błonnik: 26 g Sód:1456 mg

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.

*Skróty alergenów: **MI** - mleko, **GI** - gluten, **Sj** - soja, **S** - seler, **J** - jaja, **R** - ryba, **G** – gorczyca

Zastrzegamy sobie prawa do zmiany jadłospisu z przyczyn od nas niezależnych.