

# JADŁOSPIS

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych  
węglowodanów

23.03.2026 - 05.04.2026

poniedziałek (2026-03-23)	wtorek (2026-03-24)	środa (2026-03-25)	czwartek (2026-03-26)	piątek (2026-03-27)	sobota (2026-03-28)	niedziela (2026-03-29)
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>
Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) Chleb graham (GLU) Grahamka (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Serek Hochland mini (MLE) Szynka Rzeźnika (GLU, SOJ, SEL, MLE) Pomidor Sałata Jabłko	Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) Chleb graham (GLU) Grahamka (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Pasta z twarogu z rzodkiewką (MLE) (50g) Szynka wieprzowa, gotowana Pomidor Sałata Mandarynki	Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) Chleb graham (GLU) Grahamka (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Połędwica Sopocka (GLU, SOJ, SEL) Pasta jajeczna z koperkiem i jogurtem (JAJ, MLE) (50g) Papryka czerwona Sałata Kiwi	Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) Chleb graham (GLU) Grahamka (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Serek Tartare (MLE) Paszтет z kurczaka, pieczony (GLU, JAJ) Ogórek Sałata Pomarańcza	Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) Chleb graham (GLU) Grahamka (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Ser edamski (MLE) Szynka gotowana z piersi kurczaka Rzodkiewka Sałata Mandarynki	Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) Chleb graham (GLU) Grahamka (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Szynka wieprzowa, gotowana Jaja kurze, całe (JAJ) Ogórek Sałata Kiwi	Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) Chleb graham (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Kiełbaski drobiowe Musztarda (GOR) Pomidor Sałata Jabłko
<b>II śniadanie</b>	<b>II śniadanie</b>	<b>II śniadanie</b>	<b>II śniadanie</b>	<b>II śniadanie</b>	<b>II śniadanie</b>	<b>II śniadanie</b>
Jogurt naturalny (MLE)	Koktajl gruszkowo - szpinakowy (200ml)	Jabłko	Koktajl mleczno-truskawkowy (MLE) (200ml)	Mus owocowy 100%	Jabłko	Mandarynki
<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>
Kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami (SEL) (350g) Mięso duszone wieprzowe (SOJ, GOR, SEL) (100g) Surówka z pora (MLE) (200g) Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana Kompot wieloowocowy (200ml)	Krupnik z ziemniakami (SEL, GLU) (350g) Filet z indyka pieczony (100g) Surówka z buraka (200g) Ziemniaki, gotowane w wodzie Kompot wieloowocowy (200ml)	Zupa cukiniowa z ziemniakami (SEL) (350g) Gulasz z szynki wieprzowej, duszonej z warzywami (z papryką) (GLU) (180g) Makaron pełnoziarnisty, ugotowany (GLU) Kompot wieloowocowy (200ml)	Zupa koperkowa z ryżem brązowym (MLE, SEL) (350g) Pulpet gotowany z mięsa drobiowego (JAJ, GLU) (100g) Szpinak gotowany (GLU, MLE) (200g) Ziemniaki, gotowane w wodzie Kompot wieloowocowy (200ml)	Zupa brokułowa z makaronem pełnoziarnistym (SEL, MLE, GLU) (350g) Ryba pieczona (RYB) (100g) Surówka z kapusty kiszzonej i marchewki (200g) Ziemniaki, gotowane w wodzie Kompot wieloowocowy (200ml)	Zupa z ciecierzycą i ziemniakami (SEL) (350g) Sos boloński, duszony z warzywami (SEL, GLU) (180g) Makaron pełnoziarnisty, ugotowany (GLU) Kompot wieloowocowy (200ml)	Rosół z makaronem (SEL, GLU) (350g) Duszona pierś z kurczaka w sosie pieczarkowym (MLE) (180g) Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki (200g) Ziemniaki, gotowane w wodzie Kompot wieloowocowy (200ml)
<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>
Herbata czarna, napar bez cukru Chleb graham (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Serek Tartare (MLE) Połędwica Sopocka (GLU, SOJ, SEL) Ogórek	Herbata czarna, napar bez cukru Chleb graham (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Pasta z czerwonej soczewicy (50g) Szynka gotowana z piersi kurczaka Rzodkiewka	Herbata czarna, napar bez cukru Chleb graham (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Szynka Rzeźnika (GLU, SOJ, SEL, MLE) Pasta rybno-twarogowa (RYB, MLE) (50g) Pomidor	Herbata czarna, napar bez cukru Chleb graham (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Pasta z brokuła (50g) Szynka wieprzowa, gotowana Ogórek	Herbata czarna, napar bez cukru Chleb graham (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Serek Hochland mini (MLE) Połędwica Sopocka (GLU, SOJ, SEL) Pomidor	Herbata czarna, napar bez cukru Chleb graham (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Szynka Rzeźnika (GLU, SOJ, SEL, MLE) Serek Kiri (MLE) Papryka czerwona	Herbata czarna, napar bez cukru Chleb graham (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Serek Tartare (MLE) Połędwica Sopocka (GLU, SOJ, SEL) Ogórek

<b>poniedziałek (2026-03-23)</b>	<b>wtorek (2026-03-24)</b>	<b>środa (2026-03-25)</b>	<b>czwartek (2026-03-26)</b>	<b>piątek (2026-03-27)</b>	<b>sobota (2026-03-28)</b>	<b>niedziela (2026-03-29)</b>
<b>Posiłek nocny</b>	<b>Posiłek nocny</b>	<b>Posiłek nocny</b>	<b>Posiłek nocny</b>	<b>Posiłek nocny</b>	<b>Posiłek nocny</b>	<b>Posiłek nocny</b>
Sałátka z kaszą kuskus i warzywami, z olejem (GLU) (100g)	Serek homogenizowany, naturalny (MLE)	Jogurt naturalny (MLE)	Sałátka makaronowa z warzywami, z olejem (JAJ, GLU) (100g)	Serek wiejski (MLE)	Serek homogenizowany, naturalny (MLE)	Jogurt naturalny (MLE)

poniedziałek (2026-03-30)	wtorek (2026-03-31)	środa (2026-04-01)	czwartek (2026-04-02)	piątek (2026-04-03)	sobota (2026-04-04)	niedziela (2026-04-05)
<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>	<b>Śniadanie</b>
Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) Chleb graham (GLU) Grahamka (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Pasta serowa ze szczypiorkiem (MLE) (50g) Szynka gotowana z piersi kurczaka Pomidor Sałata Kiwi	Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) Chleb graham (GLU) Grahamka (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Jaja kurze, całe (JAJ) Połędwica Sopocka (GLU, SOJ, SEL) Ogórek Sałata Pomarańcza	Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) Chleb graham (GLU) Grahamka (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Paszтет z kurczaka, pieczony (GLU, JAJ) Szynka wieprzowa, gotowana Papryka czerwona Sałata Jabłko	Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) Chleb graham (GLU) Grahamka (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Połędwica Sopocka (GLU, SOJ, SEL) Pasta z twarogu z ogórkiem zielonym (MLE) (50g) Rzodkiewka Sałata Kiwi	Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) Chleb graham (GLU) Grahamka (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Szynka wieprzowa, gotowana Pasta jajeczna z koperkiem i jogurtem (JAJ, MLE) (50g) Pomidor Sałata Mandarynki	Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) Chleb graham (GLU) Grahamka (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Szynka Rzeźnika (GLU, SOJ, SEL, MLE) Ser edamski (MLE) Ogórek Sałata Pomarańcza	Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) Chleb graham (GLU) Grahamka (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Jaja kurze, całe (JAJ) Kiełbasa biała, z kurczaka Pomidor Sałata Kiwi
<b>II śniadanie</b>	<b>II śniadanie</b>	<b>II śniadanie</b>	<b>II śniadanie</b>	<b>II śniadanie</b>	<b>II śniadanie</b>	<b>II śniadanie</b>
Jogurt naturalny (MLE)	Jabłko	Mandarynki	Jogurt naturalny (MLE)	Kisiel truskawkowy b/cukru (200g)	Jabłko	Babka wielkanocna (MLE, JAJ) (60g)
<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>	<b>Obiad</b>
Barszcz czerwony z ziemniakami (SEL, MLE) (350g) Pieczeń rzymska (JAJ, GLU) (100g) Sos koperkowy (GLU, MLE) (80ml) Fasolka szparagowa, gotowana Kasza gryczana, gotowana Kompot wieloowocowy (200ml)	Zupa szpinakowa z ziemniakami (SEL, MLE) (350g) Gołąbki bez zawijania z mięsa wieprzowego, w sosie pomidorowym, zapiekane (JAJ) (160g) Brokuły, gotowane w wodzie Ziemniaki, gotowane w wodzie Kompot wieloowocowy (200ml)	Zupa gulaszowa z ziemniakami (SEL) (350g) Schab duszony (100g) Surówka z marchewki i jabłka (MLE) (200g) Ziemniaki, gotowane w wodzie Kompot wieloowocowy (200ml)	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym (SEL, MLE) (350g) Filet z indyka duszony (100g) Surówka z białej kapusty (200g) Ziemniaki, gotowane w wodzie Kompot wieloowocowy (200ml)	Zupa z soczewicą czerwoną i makaronem pełnoziarnistym (SEL, GLU) (350g) Pulpety rybne, pieczone (RYB, JAJ) (100g) Surówka z marchewki (200g) Ziemniaki, gotowane w wodzie Kompot wieloowocowy (200ml)	Zupa kalarepowa z ziemniakami (MLE) (350g) Leczo (200g) Ryż brązowy, ugotowany Kompot wieloowocowy (200ml)	Barszcz biały z ziemniakami, zabieleny (GLU, MLE) (350g) Udko z kurczaka, pieczone (100g) Czerwona kapusta na ciepło (200g) Ziemniaki, gotowane w wodzie Kompot wieloowocowy (200ml)
<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>	<b>Kolacja</b>
Herbata czarna, napar bez cukru Chleb graham (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Paprykarz (RYB) (50g) Szynka wieprzowa, gotowana Rzodkiewka	Herbata czarna, napar bez cukru Chleb graham (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Szynka Rzeźnika (GLU, SOJ, SEL, MLE) Pasta z twarogu z koperkiem (MLE) (50g) Pomidor	Herbata czarna, napar bez cukru Chleb graham (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Jajko w galarecie z brokułem i marchewką (SEL) (80g) Szynka gotowana z piersi kurczaka Ogórek	Herbata czarna, napar bez cukru Chleb graham (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Szynka Rzeźnika (GLU, SOJ, SEL, MLE) Pomidor Serek Tartare (MLE)	Herbata czarna, napar bez cukru Chleb graham (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Połędwica Sopocka (GLU, SOJ, SEL) Serek Kiri (MLE) Papryka czerwona	Herbata czarna, napar bez cukru Chleb graham (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Serek Hochland mini (MLE) Szynka gotowana z piersi kurczaka Pomidor	Herbata czarna, napar bez cukru Chleb graham (GLU) Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) Szynka wieprzowa, gotowana Serek Tartare (MLE) Ogórek

<b>poniedziałek (2026-03-30)</b>	<b>wtorek (2026-03-31)</b>	<b>środa (2026-04-01)</b>	<b>czwartek (2026-04-02)</b>	<b>piątek (2026-04-03)</b>	<b>sobota (2026-04-04)</b>	<b>niedziela (2026-04-05)</b>
<b>Posiłek nocny</b>	<b>Posiłek nocny</b>	<b>Posiłek nocny</b>	<b>Posiłek nocny</b>	<b>Posiłek nocny</b>	<b>Posiłek nocny</b>	<b>Posiłek nocny</b>
Sałatka z kaszą orkiszową i brokułem, z olejem (GLU) (100g)	Jogurt naturalny (MLE)	Serek homogenizowany, naturalny (MLE)	Sałatka makaronowa z ogórkiem kiszonym i pomidorem, z olejem (GLU) (100g)	Jogurt naturalny (MLE)	Serek wiejski (MLE)	Serek homogenizowany, naturalny (MLE)



23.03.2026 (poniedziałek)

**► Śniadanie**

Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml)	1 porcja
Chleb graham (GLU)	1 kromka (40g)
Grahamka (GLU)	1 sztuka (60g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Serek Hochland mini (MLE)	1 porcja (30g)
Szynka Rzeźnika (GLU, SOJ, SEL, MLE)	1 porcja (30g)
Pomidor	2/3 sztuki (100g)
Sałata	1/8 sztuki (15g)
Jabłko	1 sztuka (180g)

**► II śniadanie**

Jogurt naturalny (MLE)	1 opakowanie (150g)
------------------------	---------------------

**► Obiad**

Kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami (SEL) (350g)	1 porcja
Mięso duszone wieprzowe (SOJ, GOR, SEL) (100g)	1 porcja
Surówka z pora (MLE) (200g)	1 porcja
Kasza jęczmienna, perłowa, gotowana	1 i 1/3 szklanki (200g)
Kompot wieloowocowy (200ml)	1 porcja

**► Kolacja**

Herbata czarna, napar bez cukru	3/4 szklanki (200ml)
Chleb graham (GLU)	3 kromki (120g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Serek Tartare (MLE)	1 łyżka (20g)
Poładwica Sopocka (GLU, SOJ, SEL)	1 porcja (30g)
Ogórek	1/4 sztuki (50g)

**► Posiłek nocny**

Sałatka z kaszą kuskus i warzywami, z olejem (GLU) (100g)	1 porcja
---	----------


**Wartości odżywcze**

Wartość energetyczna:

1905 kcal

Wartość energetyczna:

7978.4 kJ



### Wartości odżywcze

Woda:	2997 g	Białko ogółem:	87.48 g
Tłuszcz:	62.54 g	Węglowodany ogółem:	255.88 g
Cholesterol:	120.4 mg	Glukoza:	8.98 g
Fruktoza:	15.23 g	Sacharoza:	13.12 g
Laktoza:	9.81 g	Skrobia:	159.69 g
Błonnik pokarmowy:	40.15 g	Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	21.88 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	15.93 g	Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	9.17 g
Sód:	1672.88 mg	Potas:	3773.23 mg
Wapń:	773.5 mg	Fosfor:	1393.77 mg
Magnez:	354.53 mg	Żelazo:	14.91 mg
Witamina A:	2093.13 µg	Witamina D:	1.02 µg
Witamina E:	11 mg	Tiamina:	2.09 mg
Ryboflawina:	1.42 mg	Niacyna:	26.6 mg
Witamina C:	120.98 mg		



24.03.2026 (wtorek)

### ► Śniadanie

Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml)	1 porcja
Chleb graham (GLU)	1 kromka (40g)
Grahamka (GLU)	1 sztuka (60g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Pasta z twarogu z rzodkiewką (MLE) (50g)	1 porcja
Szynka wieprzowa, gotowana	1 i 1/2 plastra (30g)
Pomidor	2/3 sztuki (100g)
Sałata	1/8 sztuki (15g)
Mandarynki	1 sztuka (65g)

### ► II śniadanie

Koktajl gruszkowo - szpinakowy (200ml)	1 porcja
--	----------

### ► Obiad

Krupnik z ziemniakami (SEL, GLU) (350g)	1 porcja
Filet z indyka pieczony (100g)	1 porcja
Surówka z buraka (200g)	1 porcja
Ziemniaki, gotowane w wodzie	3 sztuki (250g)
Kompot wieloowocowy (200ml)	1 porcja

### ► Kolacja

Herbata czarna, napar bez cukru	3/4 szklanki (200ml)
Chleb graham (GLU)	3 kromki (120g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Pasta z czerwonej soczewicy (50g)	1 porcja
Szynka gotowana z piersi kurczaka	2 i 1/2 plastra (30g)
Rzodkiewka	3 i 1/3 sztuki (50g)

### ► Posiłek nocny

Serek homogenizowany, naturalny (MLE)	1 opakowanie (150g)
---------------------------------------	---------------------



### Wartości odżywcze

<b>Wartość energetyczna:</b>	1969 kcal	<b>Wartość energetyczna:</b>	9510 kJ
<b>Woda:</b>	1601.77 g	<b>Białko ogółem:</b>	92.46 g
<b>Tłuszcz:</b>	63.1 g	<b>Węglowodany ogółem:</b>	253.1 g
<b>Cholesterol:</b>	146.3 mg	<b>Glukoza:</b>	7.94 g
<b>Fruktoza:</b>	11.01 g	<b>Sacharoza:</b>	18.78 g
<b>Laktoza:</b>	5.01 g	<b>Skrobia:</b>	159.64 g
<b>Błonnik pokarmowy:</b>	43.05 g	<b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:</b>	16.55 g
<b>Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:</b>	20.71 g	<b>Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:</b>	14.36 g
<b>Sód:</b>	1458.49 mg	<b>Potas:</b>	4261.11 mg
<b>Wapń:</b>	793.31 mg	<b>Fosfor:</b>	1384.56 mg
<b>Magnez:</b>	427.86 mg	<b>Żelazo:</b>	16.97 mg
<b>Witamina A:</b>	2259.55 µg	<b>Witamina D:</b>	0.31 µg
<b>Witamina E:</b>	13.1 mg	<b>Tiamina:</b>	1.27 mg
<b>Ryboflawina:</b>	1.17 mg	<b>Niacyna:</b>	23.8 mg
<b>Witamina C:</b>	168.21 mg		



25.03.2026 (środa)

### ► Śniadanie

Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml)	1 porcja
Chleb graham (GLU)	1 kromka (40g)
Grahamka (GLU)	1 sztuka (60g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Polędwica Sopocka (GLU, SOJ, SEL)	1 porcja (30g)
Pasta jajeczna z koperkiem i jogurtem (JAJ, MLE) (50g)	1 porcja
Papryka czerwona	1/3 sztuki (100g)



Sałata	1/8 sztuki (15g)
Kiwi	1 sztuka (75g)

**► II śniadanie**

Jabłko	1 sztuka (180g)
--------	-----------------

**► Obiad**

Zupa cukiniowa z ziemniakami (SEL) (350g)	1 porcja
Gulasz z szynki wieprzowej, duszonej z warzywami (z papryką) (GLU) (180g)	1 porcja
Makaron pełnoziarnisty, ugotowany (GLU)	1 porcja (200g)
Kompot wieloowocowy (200ml)	1 porcja

**► Kolacja**

Herbata czarna, napar bez cukru	3/4 szklanki (200ml)
Chleb graham (GLU)	3 kromki (120g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Szynka Rzeźnika (GLU, SOJ, SEL, MLE)	1 porcja (30g)
Pasta rybno-twarogowa (RYB, MLE) (50g)	1 porcja
Pomidor	1/4 sztuki (50g)

**► Posiłek nocny**

Jogurt naturalny (MLE)	1 opakowanie (150g)
------------------------	---------------------


**Wartości odżywcze**

<b>Wartość energetyczna:</b>	1923 kcal	<b>Wartość energetyczna:</b>	7122.97 kJ
<b>Woda:</b>	1602.23 g	<b>Białko ogółem:</b>	99.25 g
<b>Tłuszcz:</b>	60.76 g	<b>Węglowodany ogółem:</b>	251.57 g
<b>Cholesterol:</b>	303.4 mg	<b>Glukoza:</b>	13.25 g
<b>Fruktoza:</b>	19.75 g	<b>Sacharoza:</b>	14.95 g
<b>Laktoza:</b>	9.81 g	<b>Skrobia:</b>	114.63 g
<b>Błonnik pokarmowy:</b>	40.55 g	<b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:</b>	16.96 g
<b>Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:</b>	20.16 g	<b>Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:</b>	10.36 g
<b>Sód:</b>	1315.1 mg	<b>Potas:</b>	4052.94 mg
<b>Wapń:</b>	734.41 mg	<b>Fosfor:</b>	1410.07 mg
<b>Magnez:</b>	360.11 mg	<b>Żelazo:</b>	14.11 mg
<b>Witamina A:</b>	2448.35 µg	<b>Witamina D:</b>	2.06 µg
<b>Witamina E:</b>	16.02 mg	<b>Tiamina:</b>	1.93 mg
<b>Ryboflawina:</b>	1.74 mg	<b>Niacyna:</b>	26.72 mg
<b>Witamina C:</b>	337.22 mg		


**26.03.2026 (czwartek)**
**► Śniadanie**

Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml)	1 porcja
Chleb graham (GLU)	1 kromka (40g)
Grahamka (GLU)	1 sztuka (60g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Serek Tartare (MLE)	1 łyżka (20g)
Pasztet z kurczaka, pieczony (GLU, JAJ)	1 plaster (30g)
Ogórek	2/3 sztuki (100g)
Sałata	1/8 sztuki (15g)
Pomarańcza	1/2 sztuki (160g)

**► II śniadanie**

Koktajl mleczno-truskawkowy (MLE) (200ml)	1 porcja
---	----------

**► Obiad**

Zupa koperkowa z ryżem brązowym (MLE, SEL) (350g)	1 porcja
Pulpet gotowany z mięsa drobiowego (JAJ, GLU) (100g)	1 porcja
Szpinak gotowany (GLU, MLE) (200g)	1 porcja
Ziemniaki, gotowane w wodzie	3 sztuki (250g)
Kompot wielowocowy (200ml)	1 porcja

**► Kolacja**

Herbata czarna, napar bez cukru	3/4 szklanki (200ml)
Chleb graham (GLU)	3 kromki (120g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Pasta z brokuła (50g)	1 porcja
Szynka wieprzowa, gotowana	1 i 1/2 plastra (30g)
Ogórek	1/4 sztuki (50g)

**► Posiłek nocny**

Sałatka makaronowa z warzywami, z olejem (JAJ, GLU) (100g)	1 porcja
--	----------


**Wartości odżywcze**
**Wartość energetyczna:**
**2028 kcal**
**Wartość energetyczna:**
**8226.86 kJ**


**Wartości odżywcze**

<b>Woda:</b>	1731.3 g	<b>Białko ogółem:</b>	85.56 g
<b>Tłuszcz:</b>	76.1 g	<b>Węglowodany ogółem:</b>	257.56 g
<b>Cholesterol:</b>	276.95 mg	<b>Glukoza:</b>	8.51 g
<b>Fruktoza:</b>	8.76 g	<b>Sacharoza:</b>	13.95 g
<b>Laktoza:</b>	11.79 g	<b>Skrobia:</b>	166.46 g
<b>Błonnik pokarmowy:</b>	37.97 g	<b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:</b>	20.91 g
<b>Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:</b>	28.1 g	<b>Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:</b>	13.91 g
<b>Sód:</b>	1453.95 mg	<b>Potas:</b>	4197.19 mg
<b>Wapń:</b>	844.82 mg	<b>Fosfor:</b>	1479.54 mg
<b>Magnez:</b>	473.49 mg	<b>Żelazo:</b>	18.44 mg
<b>Witamina A:</b>	2797.78 µg	<b>Witamina D:</b>	0.72 µg
<b>Witamina E:</b>	15.91 mg	<b>Tiamina:</b>	1.37 mg
<b>Ryboflawina:</b>	1.95 mg	<b>Niacyna:</b>	25.54 mg
<b>Witamina C:</b>	337.65 mg		


**27.03.2026 (piątek)**
**► Śniadanie**

Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml)	1 porcja
Chleb graham (GLU)	1 kromka (40g)
Grahamka (GLU)	1 sztuka (60g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Ser edamski (MLE)	1 porcja (30g)
Szynka gotowana z piersi kurczaka	2 i 1/2 plastra (30g)
Rzodkiewka	7 sztuk (105g)
Sałata	1/8 sztuki (15g)
Mandarynki	1 sztuka (65g)

**► II śniadanie**

Mus owocowy 100%	1 opakowanie (100g)
------------------	---------------------

**► Obiad**

Zupa brokułowa z makaronem pełnoziarnistym (SEL, MLE, GLU) (350g)	1 porcja
Ryba pieczona (RYB) (100g)	1 porcja
Surówka z kapusty kiszzonej i marchewki (200g)	1 porcja
Ziemniaki, gotowane w wodzie	3 sztuki (250g)
Kompot wieloowocowy (200ml)	1 porcja



## ► Kolacja

Herbata czarna, napar bez cukru	3/4 szklanki (200ml)
Chleb graham (GLU)	3 kromki (120g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Serek Hochland mini (MLE)	1 porcja (30g)
Polędwica Sopocka (GLU, SOJ, SEL)	1 porcja (30g)
Pomidor	1/4 sztuki (50g)

## ► Posiłek nocny

Serek wiejski (MLE)	1 opakowanie (200g)
---------------------	---------------------



### Wartości odżywcze

<b>Wartość energetyczna:</b>	1945 kcal	<b>Wartość energetyczna:</b>	9408.68 kJ
<b>Woda:</b>	1468.29 g	<b>Białko ogółem:</b>	105.71 g
<b>Tłuszcz:</b>	65.14 g	<b>Węglowodany ogółem:</b>	240.24 g
<b>Cholesterol:</b>	137.5 mg	<b>Glukoza:</b>	6.39 g
<b>Fruktoza:</b>	5.5 g	<b>Sacharoza:</b>	12.06 g
<b>Laktoza:</b>	5.43 g	<b>Skrobia:</b>	129.58 g
<b>Błonnik pokarmowy:</b>	43.23 g	<b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:</b>	22.24 g
<b>Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:</b>	14.99 g	<b>Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:</b>	8.44 g
<b>Sód:</b>	1828.27 mg	<b>Potas:</b>	3791.81 mg
<b>Wapń:</b>	944.32 mg	<b>Fosfor:</b>	1300.47 mg
<b>Magnez:</b>	352.19 mg	<b>Żelazo:</b>	12.57 mg
<b>Witamina A:</b>	2306.01 µg	<b>Witamina D:</b>	1.27 µg
<b>Witamina E:</b>	10.21 mg	<b>Tiamina:</b>	0.92 mg
<b>Ryboflawina:</b>	0.96 mg	<b>Niacyna:</b>	20.43 mg
<b>Witamina C:</b>	166.52 mg		



28.03.2026 (sobota)

## ► Śniadanie

Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml)	1 porcja
Chleb graham (GLU)	1 kromka (40g)
Grahamka (GLU)	1 sztuka (60g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Szynka wieprzowa, gotowana	1 i 1/2 plastra (30g)
Jaja kurze, całe (JAJ)	1 sztuka (50g)
Ogórek	2/3 sztuki (100g)



Sałata 1/8 sztuki (15g)

Kiwi 1 sztuka (75g)

### ► II śniadanie

Jabłko 1 sztuka (180g)

### ► Obiad

Zupa z ciecierzycą i ziemniakami (SEL) (350g) 1 porcja

Sos boloński, duszony z warzywami (SEL, GLU) (180g) 1 porcja

Makaron pełnoziarnisty, ugotowany (GLU) 1 porcja (200g)

Kompot wieloowocowy (200ml) 1 porcja

### ► Kolacja

Herbata czarna, napar bez cukru 3/4 szklanki (200ml)

Chleb graham (GLU) 3 kromki (120g)

Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) 1 porcja (10g)

Szynka Rzeźnika (GLU, SOJ, SEL, MLE) 1 porcja (30g)

Serek Kiri (MLE) 1 opakowanie (17g)

Papryka czerwona 1/5 sztuki (50g)

### ► Posiłek nocny

Serek homogenizowany, naturalny (MLE) 1 opakowanie (150g)



### Wartości odżywcze

<b>Wartość energetyczna:</b>	1970 kcal
<b>Woda:</b>	1301.75 g
<b>Tłuszcz:</b>	62.8 g
<b>Cholesterol:</b>	292.4 mg
<b>Fruktoza:</b>	16.5 g
<b>Laktoza:</b>	5.01 g
<b>Błonnik pokarmowy:</b>	36.87 g
<b>Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:</b>	16.81 g
<b>Sód:</b>	1197.81 mg
<b>Wapń:</b>	626.78 mg
<b>Magnez:</b>	291.92 mg
<b>Witamina A:</b>	1524.09 µg
<b>Witamina E:</b>	10.79 mg
<b>Ryboflawina:</b>	1.17 mg
<b>Witamina C:</b>	175.53 mg

<b>Wartość energetyczna:</b>	7325.83 kJ
<b>Białko ogółem:</b>	96.43 g
<b>Węglowodany ogółem:</b>	244.35 g
<b>Glukoza:</b>	10.43 g
<b>Sacharoza:</b>	10.45 g
<b>Skrobia:</b>	112.5 g
<b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:</b>	19.91 g
<b>Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:</b>	10.49 g
<b>Potas:</b>	2821.49 mg
<b>Fosfor:</b>	1140.97 mg
<b>Żelazo:</b>	12.37 mg
<b>Witamina D:</b>	1.42 µg
<b>Tiamina:</b>	0.81 mg
<b>Niacyna:</b>	22.55 mg



29.03.2026 (niedziela)

► Śniadanie

Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml)	1 porcja
Chleb graham (GLU)	3 kromki (120g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Kiełbaski drobiowe	1 porcja (100g)
Musztarda (GOR)	1 łyżeczka (10g)
Pomidor	2/3 sztuki (100g)
Salata	1/8 sztuki (15g)
Jabłko	1 sztuka (180g)

► II śniadanie

Mandarynki	1 sztuka (65g)
------------	----------------

► Obiad

Rosół z makaronem (SEL, GLU) (350g)	1 porcja
Duszona pierś z kurczaka w sosie pieczarkowym (MLE) (180g)	1 porcja
Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki (200g)	1 porcja
Ziemniaki, gotowane w wodzie	3 sztuki (250g)
Kompot wieloowocowy (200ml)	1 porcja

► Kolacja

Herbata czarna, napar bez cukru	3/4 szklanki (200ml)
Chleb graham (GLU)	3 kromki (120g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Serek Tartare (MLE)	1 łyżka (20g)
Półdewica Sopocka (GLU, SOJ, SEL)	1 porcja (30g)
Ogórek	1/4 sztuki (50g)

► Posiłek nocny

Jogurt naturalny (MLE)	1 opakowanie (150g)
------------------------	---------------------



Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	1980 kcal	Wartość energetyczna:	8275.97 kJ
Woda:	1611.37 g	Białko ogółem:	90.45 g


**Wartości odżywcze**

<b>Tłuszcz:</b>	71.85 g	<b>Węglowodany ogółem:</b>	246.11 g
<b>Cholesterol:</b>	112.35 mg	<b>Glukoza:</b>	10.04 g
<b>Fruktoza:</b>	15.91 g	<b>Sacharoza:</b>	16.86 g
<b>Laktoza:</b>	10.01 g	<b>Skrobia:</b>	157.63 g
<b>Błonnik pokarmowy:</b>	38.99 g	<b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:</b>	20.21 g
<b>Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:</b>	20.2 g	<b>Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:</b>	11.58 g
<b>Sód:</b>	1906.95 mg	<b>Potas:</b>	4174.98 mg
<b>Wapń:</b>	759.88 mg	<b>Fosfor:</b>	1552.63 mg
<b>Magnez:</b>	399.15 mg	<b>Żelazo:</b>	12.8 mg
<b>Witamina A:</b>	2146.97 µg	<b>Witamina D:</b>	1.77 µg
<b>Witamina E:</b>	13.42 mg	<b>Tiamina:</b>	0.98 mg
<b>Ryboflawina:</b>	1.75 mg	<b>Niacyna:</b>	34.91 mg
<b>Witamina C:</b>	157.07 mg		


**30.03.2026 (poniedziałek)**
**► Śniadanie**

Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml)	1 porcja
Chleb graham (GLU)	1 kromka (40g)
Grahamka (GLU)	1 sztuka (60g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Pasta serowa ze szczypiorkiem (MLE) (50g)	1 porcja
Szynka gotowana z piersi kurczaka	2 i 1/2 plastra (30g)
Pomidor	2/3 sztuki (100g)
Salata	1/8 sztuki (15g)
Kiwi	1 sztuka (75g)

**► II śniadanie**

Jogurt naturalny (MLE)	1 opakowanie (150g)
------------------------	---------------------

**► Obiad**

Barszcz czerwony z ziemniakami (SEL, MLE) (350g)	1 porcja
Pieczeń rzymska (JAJ, GLU) (100g)	1 porcja
Sos koperkowy (GLU, MLE) (80ml)	1 porcja
Fasolka szparagowa, gotowana	1 i 1/3 porcji (200g)
Kasza gryczana, gotowana	1 i 1/3 szklanki (200g)

Kompot wieloowocowy (200ml) 1 porcja

### ► Kolacja

Herbata czarna, napar bez cukru 3/4 szklanki (200ml)

Chleb graham (GLU) 3 kromki (120g)

Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) 1 porcja (10g)

Paprykarz (RYB) (50g) 1 porcja

Szynka wieprzowa, gotowana 1 i 1/2 plastra (30g)

Rzodkiewka 3 i 1/3 sztuki (50g)

### ► Posiłek nocny

Salatka z kaszą orkiszową i brokułem, z olejem (GLU) (100g) 1 porcja



### Wartości odżywcze

<b>Wartość energetyczna:</b>	2093 kcal	<b>Wartość energetyczna:</b>	10040.51 kJ
<b>Woda:</b>	1801.64 g	<b>Białko ogółem:</b>	106 g
<b>Tłuszcz:</b>	68.67 g	<b>Węglowodany ogółem:</b>	272.53 g
<b>Cholesterol:</b>	208.25 mg	<b>Glukoza:</b>	8.77 g
<b>Fruktoza:</b>	9.15 g	<b>Sacharoza:</b>	15.44 g
<b>Laktoza:</b>	10.37 g	<b>Skrobia:</b>	171.53 g
<b>Błonnik pokarmowy:</b>	41.89 g	<b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:</b>	22.12 g
<b>Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:</b>	24.29 g	<b>Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:</b>	11.62 g
<b>Sód:</b>	1819.46 mg	<b>Potas:</b>	4534.85 mg
<b>Wapń:</b>	1245.05 mg	<b>Fosfor:</b>	1922.01 mg
<b>Magnez:</b>	547.86 mg	<b>Żelazo:</b>	19.4 mg
<b>Witamina A:</b>	1738.67 µg	<b>Witamina D:</b>	1.38 µg
<b>Witamina E:</b>	12.48 mg	<b>Tiamina:</b>	1.76 mg
<b>Ryboflawina:</b>	1.79 mg	<b>Niacyna:</b>	25.53 mg
<b>Witamina C:</b>	203.02 mg		



31.03.2026 (wtorek)

### ► Śniadanie

Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) 1 porcja

Chleb graham (GLU) 1 kromka (40g)

Grahamka (GLU) 1 sztuka (60g)

Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) 1 porcja (10g)

Jaja kurze, całe (JAJ) 1 sztuka (50g)

Półdewica Sopocka (GLU, SOJ, SEL) 1 porcja (30g)



Ogórek	2/3 sztuki (100g)
Salata	1/8 sztuki (15g)
Pomarańcza	1/2 sztuki (160g)

**► II śniadanie**

Jabłko	1 sztuka (180g)
--------	-----------------

**► Obiad**

Zupa szpinakowa z ziemniakami (SEL, MLE) (350g)	1 porcja
Gołąbki bez zawijania z mięsa wieprzowego, w sosie pomidorowym, zapiekane (JA.J) (160g)	1 porcja
Brokuły, gotowane w wodzie	2 porcje (200g)
Ziemniaki, gotowane w wodzie	3 sztuki (250g)
Kompot wieloowocowy (200ml)	1 porcja

**► Kolacja**

Herbata czarna, napar bez cukru	3/4 szklanki (200ml)
Chleb graham (GLU)	3 kromki (120g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Szynka Rzeźnika (GLU, SOJ, SEL, MLE)	1 porcja (30g)
Pasta z twarogu z koperkiem (MLE) (50g)	1 porcja
Pomidor	1/4 sztuki (50g)

**► Posiłek nocny**

Jogurt naturalny (MLE)	1 opakowanie (150g)
------------------------	---------------------


**Wartości odżywcze**

<b>Wartość energetyczna:</b>	2065 kcal	<b>Wartość energetyczna:</b>	8655.27 kJ
<b>Woda:</b>	1893.84 g	<b>Białko ogółem:</b>	95.75 g
<b>Tłuszcz:</b>	67.44 g	<b>Węglowodany ogółem:</b>	276.06 g
<b>Cholesterol:</b>	376.8 mg	<b>Glukoza:</b>	12.18 g
<b>Fruktoza:</b>	18.65 g	<b>Sacharoza:</b>	18.73 g
<b>Laktoza:</b>	10.17 g	<b>Skrobia:</b>	173.74 g
<b>Błonnik pokarmowy:</b>	39.49 g	<b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:</b>	20.09 g
<b>Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:</b>	23.07 g	<b>Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:</b>	10.64 g
<b>Sód:</b>	1261.59 mg	<b>Potas:</b>	4465.46 mg
<b>Wapń:</b>	887.97 mg	<b>Fosfor:</b>	1574.3 mg
<b>Magnez:</b>	409.51 mg	<b>Żelazo:</b>	15.93 mg
<b>Witamina A:</b>	1589.96 µg	<b>Witamina D:</b>	2.06 µg
<b>Witamina E:</b>	14.22 mg	<b>Tiamina:</b>	1.69 mg



### Wartości odżywcze

Ryboflawina:	2 mg	Niacyna:	24.1 mg
Witamina C:	308.9 mg		



01.04.2026 (środa)

### ► Śniadanie

Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml)	1 porcja
Chleb graham (GLU)	1 kromka (40g)
Grahamka (GLU)	1 sztuka (60g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Pasztet z kurczaka, pieczony (GLU, JAJ)	1 plaster (30g)
Szynka wieprzowa, gotowana	1 i 1/2 plastra (30g)
Papryka czerwona	1/3 sztuki (100g)
Salata	1/8 sztuki (15g)
Jabłko	1 sztuka (180g)

### ► II śniadanie

Mandarynki	1 sztuka (65g)
------------	----------------

### ► Obiad

Zupa gulaszowa z ziemniakami (SEL) (350g)	1 porcja
Schab duszony (100g)	1 porcja
Surówka z marchewki i jabłka (MLE) (200g)	1 porcja
Ziemniaki, gotowane w wodzie	3 sztuki (250g)
Kompot wieloowocowy (200ml)	1 porcja

### ► Kolacja

Herbata czarna, napar bez cukru	3/4 szklanki (200ml)
Chleb graham (GLU)	3 kromki (120g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Jajko w galarecie z brokułem i marchewką (SEL) (80g)	1 porcja
Szynka gotowana z piersi kurczaka	2 i 1/2 plastra (30g)
Ogórek	1/4 sztuki (50g)

## ► Posiłek nocny

Serek homogenizowany, naturalny (MLE)

1 opakowanie (150g)



### Wartości odżywcze

<b>Wartość energetyczna:</b>	2000 kcal	<b>Wartość energetyczna:</b>	9642.31 kJ
<b>Woda:</b>	1714.32 g	<b>Białko ogółem:</b>	98.43 g
<b>Tłuszcz:</b>	61.43 g	<b>Węglowodany ogółem:</b>	256.77 g
<b>Cholesterol:</b>	240.5 mg	<b>Glukoza:</b>	13.61 g
<b>Fruktoza:</b>	23.18 g	<b>Sacharoza:</b>	22.19 g
<b>Laktoza:</b>	5.01 g	<b>Skrobia:</b>	147.55 g
<b>Błonnik pokarmowy:</b>	39.44 g	<b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:</b>	17.84 g
<b>Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:</b>	20.74 g	<b>Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:</b>	10.67 g
<b>Sód:</b>	1877.35 mg	<b>Potas:</b>	4161.21 mg
<b>Wapń:</b>	701.48 mg	<b>Fosfor:</b>	1337.27 mg
<b>Magnez:</b>	367.61 mg	<b>Żelazo:</b>	16.21 mg
<b>Witamina A:</b>	3511.69 µg	<b>Witamina D:</b>	1.29 µg
<b>Witamina E:</b>	15.34 mg	<b>Tiamina:</b>	1.78 mg
<b>Ryboflawina:</b>	1.41 mg	<b>Niacyna:</b>	31.3 mg
<b>Witamina C:</b>	304.85 mg		



02.04.2026 (czwartek)

## ► Śniadanie

Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml)	1 porcja
Chleb graham (GLU)	1 kromka (40g)
Grahamka (GLU)	1 sztuka (60g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Połędwica Sopocka (GLU, SOJ, SEL)	1 porcja (30g)
Pasta z twarogu z ogórkiem zielonym (MLE) (50g)	1 porcja
Rzodkiewka	7 sztuk (105g)
Sałata	1/8 sztuki (15g)
Kiwi	1 sztuka (75g)

## ► II śniadanie

Jogurt naturalny (MLE)	1 opakowanie (150g)
------------------------	---------------------

## ► Obiad

Zupa pomidorowa z ryżem brązowym (SEL, MLE) (350g)	1 porcja
Filet z indyka duszony (100g)	1 porcja



Surówka z białej kapusty (200g)	1 porcja
Ziemniaki, gotowane w wodzie	3 sztuki (250g)
Kompot wieloowocowy (200ml)	1 porcja

### ► Kolacja

Herbata czarna, napar bez cukru	3/4 szklanki (200ml)
Chleb graham (GLU)	3 kromki (120g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Szynka Rzeźnika (GLU, SOJ, SEL, MLE)	1 porcja (30g)
Pomidor	1/4 sztuki (50g)
Serek Tartare (MLE)	1 łyżka (20g)

### ► Posiłek nocny

Salatka makaronowa z ogórkiem kiszonym i pomidorem, z olejem (GLU) (100g)	1 porcja
---	----------



### Wartości odżywcze

<b>Wartość energetyczna:</b>	1873 kcal	<b>Wartość energetyczna:</b>	7846.17 kJ
<b>Woda:</b>	1588.57 g	<b>Białko ogółem:</b>	85.28 g
<b>Tłuszcz:</b>	62.16 g	<b>Węglowodany ogółem:</b>	251.59 g
<b>Cholesterol:</b>	105.3 mg	<b>Glukoza:</b>	11.39 g
<b>Fruktoza:</b>	10.62 g	<b>Sacharoza:</b>	13.29 g
<b>Laktoza:</b>	10.2 g	<b>Skrobia:</b>	164.71 g
<b>Błonnik pokarmowy:</b>	39.67 g	<b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:</b>	18.6 g
<b>Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:</b>	20.09 g	<b>Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:</b>	11.25 g
<b>Sód:</b>	1450.02 mg	<b>Potas:</b>	4360.1 mg
<b>Wapń:</b>	830.32 mg	<b>Fosfor:</b>	1475.68 mg
<b>Magnez:</b>	410 mg	<b>Żelazo:</b>	12.92 mg
<b>Witamina A:</b>	1851.34 µg	<b>Witamina D:</b>	0.22 µg
<b>Witamina E:</b>	14.53 mg	<b>Tiamina:</b>	1.15 mg
<b>Ryboflawina:</b>	1.34 mg	<b>Niacyna:</b>	25.02 mg
<b>Witamina C:</b>	222.35 mg		



03.04.2026 (piątek)

### ► Śniadanie

Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml)	1 porcja
Chleb graham (GLU)	1 kromka (40g)
Grahamka (GLU)	1 sztuka (60g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)



Szynka wieprzowa, gotowana	1 i 1/2 plastra (30g)
Pasta jajeczna z koperkiem i jogurtem (JAJ, MLE) (50g)	1 porcja
Pomidor	2/3 sztuki (100g)
Sałata	1/8 sztuki (15g)
Mandarynki	1 sztuka (65g)

## ► II śniadanie

Kisiel truskawkowy b/cukru (200g)	1 porcja
-----------------------------------	----------

## ► Obiad

Zupa z soczewicą czerwoną i makaronem pełnoziarnistym (SEL, GLU) (350g)	1 porcja
Pulpety rybne, pieczone (RYB, JAJ) (100g)	1 porcja
Surówka z marchewki (200g)	1 porcja
Ziemniaki, gotowane w wodzie	3 sztuki (250g)
Kompot wieloowocowy (200ml)	1 porcja

## ► Kolacja

Herbata czarna, napar bez cukru	3/4 szklanki (200ml)
Chleb graham (GLU)	3 kromki (120g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Półdewica Sopocka (GLU, SOJ, SEL)	1 porcja (30g)
Serek Kiri (MLE)	1 opakowanie (17g)
Papryka czerwona	1/5 sztuki (50g)

## ► Posiłek nocny

Jogurt naturalny (MLE)	1 opakowanie (150g)
------------------------	---------------------



### Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	1933 kcal	Wartość energetyczna:	8114.26 kJ
Woda:	1861.09 g	Białko ogółem:	93.01 g
Tłuszcz:	61.88 g	Węglowodany ogółem:	258.92 g
Cholesterol:	386.8 mg	Glukoza:	9.11 g
Fruktoza:	8.9 g	Sacharoza:	20.67 g
Laktoza:	9.81 g	Skrobia:	145.72 g
Błonnik pokarmowy:	40.7 g	Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	17.94 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	19.83 g	Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	10.34 g
Sód:	1645.56 mg	Potas:	4315.68 mg
Wapń:	764.57 mg	Fosfor:	1520.41 mg


**Wartości odżywcze**

Magnez:	391.67 mg
Witamina A:	4556.03 µg
Witamina E:	13.47 mg
Ryboflawina:	1.74 mg
Witamina C:	213.27 mg

Żelazo:	14.25 mg
Witamina D:	2.63 µg
Tiamina:	1.42 mg
Niacyna:	22.85 mg



04.04.2026 (sobota)

**► Śniadanie**

Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml)	1 porcja
Chleb graham (GLU)	1 kromka (40g)
Grahamka (GLU)	1 sztuka (60g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Szynka Rzeźnika (GLU, SOJ, SEL, MLE)	1 porcja (30g)
Ser edamski (MLE)	1 porcja (30g)
Ogórek	2/3 sztuki (100g)
Salata	1/8 sztuki (15g)
Pomarańcza	1/2 sztuki (160g)

**► II śniadanie**

Jabłko	1 sztuka (180g)
--------	-----------------

**► Obiad**

Zupa kalarepowa z ziemniakami (MLE) (350g)	1 porcja
Leczo (200g)	1 porcja
Ryż brązowy, ugotowany	1 porcja (200g)
Kompot wieloowocowy (200ml)	1 porcja

**► Kolacja**

Herbata czarna, napar bez cukru	3/4 szklanki (200ml)
Chleb graham (GLU)	3 kromki (120g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Serek Hochland mini (MLE)	1 porcja (30g)
Szynka gotowana z piersi kurczaka	2 i 1/2 plastra (30g)



Pomidor 1/4 sztuki (50g)

### ► Posiłek nocny

Serek wiejski (MLE) 1 opakowanie (200g)



### Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	1945 kcal	Wartość energetyczna:	9401.95 kJ
Woda:	1505.25 g	Białko ogółem:	92.98 g
Tłuszcz:	62.61 g	Węglowodany ogółem:	253.48 g
Cholesterol:	95.45 mg	Glukoza:	13.55 g
Fruktoza:	20.17 g	Sacharoza:	17.66 g
Laktoza:	5.24 g	Skrobia:	110.47 g
Błonnik pokarmowy:	41.39 g	Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	21.57 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	11.23 g	Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	6.92 g
Sód:	1269.53 mg	Potas:	3257.02 mg
Wapń:	912.42 mg	Fosfor:	1126.72 mg
Magnez:	310.12 mg	Żelazo:	11.55 mg
Witamina A:	1395.57 µg	Witamina D:	0.14 µg
Witamina E:	9.74 mg	Tiamina:	0.81 mg
Ryboflawina:	0.93 mg	Niacyna:	18.52 mg
Witamina C:	298.68 mg		



05.04.2026 (niedziela)

### ► Śniadanie

Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) 1 porcja

Chleb graham (GLU) 3 kromki (120g)

Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE) 1 porcja (10g)

Jaja kurze, całe (JAJ) 1 sztuka (50g)

Kiełbasa biała, z kurczaka 1 sztuka (50g)

Pomidor 2/3 sztuki (100g)

Salata 1/8 sztuki (15g)

Kiwi 1 sztuka (75g)

### ► II śniadanie

Babka wielkanocna (MLE, JAJ) (60g) 1 porcja

### ► Obiad

Barszcz biały z ziemniakami, zabieleny (GLU, MLE) (350g) 1 porcja

Udko z kurczaka, pieczone (100g) 1 porcja



Czerwona kapusta na ciepło (200g)	1 porcja
Ziemniaki, gotowane w wodzie	3 sztuki (250g)
Kompot wieloowocowy (200ml)	1 porcja

#### ► Kolacja

Herbata czarna, napar bez cukru	3/4 szklanki (200ml)
Chleb graham (GLU)	3 kromki (120g)
Tłuszcz roślinny do smarowania (MLE)	1 porcja (10g)
Szynka wieprzowa, gotowana	1 i 1/2 plastra (30g)
Serek Tartare (MLE)	1 łyżka (20g)
Ogórek	1/4 sztuki (50g)

#### ► Posiłek nocny

Serek homogenizowany, naturalny (MLE)	1 opakowanie (150g)
---------------------------------------	---------------------



#### Wartości odżywcze

Wartość energetyczna:	2089 kcal	Wartość energetyczna:	8743.47 kJ
Woda:	1510.31 g	Białko ogółem:	101.19 g
Tłuszcz:	69.49 g	Węglowodany ogółem:	253.41 g
Cholesterol:	425.3 mg	Glukoza:	10.18 g
Fruktoza:	8.94 g	Sacharoza:	10.43 g
Laktoza:	5.43 g	Skrobia:	154.86 g
Błonnik pokarmowy:	37.33 g	Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem:	26.42 g
Kwasy tłuszczowe jednonienasycone ogółem:	23.95 g	Kwasy tłuszczowe wielonienasycone:	10.18 g
Sód:	1738 mg	Potas:	4266.52 mg
Wapń:	800.11 mg	Fosfor:	1615.03 mg
Magnez:	404.31 mg	Żelazo:	18.53 mg
Witamina A:	1301.28 µg	Witamina D:	2 µg
Witamina E:	11.35 mg	Tiamina:	1.14 mg
Ryboflawina:	1.44 mg	Niacyna:	31.09 mg
Witamina C:	216.67 mg		



**PRZEPIS: Kawa zbożowa na mleku (MLE, GLU) (200ml) - 1 porcja**

- Mleko 2% tłuszczu - 1/3 szklanki (100ml)
- Woda - 1/3 szklanki (100ml)
- Kawa zbożowa do gotowania (GLU) - 1 łyżeczka (5ml)



Sposób przygotowania:

**PRZEPIS: Kapuśniak z kiszonej kapusty z ziemniakami (SEL) (350g) - 1 porcja**

- Kapusta kiszona, w zalewie, słoik - 1/2 szklanki (50g)
- Kielbasa podwawelska - 1/8 sztuki (20g)
- Marchew - 2/3 sztuki (30g)
- Pietruszka, korzeń - 1/4 sztuki (20g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (10g)
- Ziemniaki, średnie - 1 sztuka (90g)
- Mięso z ud kurczaka, bez skóry - 1/4 sztuki (25g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)



Sposób przygotowania:

Kapustę kiszoną drobno poszatkować, włożyć do garnka i zalać wodą (1.5 L wody). Następnie dodać pokrojoną marchew, ziemniaki, seler, pietruszkę. Gotować ok. 1 godziny. Następnie dodać ziele angielskie i liście laurowe. Gotować kolejne 30 minut. Pod koniec doprawić solą i pieprzem.

**PRZEPIS: Mięso duszone wieprzowe (SOJ, GOR, SEL) (100g) - 1 porcja**

- Mąka pszenna, typ 500 - 3/4 łyżki (10g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Liście kolendry, suszone - 1/3 łyżeczki (1g)
- Majeranek, suszony - 1/3 łyżeczki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Wieprzowina, szynka surowa - 1 porcja (100g)
- Papryka słodka, mielona - 1/2 łyżeczki (2g)



Sposób przygotowania:

Mięso rozbić i udusić.

**PRZEPIS: Surówka z pora (MLE) (200g) - 1 porcja**

- Marchew - 1 i 2/3 sztuki (70g)
- Por - 3/4 sztuki (120g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Jogurt naturalny grecki (MLE) - 1/2 łyżki (10ml)



Sposób przygotowania:

Pora umyć, pokroić w półplasterki, sparzyć wrzątkiem na sicie. Wymieszać ze startą marchewką. Dodać łyżkę jogurtu naturalnego, doprawić solą i pieprzem do smaku.

**PRZEPIS: Kompot wieloowocowy (200ml) - 1 porcja**

- Woda - 2/3 szklanki (150ml)
- Mieszanka kompotowa - 1 i 2/3 porcji (50g)



Sposób przygotowania:

Ugotować kompot.



**PRZEPIS: Sałatka z kaszą kuskus i warzywami, z olejem (GLU) (100g) - 1 porcja**

- Cukinia - 1/8 sztuki (30g)
- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Pomidor koktajlowy - 1 sztuka (20g)
- Rukola - 1/2 garści (10g)
- Kasza kuskus, gotowana - 1/6 szklanki (30g)
- Sok z cytryny - 3/4 łyżki (5ml)



Sposób przygotowania:

**PRZEPIS: Pasta z twarogu z rzodkiewką (MLE) (50g) - 1 porcja**

- Rzodkiewka - 1 sztuka (15g)
- Jogurt naturalny grecki (MLE) - 1/2 łyżki (10ml)
- Twaróg krajanka półtłusty (MLE) - 1 porcja (30g)



Sposób przygotowania:

Rzodkiewkę umyć, osuszyć, zetrzeć na tarce o grubych oczkach lub pokroić w drobną kostkę. Twaróg rozetrzeć widelcem. Dodać rzodkiewkę do twarogu. Doprawić solą i pieprzem, dodać jogurt i wymieszać.

**PRZEPIS: Koktajl gruszkowo - szpinakowy (200ml) - 1 porcja**

- Gruszka - 1/3 sztuki (50g)
- Korzeń imbiru, surowy - 1/8 sztuki (2g)
- Szpinak - 2 garście (50g)
- Sok z cytryny - 1 i 2/3 łyżki (10ml)
- Nasiona chia, suszone - 1 łyżka (10g)
- Woda - 1/3 szklanki (80ml)



Sposób przygotowania:

**PRZEPIS: Krupnik z ziemniakami (SEL, GLU) (350g) - 1 porcja**

- Kasza jęczmienna, perlowa - 1/5 woreczka (20g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Pietruszka, korzeń - 1/4 sztuki (20g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (20g)
- Ziemniaki, średnie - 1/2 sztuki (45g)
- Mięso z ud kurczaka, bez skóry - 1/4 sztuki (25g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)



Sposób przygotowania:

Ziemniaki pokroić w kostkę, warzywa zetrzeć na tarce o grubych oczkach.

**PRZEPIS: Filet z indyka pieczony (100g) - 1 porcja**

- Czosnek - 1/3 ząbka (2g)
- Mięso z podudzia indyka, bez skóry - 2/3 sztuki (100g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Papryka chili, w proszku - 1/4 łyżeczki (1g)
- Majeranek, suszony - 1/3 łyżeczki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)



Sposób przygotowania:

Filet z indyka umyć, zamarynować w przyprawach do smaku i natrzeć czosnkiem, piec w piekarniku nagrzanym do 190 stopni do uzyskania odpowiedniej miękkości mięsa (ok. 30 minut). Filet pociąć na plastry grubości około 1 cm, podawać na ciepło do obiadu lub do kanapek.



**PRZEPIS: Surówka z buraka (200g) - 1 porcja**

- Burak - 3/4 sztuki (80g)
- Cebula - 1/8 sztuki (10g)
- Jabłko - 1/5 sztuki (40g)
- Marchew - 1 i 1/3 sztuki (60g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Sok z cytryny - 1 i 2/3 łyżki (10ml)



**Sposób przygotowania:**

Marchew, buraka i jabłko zetrzeć na tarce i wymieszać z posiekaną cebulą i natką pietruszki. Doprawić solą i pieprzem.

**PRZEPIS: Pasta z czerwonej soczewicy (50g) - 1 porcja**

- Soczewica czerwona, nasiona suche - 1/8 szklanki (20g)
- Czosnek - 1/3 ząbka (2g)
- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Pietruszka, liście - 1/2 łyżeczki (3g)



**Sposób przygotowania:**

Soczewicę dokładnie opłukać na sitku i zalać szklanką wody. Gotować, aż wchłonie całą wodę. Wszystkie składniki włożyć do miseczki i zmiksować na pastę. Doprawić do smaku. Posypać pietruszką.

**PRZEPIS: Pasta jajeczna z koperkiem i jogurtem (JAJ, MLE) (50g) - 1 porcja**

- Koper, świeży - 1 i 1/4 łyżeczki (5g)
- Jaja kurcze, całe (JAJ) - 1 sztuka (50g)
- Jogurt naturalny grecki (MLE) - 1/2 łyżki (10ml)



**Sposób przygotowania:**

Jajka ugotować, ostudzić, obrać, rozgnieść widelcem. Koperek posiekać. Wymieszać wszystkie składniki.

**PRZEPIS: Zupa cukiniowa z ziemniakami (SEL) (350g) - 1 porcja**

- Cukinia - 1/6 sztuki (110g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (30g)
- Pietruszka, liście - 2/3 łyżeczki (4g)
- Kurkuma, mielona - 1/4 łyżeczki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (20g)
- Ziemniaki, średnie - 1 sztuka (90g)
- Mięso z ud kurczaka, bez skóry - 1/4 sztuki (25g)



**Sposób przygotowania:**

**PRZEPIS: Gulasz z szynki wieprzowej, duszonej z warzywami (z papryką) (GLU) (180g) - 1 porcja**

- Mąka pszenna, typ 500 - 1/3 łyżki (5g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Papryka czerwona - 1/7 sztuki (30g)
- Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (30g)
- Pietruszka, liście - 1/2 łyżeczki (3g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (10g)
- Wieprzowina, szynka surowa - 1 porcja (100g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)
- Papryka wędzona - 1/4 łyżeczki (1g)



**Sposób przygotowania:**



**PRZEPIS: Pasta rybno-twarogowa (RYB, MLE) (50g) - 1 porcja**

- Dorsz, świeży - 1/3 sztuki (30g)
- Ketchup, łagodny - 1/5 łyżki (3g)
- Koncentrat pomidorowy 30% - 1/5 łyżeczki (3g)
- Twaróg krajanka półtłusty (MLE) - 2/3 porcji (20g)



**Sposób przygotowania:**

Rybę ugotować, rozdrobić widelcem. Twaróg rozgnieść również widelcem. Dodać koncentrat pomidorowy, ketchup, przyprawy, wymieszać.

**PRZEPIS: Koktajl mleczno-truskawkowy (MLE) (200ml) - 1 porcja**

- Mleko spożywcze, 2% tłuszczu - 2/3 szklanki (140ml)
- Truskawki, mrożone - 1/3 szklanki (60g)



**Sposób przygotowania:**

Wszystkie składniki zmiksować.

**PRZEPIS: Zupa koperkowa z ryżem brązowym (MLE, SEL) (350g) - 4 porcje**

- Marchew - 3 i 2/3 sztuki (160g)
- Olej rzepakowy - 2 łyżki (20ml)
- Pietruszka, korzeń - 1 sztuka (80g)
- Por - 1/4 sztuki (40g)
- Pieprz czarny - 2 szczypty (2g)
- Ryż brązowy - 2/3 szklanki (120g)
- Seler korzeniowy - 1/6 sztuki (60g)
- Mięso z ud kurczaka, bez skóry - 1 sztuka (100g)
- Koper, świeży - 6 łyżeczek (24g)
- Śmietana 12% (MLE) - 1 i 1/3 łyżki (20g)



**Sposób przygotowania:**

**PRZEPIS: Pulpet gotowany z mięsa drobiowego (JAJ, GLU) (100g) - 1 porcja**

- Bułka tarta - 1/8 szklanki (10g)
- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Pietruszka, liście - 1 łyżeczka (6g)
- Kurczak, mięso mielone - 2/3 szklanki (100g)
- Jaja kurze, całe (JAJ) - 1/2 sztuki (25g)



**Sposób przygotowania:**

**PRZEPIS: Szpinak gotowany (GLU, MLE) (200g) - 1 porcja**

- Mąka pszenna, typ 500 - 3/4 łyżki (10g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Szpinak - 6 i 3/4 garści (170g)
- Jogurt naturalny grecki (MLE) - 1/2 łyżki (10ml)



**Sposób przygotowania:**

Szpinak ugotować z dodatkiem oleju. Przyprawić. Zabielić jogurtem i zagęścić mąką.



**PRZEPIS: Pasta z brokuła (50g) - 1 porcja**

- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Brokuły, gotowane w wodzie - 1/3 porcji (40g)
- Koper, świeży - 1 łyżeczka (4g)
- Sok z cytryny - 3/4 łyżki (5ml)
- Gałka muskatołowa, mielona - 1 szczypta (1g)



**Sposób przygotowania:**

Brokuł ugotować do miękkości w osolonej wodzie. Ostudzić. Koperek posiekać. Do brokułu dodać koperek, sok z cytryny, gałkę muskatołową, pieprz i opcjonalnie sól. Wszystkie składniki rozgnieść widelcem lub zblendować na pastę.

**PRZEPIS: Sałatka makaronowa z warzywami, z olejem (JAJ, GLU) (100g) - 1 porcja**

- Olej rzepakowy - 1/3 łyżki (3ml)
- Bukiet warzyw (marchewka, kalafior, brokuł) - 1/3 porcji (50g)
- Makaron, ugotowany (GLU) - 1/5 porcji (40g)



**Sposób przygotowania:**

Makaron i warzywa ugotować. Wymieszać wszystkie składniki.

**PRZEPIS: Zupa brokułowa z makaronem pełnoziarnistym (SEL, MLE, GLU) (350g) - 1 porcja**

- Brokuły, mrożone - 1/6 opakowania (80g)
- Makaron pełnoziarnisty - 2/3 szklanki (50g)
- Marchew - 1 sztuka (45g)
- Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (30g)
- Pietruszka, liście - 1/2 łyżeczki (3g)
- Por - 1/8 sztuki (15g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (15g)
- Mięso z ud kurczaka, bez skóry - 1/4 sztuki (25g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)
- Śmietana 12% (MLE) - 2/3 łyżki (10g)



**Sposób przygotowania:**

**PRZEPIS: Ryba pieczona (RYB) (100g) - 1 porcja**

- Dorsz, świeży - 1 sztuka (100g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Oregano, suszone - 1/3 łyżeczki (1g)



**Sposób przygotowania:**

**PRZEPIS: Surówka z kapusty kiszzonej i marchewki (200g) - 1 porcja**

- Kapusta kwaszona - 1 szklanka (100g)
- Marchew - 1 i 2/3 sztuki (70g)
- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)



**Sposób przygotowania:**

Kapustę kiszoną drobno pokroić. Marchewkę umyć, obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Wymieszać marchewkę i kapustę. Następnie dodać oliwę i ponownie dokładnie wymieszać.



**PRZEPIS: Zupa z ciecierzycą i ziemniakami (SEL) (350g) - 1 porcja**

- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (30g)
- Pomidory w puszcze - 1/8 szklanki (20g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (20g)
- Ziemniaki, średnie - 1 sztuka (90g)
- Mięso z ud kurczaka, bez skóry - 1/4 sztuki (25g)
- Ciecierzycza gotowana - 1 łyżka (20g)
- Papryka słodka, mielona - 1 łyżeczka (4g)



Sposób przygotowania:

**PRZEPIS: Sos boloński, duszony z warzywami (SEL, GLU) (180g) - 1 porcja**

- Mąka pszenna, typ 500 - 1/3 łyżki (5g)
- Marchew - 1/3 sztuki (20g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Bazylia, suszona - 1 łyżeczka (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler naciowy - 1/8 sztuki (20g)
- Indyk, mięso mielone - 1 porcja (100g)
- Passata - 1/4 szklanki (60g)



Sposób przygotowania:

Podsmażyć mięso na patelni. Po 2-3 minut dodać startą na tarce, na grubszych oczkach marchewkę. Wlać passatę, dodać suszoną bazylię, sól i pieprz do smaku. Podawać z ugotowanym makaronem spaghetti.

**PRZEPIS: Rosół z makaronem (SEL, GLU) (350g) - 1 porcja**

- Makaron bezjajeczny - 1/3 szklanki (30g)
- Marchew - 2/3 sztuki (30g)
- Pietruszka, korzeń - 1/4 sztuki (20g)
- Por - 1/8 sztuki (15g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler naciowy - 1/8 sztuki (12g)
- Mięso z ud kurczaka, bez skóry - 1/4 sztuki (25g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)



Sposób przygotowania:

**PRZEPIS: Duszona pierś z kurczaka w sosie pieczarkowym (MLE) (180g) - 1 porcja**

- Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 1/2 sztuki (100g)
- Cebula - 1/4 sztuki (30g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Pieczarka uprawna, świeża - 4 sztuki (80g)
- Pietruszka, liście - 1 łyżeczka (6g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Śmietana 12% (MLE) - 1/3 łyżki (5g)



Sposób przygotowania:

Pieczarki pokroić w kostkę lub w paski, cebulę pokroić w drobną kostkę. Składniki podsmażyć na oleju przez kilka minut, dodać śmietanę i doprawić (sól, pieprz, papryka, świeża natka pietruszki).



**PRZEPIS: Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki (200g) - 1 porcja**

- Kapusta pekińska - 2 i 1/3 liścia (120g)
- Marchew - 1 i 2/3 sztuki (70g)
- Olej rzepakowy - 1 i 1/2 łyżki (15ml)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)



Sposób przygotowania:

**PRZEPIS: Pasta serowa ze szczypiorkiem (MLE) (50g) - 1 porcja**

- Szczypiorek - 1 łyżka (5g)
- Jogurt naturalny grecki (MLE) - 1/4 łyżki (5ml)
- Ser edamski (MLE) - 1 i 1/3 porcji (40g)



Sposób przygotowania:

Ser zetrzeć na drobnych oczkach tarki. Szczypiorek drobno posiekać. Ser, jogurt i szczypiorek umieścić w jednym naczyniu, doprawić pieprzem i wymieszać.

**PRZEPIS: Barszcz czerwony z ziemniakami (SEL, MLE) (350g) - 1 porcja**

- Burak - 3/4 sztuki (80g)
- Marchew - 1 sztuka (45g)
- Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (30g)
- Pietruszka, liście - 1/2 łyżeczki (3g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Majeranek, suszony - 1/3 łyżeczki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (20g)
- Ziemniaki, średnie - 1 sztuka (90g)
- Mięso z ud kurczaka, bez skóry - 1/4 sztuki (25g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)
- Jogurt naturalny (MLE) - 1/8 opakowania (10g)



Sposób przygotowania:

**PRZEPIS: Pieczeń rzymska (JAJ, GLU) (100g) - 1 porcja**

- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Majeranek, suszony - 1/3 łyżeczki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Wieprzowina, łopatka - 3/4 sztuki (80g)
- Papryka słodka, mielona - 1/4 łyżeczki (1g)
- Grahamka (GLU) - 1/6 sztuki (10g)
- Jaja kurze, całe (JAJ) - 1/5 sztuki (10g)



Sposób przygotowania:

**PRZEPIS: Sos koperkowy (GLU, MLE) (80ml) - 1 porcja**

- Mąka pszenna, typ 500 - 1/3 łyżki (5g)
- Koper, świeży - 2 i 1/2 łyżeczki (10g)
- Woda - 1/3 szklanki (80ml)
- Śmietana 12% (MLE) - 1/3 łyżki (5g)



Sposób przygotowania:

Przygotować sos.



**PRZEPIS: Paprykarz (RYB) (50g) - 1 porcja**

- Cebula - 1/8 sztuki (10g)
- Dorsz, świeży - 1/3 sztuki (30g)
- Koncentrat pomidorowy 30% - 1/3 łyżeczki (5g)
- Ryż biały - 1/8 szklanki (10g)



**Sposób przygotowania:**

Rybę ugotować, rozdrobić widelcem. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Ugotować ryż. Dodać koncentrat pomidorowy, wymieszać.

**PRZEPIS: Sałatka z kaszą orkiszową i brokułem, z olejem (GLU) (100g) - 1 porcja**

- Brokuły - 1/8 sztuki (40g)
- Kasza orkiszowa - 1/8 szklanki (20g)
- Marchew - 1/3 sztuki (20g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)



**Sposób przygotowania:**

Kaszę ugotować, marchewkę zetrzeć na grubych oczkach. Kaszę wymieszać z warzywami i olejem.

**PRZEPIS: Zupa szpinakowa z ziemniakami (SEL, MLE) (350g) - 1 porcja**

- Marchew - 2/3 sztuki (30g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Pietruszka, korzeń - 1/4 sztuki (20g)
- Por - 1/8 sztuki (15g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (10g)
- Szpinak - 2 garście (50g)
- Śmietana 18% tłuszczu - 1/3 łyżki (10g)
- Ziemniaki, średnie - 1 sztuka (90g)
- Mięso z ud kurczaka, bez skóry - 1/4 sztuki (25g)



**Sposób przygotowania:**

**PRZEPIS: Gołąbki bez zawijania z mięsa wieprzowego, w sosie pomidorowym, zapiekane (JAJ) (160g) - 6 porcji**

- Cebula - 2/3 sztuki (60g)
- Kapusta pekińska - 6 liści (300g)
- Kasza manna - 1/3 szklanki (60g)
- Olej rzepakowy - 6 łyżek (60ml)
- Oregano, suszone - 2 łyżeczki (6g)
- Pieprz czarny - 6 szczypt (6g)
- Ryż biały - 1 szklanka (180g)
- Wieprzowina, łopatka - 4 i 3/4 sztuki (480g)
- Passata - 1 szklanka (240g)
- Jaja kurcze, całe (JAJ) - 3 sztuki (150g)



**Sposób przygotowania:**

**PRZEPIS: Pasta z twarogu z koperkiem (MLE) (50g) - 1 porcja**

- Koper, świeży - 1 łyżeczka (4g)
- Jogurt naturalny grecki (MLE) - 1/2 łyżki (10ml)
- Twaróg krajanka półtłusty (MLE) - 1 i 1/3 porcji (40g)



**Sposób przygotowania:**

Wszystkie składniki umieścić w misce i zblendować na gładką pastę.



**PRZEPIS: Zupa gulaszowa z ziemniakami (SEL) (350g) - 1 porcja**

- Bulion warzywny - 2/3 szklanki (150ml)
- Cebula - 1/8 sztuki (10g)
- Czosnek - 2/3 ząbka (3g)
- Marchew - 1/3 sztuki (20g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Papryka czerwona - 1/7 sztuki (30g)
- Pietruszka, liście - 1/2 łyżeczki (3g)
- Pomidory w puszcze - 1/7 szklanki (30g)
- Majeranek, suszony - 1/3 łyżeczki (1g)
- Papryka, w proszku - 1/4 łyżeczki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Wołowina, polędwica chuda, stek - 1/8 porcji (30g)
- Ziemniaki, średnie - 2/3 sztuki (50g)



**Sposób przygotowania:**

Wołowinę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na oliwie. Dodać posiekaną w kostkę cebulę i czosnek przeciśnięty przez praskę. Posypać warzywa łyżką słodkiej papryki, jednocześnie dokładnie mieszając, aby się nie mięso i warzywa się nie przypaliły. Usmażone mięso przełożyć do garnka, przyprawić solą i pieprzem, dodać pomidory i posiekaną w kostkę paprykę. Dodać 2,5 litra bulionu. Dodać pokrojoną w plastry marchew i ziemniaki pokrojone w kostkę. Gotować na wolnym ogniu aż warzywa zmiękną. Doprawić solą, pieprzem i majerankiem, a na koniec dodać drobno posiekaną natkę pietruszki.

**PRZEPIS: Schab duszony (100g) - 1 porcja**

- Mąka pszenna, typ 500 - 3/4 łyżki (10g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Liście kolendry, suszone - 1/3 łyżeczki (1g)
- Majeranek, suszony - 1/3 łyżeczki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Wieprzowina, schab surowy bez kości - 1/3 porcji (100g)
- Papryka słodka, mielona - 1/2 łyżeczki (2g)



**Sposób przygotowania:**

**PRZEPIS: Surówka z marchewki i jabłka (MLE) (200g) - 1 porcja**

- Cukier - 1/3 łyżki (5g)
- Jabłko - 2/3 sztuki (100g)
- Marchew - 2 i 1/4 sztuki (100g)
- Sok z cytryny - 3/4 łyżki (5ml)



**Sposób przygotowania:**

Marchew zetrzeć na małych oczkach, dodać sok z cytryny i cukier.

**PRZEPIS: Jajko w galarecie z brokułem i marchewką (SEL) (80g) - 1 porcja**

- Brokuły, mrożone - 1/8 opakowania (20g)
- Marchew - 1/5 sztuki (10g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Żelatyna - 1/4 łyżki (2g)
- Bulion rosółowy - 1/3 szklanki (80ml)
- Jaja kurze, całe (JAJ) - 1/2 sztuki (25g)



**Sposób przygotowania:**

**PRZEPIS: Pasta z twarogu z ogórkiem zielonym (MLE) (50g) - 1 porcja**

- Ogórek - 1/8 sztuki (15g)
- Twaróg krajanka półtłusty (MLE) - 1 porcja (30g)



**Sposób przygotowania:**

Ogórkę umyć, osuszyć, obrać ze skórki i zetrzeć na tarce o grubych oczkach lub pokroić w drobną kostkę. Twaróg rozetrzeć widelcem. Dodać ogórek do twarogu. Doprawić solą i pieprzem, dodać jogurt i wymieszać.



**PRZEPIS: Zupa pomidorowa z ryżem brązowym (SEL, MLE) (350g) - 1 porcja**

- Koncentrat pomidorowy 30% - 1 łyżeczka (15g)
- Marchew - 1 sztuka (45g)
- Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (30g)
- Pietruszka, liście - 1/2 łyżeczki (3g)
- Por - 1/8 sztuki (15g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Ryż brązowy - 1/6 szklanki (30g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (15g)
- Mięso z ud kurczaka, bez skóry - 1/4 sztuki (25g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)
- Śmietana 12% (MLE) - 2/3 łyżki (10g)



**Sposób przygotowania:**

**PRZEPIS: Filet z indyka duszony (100g) - 1 porcja**

- Mięso z piersi indyka, bez skóry - 1 sztuka (100g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Majeranek, suszony - 1/3 łyżeczki (1g)



**Sposób przygotowania:**

Filet z indyka umyć, zamarynować w przyprawach do smaku, dusić w piekarniku do uzyskania odpowiedniej miękkości mięsa (ok. 30 minut).

**PRZEPIS: Surówka z białej kapusty (200g) - 1 porcja**

- Cukier - 1/4 łyżki (3g)
- Kapusta biała - 1/8 sztuki (125g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Pietruszka, liście - 1/2 łyżeczki (3g)
- Por - 1/7 sztuki (20g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Sok z cytryny - 1/2 łyżki (3ml)



**Sposób przygotowania:**

Marchew i kapustę zetrzeć na tarce, pietruszkę posiekać, por pokroić w drobną kostkę, kukurydzę odsączyć. Wszystko wymieszać, dodać łyżkę soku z cytryny oraz jogurt naturalny. Doprawić solą, pieprzem i odrobiną cukru i dokładnie wymieszać.

**PRZEPIS: Sałatka makaronowa z ogórkiem kiszonym i pomidorem, z olejem (GLU) (100g) - 1 porcja**

- Makaron bezjajeczny - 1/4 szklanki (20g)
- Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
- Pietruszka, liście - 1/2 łyżeczki (3g)
- Pomidor - 1/6 sztuki (30g)
- Ogórki kiszone - 1/3 sztuki (20g)



**Sposób przygotowania:**

Makaron ugotować. Pomidora pokroić w kostkę, usunąć wcześniej gniazda nasienne. Ogórka kiszzonego pokroić w kostkę. Doprawić olejem i posiekaną natką pietruszki. Wymieszać.

**PRZEPIS: Kisiel truskawkowy b/cukru (200g) - 1 porcja**

- Mąka ziemniaczana - 1/3 łyżki (10g)
- Truskawki - 1/3 szklanki (50g)
- Woda - 1 szklanka (250ml)



**Sposób przygotowania:**

Ugotować kisiel.



**PRZEPIS: Zupa z soczewicą czerwoną i makaronem pełnoziarnistym (SEL, GLU) (350g) - 1 porcja**

- Soczewica czerwona, nasiona suche - 1/8 szklanki (20g)
- Makaron pełnoziarnisty - 1/3 szklanki (30g)
- Marchew - 3/4 sztuki (40g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Pietruszka, korzeń - 1/4 sztuki (20g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (20g)
- Mięso z ud kurczaka, bez skóry - 1/4 sztuki (25g)
- Passata - 1/8 szklanki (20g)
- Papryka słodka, mielona - 1/4 łyżeczki (1g)



Sposób przygotowania:

**PRZEPIS: Pulpety rybne, pieczone (RYB, JAJ) (100g) - 5 porcji**

- Mąka pszenna, typ 500 - 4 i 1/4 łyżki (50g)
- Dorsz, świeży - 5 sztuk (500g)
- Olej rzepakowy - 5 łyżek (50ml)
- Pietruszka, liście - 4 łyżeczki (24g)
- Pieprz czarny - 2 szczypty (2g)
- Gałka muszkatołowa, mielona - 2 szczypty (2g)
- Zioła prowansalskie - 3 szczypty (3g)
- Jaja kurze, całe (JAJ) - 2 i 1/2 sztuki (125g)



Sposób przygotowania:

**PRZEPIS: Surówka z marchewki (200g) - 1 porcja**

- Cukier - 1/3 łyżki (5g)
- Marchew - 4 i 1/4 sztuki (190g)
- Sok z cytryny - 1 i 2/3 łyżki (10ml)



Sposób przygotowania:

Marchew zetrzeć na małych oczkach, dodać sok z cytryny i cukier.

**PRZEPIS: Zupa kalarepowa z ziemniakami (MLE) (350g) - 1 porcja**

- Kalarepa - 2/3 sztuki (100g)
- Marchew - 1 sztuka (45g)
- Pietruszka, korzeń - 1/3 sztuki (30g)
- Por - 1/8 sztuki (15g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Seler korzeniowy - 1/8 sztuki (20g)
- Ziemniaki, średnie - 1 sztuka (90g)
- Mięso z ud kurczaka, bez skóry - 1/4 sztuki (25g)
- Koper, świeży - 3/4 łyżeczki (3g)
- Śmietana 12% (MLE) - 1/3 łyżki (5g)



Sposób przygotowania:

Marchew i pietruszkę obrać i zetrzeć na dużych oczkach. Kalarepę i ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Do gotującego się mięsa dodać warzywa i gotować ok. 15-20 minut. Doprawić do smaku solą, pieprzem białym i gałką muszkatołową. Zabielić śmietaną. Posypać natką pietruszki.



**PRZEPIS: Leczo (200g) - 1 porcja**

- Cebula - 1/7 sztuki (15g)
- Cukinia - 1/6 sztuki (100g)
- Olej rzepakowy - 1 łyżka (10ml)
- Papryka czerwona - 1/5 sztuki (50g)
- Oregano, suszone - 1/3 łyżeczki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Kielbasa drobiowa, gotowana - 1/3 sztuki (30g)
- Passata - 1/3 szklanki (80g)
- Zioła prowansalskie - 1 szczypta (1g)



**Sposób przygotowania:**

Kielbasę pokroić w plasterki i podsmażyć na patelni, aż się zarumieni. Paprykę oraz cukinię pokroić na kawałki. Cebulę obrać, pokroić w kawałki. Dodać olej i sól. Całość dusić przez kilka minut. Dodać passatę i gotować do przejścia smaków. Doprawić do smaku. Podawać z pieczywem.

**PRZEPIS: Babka wielkanocna (MLE, JAJ) (60g) - 8 porcji**

- Bułka tarta - 1/8 szklanki (1g)
- Cukier - 3 i 1/3 łyżki (40g)
- Cukier puder - 1/2 łyżki (5g)
- Cukier waniliowy - 1 łyżeczka (4g)
- Mąka ziemniaczana - 3 i 1/4 łyżki (80g)
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka (4g)
- Skórka cytrynowa - 1/6 łyżki (3g)
- Sok z cytryny - 1 łyżka (6ml)
- Mąka pszenna tortowa - 13 i 1/3 łyżki (160g)
- Jaja kurze, całe (JAJ) - 1 i 2/3 sztuki (80g)
- Masło ekstra (MLE) - 4 porcje (40g)



**Sposób przygotowania:**

Przygotować formę na babkę (średnica około 25cm), posmarować ją łyżką masła i wysypać bułką tartą. Piekarnik nagrzać do 170 stopni. Masło roztopić w rondelku, dodać sok i skórkę otartą z jednej cytryny, odstawić do ostudzenia. Do większej miski wbić jajka, dodać cukier i ubijać około 10 min na gładką, jasną pianę. Do drugiej miski przesiać przez sitko obie mąki i proszek do pieczenia oraz dokładnie wymieszać. Do ubitych jajek dodać mieszankę mąki i zmiksować tylko do połączenia składników. Do ciasta wlać wcześniej roztopione masło. Ciasto przelać do wcześniej przygotowanej formy. Piec przez około 45 minut aż do suchego patyczka. Po wystudzeniu posypać babkę cukrem pudrem.

**PRZEPIS: Barszcz biały z ziemniakami, zabelany (GLU, MLE) (350g) - 1 porcja**

- Mąka pszenna, typ 1850 - 1 i 1/3 łyżki (20g)
- Czosnek - 2/3 ząbka (3g)
- Marchew - 1 sztuka (45g)
- Pietruszka, liście - 1 i 2/3 łyżeczki (10g)
- Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
- Majeranek, suszony - 1/3 łyżeczki (1g)
- Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- Ziemniaki, średnie - 2/3 sztuki (50g)
- Mięso z ud kurczaka, bez skóry - 1/4 sztuki (25g)
- Ziele angielskie - 1/3 łyżeczki (1g)
- Woda - 1/3 szklanki (100ml)
- Śmietana 12% (MLE) - 2/3 łyżki (10g)
- Kielbasa biała, z kurczaka - 2/3 sztuki (30g)



**Sposób przygotowania:**

Ziemniaki i marchewkę obrać. Ziemniaki pokroić w kostkę, marchewkę w plasterki. W garnku umieścić pokrojoną w plastry kielbasę, ziemniaki i marchewkę. Ugotować do miękkości ziemniaków. Dodać zakwas, przyprawę, wymieszać.

**PRZEPIS: Udko z kurczaka, pieczone (100g) - 1 porcja**

- Olej rzepakowy - 1/3 łyżki (3ml)
- Por - 1/8 sztuki (15g)
- Oregano, suszone - 1/3 łyżeczki (1g)
- Mięso z ud kurczaka, bez skóry - 1 sztuka (100g)
- Papryka słodka, mielona - 1/4 łyżeczki (1g)



**Sposób przygotowania:**



---

**PRZEPIS: Czerwona kapusta na ciepło (200g) - 1 porcja**

- Cebula - 1/4 sztuki (30g)
  - Kapusta czerwona - 1 i 1/3 szklanki (155g)
  - Ocet spirytusowy - 1/2 łyżki (3ml)
  - Olej rzepakowy - 1/2 łyżki (5ml)
  - Liść laurowy, suszony - 1/2 sztuki (1g)
  - Pieprz czarny - 1 szczypta (1g)
- 

**Sposób  
przygotowania:**