

Jadłospis Dekadowy dla Centrum Leczenia Dzieci i Młodzieży w Zaborze

Piątek 20.02.2026

Śniadanie	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta papkowata/płynna
	Jogurt owocowy 150g/7 Twaróg z zieleniną i rzodkiewką 120g /7/ Pomidor 50g Kiełki brokołu 5g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g/1/Bułka pszenna 1 szt./1/ Herbata 200g/	Jogurt owocowy 150g/7 Twaróg z zieleniną 120g /7/ Pieczywo mieszane 80g/1/Bułka pszenna 1 szt./1/ Pomidor 50g Masło 15g /7/ Herbata 200g	Jogurt naturalny 150g/7 Twaróg z zieleniną i rzodkiewką 120g /7/ Pomidor 50g Kiełki brokołu 5g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Herbata 200g	Ryż biały na mleku / 7/, mleko w proszku / 7/, miód, bułka pszenna 450g Herbata 200g
Obiad	Sok owocowy 200ml	Sok owocowy 200ml	Sok warzywny 200ml	Sok warzywny 200ml
II	Zupa koperkowa z ryżem 400g /7,9/ Miruna smażona 100g / 1,4/ Ziemniaki gotowane 200g Warzywa po grecku 150g /9/ Woda 250ml	Zupa koperkowa z ryżem 400g /7,9/ Ryba z pieca 100g /4/pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym Ziemniaki gotowane 200g Marchewka gotowana 150g Woda 250ml	Zupa koperkowa z ryżem brązowym 400g /7,9/ Miruna smażona w panierce z mąki z ciecierzycy 100g /1,4/ Ziemniaki gotowane 250g Warzywa po grecku 150g /9/ Woda 250ml	Zupa koperkowa /7,9/ mięso wieprzowe, mleko w proszku /7/, śmietana /7/ 450ml Woda 250ml
Kolacja	Szynka drobiowa 60g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g/1/ Papryka 50g Mix sałat 20g Herbata 200g	Szynka drobiowa 60g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g/1/ Cukinia gotowana 50g Mix sałat 20g Herbata 200g	Szynka drobiowa 60g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Papryka 50g Mix sałat 20g Herbata 200g	Mięso wieprzowe, jajko/3/, seler /9/, marchew, pietruszka, oliwa, masło /7/, kasza manna /1/ 450ml Herbata 200g
Posilek	Banan 115g	Banan 115g	Banan 115g Płatki migdałów 10g /8/	Mus z banana 115g
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2098,88 Białko ogółem [g]: 101,12 Tłuszcz[g]: 69,19 Węglowodany ogółem[g]: 267,9 Błonnik[g]: 30,98 Sól [g]: 6,5	Wartość energet. [kcal]: 2078,88 Białko ogółem [g]: 100,88 Tłuszcz[g]: 67,15 Węglowodany ogółem[g]: 256,75 Błonnik[g]: 29,18 Sól [g]: 6,3	Wartość energet. [kcal]: 2109,99 Białko ogółem [g]: 101,98 Tłuszcz[g]: 72,23 Węglowodany ogółem[g]: 261,9 Błonnik[g]: 31,08 Sól [g]: 6,5	Wartość energet. [kcal]: 1987,01 Białko ogółem [g]: 82,32 Tłuszcz[g]: 59,78 Węglowodany ogółem[g]: 279,92 Błonnik[g]: 33,15 Sól [g]: 2,4

Jadłospis Dekadowy dla Centrum Leczenia Dzieci i Młodzieży w Zaborze

SOBOTA 21.02.2026					
Śniadanie	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
	Musli owocowe 350 ml / 7/na mleku bez laktozy Paszтет drobiowy 60g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g/1/Bułka pszenna 1 szt./1/ Ogórek 100g Herbata 200g	Musli owocowe 350 ml / 7/na mleku bez laktozy Wędlina drobiowa 60g Pasta z gotowanych warzyw 100g Pieczywo mieszane 80g/1/Bułka pszenna 1 szt./1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Musli owocowe 350 ml / 7/na mleku bez laktozy Wędlina drobiowa 60g Pasta z gotowanych warzyw 100g Pieczywo mieszane 80g/1/Bułka pszenna 1 szt./1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Musli owocowe 350 ml / 7/na mleku bez laktozy Wędlina drobiowa 60g Pasta z gotowanych warzyw 100g Pieczywo mieszane 80g/1/Bułka pszenna 1 szt./1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Musli owocowe 350 ml z dodatkiem lnu/7/na mleku bez laktozy Paszтет drobiowy 50g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Ogórek 100g Herbata 200g
Obiad	Ciasto z owocami bez cukru 120 g /1,3,7/	Ciasto z owocami bez cukru 120 g /1,3,7/	Ciasto z owocami bez cukru 120 g /1,3,7/	Sok warzywny 200ml	
Obiad	Zupa z kapusty kwaszonej 400g/7,9/ Potrawka z warzywami i kurczakiem 150g / 1,7/gotowanie tradycyjne, duszenie bez wcześniejszego obsmażania Ryż basmati 200g Woda 250ml	Zupa ziemniaczana 400g Potrawka z warzywami i kurczakiem 150g / 1,7/gotowanie tradycyjne, duszenie bez wcześniejszego obsmażania Ryż basmati 200g Woda 250ml	Zupa ziemniaczana 400g Potrawka z warzywami i kurczakiem 150g / 1,7/gotowanie tradycyjne, duszenie bez wcześniejszego obsmażania Ryż basmati 200g Woda 250ml	Zupa z kapusty kwaszonej 400g/7,9/ Potrawka z warzywami i kurczakiem 150g / 1,7/gotowanie tradycyjne, duszenie bez wcześniejszego obsmażania Ryż brązowy 200g Woda 250ml	
Kolacja	Pasta z suszonych pomidorów i słonecznika 70g /7/ Masło 15g /7/ Szynka wieprzowa 20g Papryka czerwona 50g Pieczywo mieszane 100g/1/ Herbata 200g	Pasta pomidorowo-twarogowa 70g /7/ Szynka wieprzowa 20g Pomidor 50g Pieczywo mieszane 100g/1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Pasta pomidorowo-twarogowa 70g /7/ Szynka wieprzowa 20g Pomidor 50g Pieczywo mieszane 100g/1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Pasta z suszonych pomidorów i słonecznika 70g /7/ Masło 15g /7/ Szynka wieprzowa 20g Papryka czerwona 50g Chleb razowy 100g /1/ Herbata 200g	
Posiłek	Serek wiejski 150g	Serek wiejski 150g	Serek wiejski 150g	Serek wiejski 150g Pestki dyni 15g	
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2262,98 Białko ogółem [g]: 106,11 Tłuszcz[g]: 72,13 Węglowodany ogółem[g]: 297,89 Błonnik[g]: 32,65 Sól [g]: 4,8	Wartość energet. [kcal]: 2200,04 Białko ogółem [g]: 102,17 Tłuszcz[g]: 65,18 Węglowodany ogółem[g]: 301,75 Błonnik[g]: 28,18 Sól [g]: 4,7	Wartość energet. [kcal]: 2200,04 Białko ogółem [g]: 102,17 Tłuszcz[g]: 65,18 Węglowodany ogółem[g]: 301,75 Błonnik[g]: 28,18 Sól [g]: 4,7	Wartość energet. [kcal]: 2316,98 Białko ogółem [g]: 110,11 Tłuszcz[g]: 79,18 Węglowodany ogółem[g]: 289 Błonnik[g]: 34,46 Sól [g]: 4,9	

**Jadłospis Dekadowy dla Centrum Leczenia Dzieci i Młodzieży w Zaborze**

NIEDZIELA 22.02.2026

Śniadanie	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
	Serek waniliowy 150g/7/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Jaja gotowane 50g /3/ Pieczywo mieszane 80g/1/Bułka pszenna 1 szt./1/ Papryka czerwona 30g Rzodkiewka 20g Kawa inka z mlekiem b/laktozy 200g /1,7/	Serek waniliowy 150g/7/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Pasta z białka 50g /3/ Pieczywo mieszane 80g/1/Bułka pszenna 1 szt./1/ Cukinia gotowana 70g Kawa inka z mlekiem b/laktozy 200g /1,7/	Serek waniliowy 150g/7/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Pasta z białka 50g /3/ Pieczywo mieszane 80g/1/Bułka pszenna 1 szt./1/ Cukinia gotowana 70g Kawa inka z mlekiem b/laktozy 200g /1,7/	Serek naturalny 150g /150g/7/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Jaja gotowane 50g /3/ Chleb razowy 100g /1/ Papryka czerwona 30g Rzodkiewka 20g Kawa inka z mlekiem b/laktozy 200g /1,7/	
Obiad śniadanie II	Banan 115g	Banan 115g	Banan 115g	Banan 115g Płatki migdałów 10g /8/	
Obiad	Rosół z makaronem pszennym 400g /1,9/ Bitka wieprzowa w sosie pieczeniowym jasnym 200g /1,3,9/pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym Kasza jęczmienna 200g /1/ Surówka z buraczków z jabłkiem 150g Woda 250ml	Rosół z makaronem pszennym 400g /1,9/ Bitka wieprzowa w sosie pieczeniowym jasnym 200g /1,3,9/pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym Kasza jęczmienna 200g /1/ Surówka z buraczków z jabłkiem 150g Woda 250ml	Rosół z makaronem pszennym 400g /1,9/ Bitka wieprzowa w sosie pieczeniowym jasnym 200g /1,3,9/pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym Kasza jęczmienna 200g /1/ Surówka z buraczków z jabłkiem 150g Woda 250ml	Rosół z makaronem razowym 400g /1,9/ Bitka wieprzowa w sosie pieczeniowym jasnym 200g /1,3,9/pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym Kasza jęczmienna 200g /1/ Surówka z buraczków z jabłkiem 150g Woda 250ml	
Kolacja	Sałátka jarzynowa 100g /3/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g/1/ Herbata 200g	Sałátka jarzynowa 100g /3/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g/1/ Herbata 200g	Sałátka jarzynowa 100g /3/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g/1/ Herbata 200g	Sałátka jarzynowa 100g /3/ Szynka z indyka 40g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Herbata 200g	
Wartości odżywcze	Galaretką owocową 180g	Galaretką owocową 180g	Galaretką owocową 180g	Jabłko 265g Płatki migdałów 15g /8/	
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2209,00 Białko ogółem [g]: 101,02 Tłuszcz [g]: 73,11 Węglowodany ogółem [g]: 287,54 Błonnik [g]: 33,87 Sól [g]: 4,7	Wartość energet. [kcal]: 2167,90 Białko ogółem [g]: 97,18 Tłuszcz [g]: 68,14 Węglowodany ogółem [g]: 291,75 Błonnik [g]: 32,18 Sól [g]: 4,5	Wartość energet. [kcal]: 2167,90 Białko ogółem [g]: 97,18 Tłuszcz [g]: 68,14 Węglowodany ogółem [g]: 291,75 Błonnik [g]: 32,18 Sól [g]: 4,5	Wartość energet. [kcal]: 2204,00 Białko ogółem [g]: 100,19 Tłuszcz [g]: 78,11 Węglowodany ogółem [g]: 275,57 Błonnik [g]: 33,90 Sól [g]: 4,8	

Jadłospis Dekadowy dla Centrum Leczenia Dzieci i Młodzieży w Zaborze

PONIEDZIAŁEK 23.02.2026

	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
Śniadanie	Płatki owsiane na mleku bez laktozy 350ml /1,7/ Szynka z indyka 40g Ser żółty 40g /7/ Pomidor 50g Ogórek 50g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g/1/Bułka pszenna 1 szt./1/ Herbata 200g	Płatki owsiane na mleku bez laktozy 350ml /1,7/ Szynka z indyka 60g Dżem 25g Pomidor 100g Pieczywo mieszane 80g/1/Bułka pszenna 1 szt./1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Płatki owsiane na mleku bez laktozy 350ml /1,7/ Szynka z indyka 60g Dżem 25g Pomidor 100g Pieczywo mieszane 80g/1/Bułka pszenna 1 szt./1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Płatki owsiane na mleku bez laktozy z dodatkiem lnu350ml / 1,7/ Szynka z indyka 40g Ser żółty 40g /7/ Pomidor 50g Ogórek 50g Chleb razowy 100g /1/ Masło 15 g /7/ Herbata 200g	
II śniadanie	Jogurt naturalny150g /7/	Jogurt naturalny150g /7/	Jogurt naturalny150g /7/	Jogurt naturalny150g / 7/ Orzechy włoskie 15g / 8/	
Obiad	Zupa brokułowa 400g / 7,9/ <b>gotowanie trad.</b> Zapiekanka makaronowa (makaron pszenny) z wieprzowiną 350g /1,3,9/ <b>pieczenie bez dodatkowego tłuszczu w piecu konwekcyjnym</b> Kompot owocowy b/cukru 250ml	Zupa warzywna 400g / 7,9/ <b>gotowanie trad.</b> Zapiekanka makaronowa (makaron pszenny) z wieprzowiną 350g /1,3,9/ <b>pieczenie bez dodatkowego tłuszczu w piecu konwekcyjnym</b> Kompot owocowy b/cukru 250ml	Zupa warzywna 400g / 7,9/ <b>gotowanie trad.</b> Zapiekanka makaronowa (makaron pszenny) z wieprzowiną 350g /1,3,9/ <b>pieczenie bez dodatkowego tłuszczu w piecu konwekcyjnym</b> Kompot owocowy b/cukru 250ml	Zupa brokułowa 400g / 7,9/ <b>gotowanie trad.</b> Zapiekanka makaronowa (makaron razowy) z wieprzowiną 350g / 1,3,9/ <b>pieczenie bez dodatkowego tłuszczu w piecu konwekcyjnym</b> Kompot owocowy b/cukru 250ml	
Kolacja	Serek kanapkowy 70g Masło 15g /7/ Ogórek 70g Mix sałat 20g Szcypior 3g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g/1/ Herbata 200g	Serek kanapkowy 70g Pomidor 100g Mix sałat 20g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g/1/ Herbata 200g	Serek kanapkowy 70g Pomidor 100g Mix sałat 20g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g/1/ Herbata 200g	Serek kanapkowy 70g Masło 15g /7/ Ogórek 70g Mix sałat 20g Szcypior 3g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /7/ Herbata 200g	
Posiłek	Ciastka owsiane 50g	Ciastka owsiane 50g	Ciastka owsiane 50g	Mus owocowy 100g Migdały 15g /8/	
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2240,64 Białko ogółem [g]: 114,09 Tłuszcz[g]: 74,82 Węglowodany ogółem[g]: 279,92 Błonnik[g]: 28,14 Sól [g]: 6,02	Wartość energet. [kcal]: 2264,87 Białko ogółem [g]: 103,52 Tłuszcz[g]: 64,32 Węglowodany ogółem[g]: 323,81 Błonnik[g]: 25,03 Sól [g]: 6,18	Wartość energet. [kcal]: 2264,87 Białko ogółem [g]: 103,52 Tłuszcz[g]: 64,32 Węglowodany ogółem[g]: 323,81 Błonnik[g]: 25,03 Sól [g]: 6,18	Wartość energet. [kcal]: 2514,03 Białko ogółem [g]: 120,50 Tłuszcz[g]: 91,48 Węglowodany ogółem[g]: 306,13 Błonnik[g]: 31,02 Sól [g]: 6,71	

Jadłospis Dekadowy dla Centrum Leczenia Dzieci i Młodzieży w Zaborze

Wtorek 24.02.2026

	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
Sniadanie	Deser mleczny z kaszy manny 150g /7/ Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 70g Papryka 30g Ogórek 30g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g / 1/Bułka pszenna 1 szt/1/ Herbata 200ml	Deser mleczny z kaszy manny 150g /7/ Pasta jajeczna z koperkiem 70g /7/ Cukinia gotowana 100g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g / 1/Bułka pszenna 1 szt/1/ Herbata 200ml	Deser mleczny z kaszy manny 150g /7/ Pasta z białek jaj z koperkiem 70g /7/ Cukinia gotowana 100g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g / 1/Bułka pszenna 1 szt/1/ Herbata 200ml	Deser mleczny z kaszy manny 150g /7/ Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 70g Papryka 30g Ogórek 30g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Herbata 200ml	
ŚniadanieII	Rogal maślany 60g /1,7/ Dżem morelowy, niskosłodzony	Rogal maślany 60g /1,7/ Dżem morelowy, niskosłodzony	Rogal maślany 60g /1,7/ Dżem morelowy, niskosłodzony	Gruszka 215g Orzechy włoskie 15g /8/	
Obiad	Zupa ziemniaczana z kielbasą 400g / 7,9/ <b>gotowanie trad.</b> Sos jogurtowo truskawkowy 100ml /7/ Bułki na parze 200g 3 sztuki /1,3/ Woda 250ml	Zupa ziemniaczana z kielbasą 400g / 7,9/ <b>gotowanie trad.</b> <b>Sos jogurtowo truskawkowy 100ml /7/</b> Bułki na parze 200g 3 sztuki /1,3/ Woda 250ml	Zupa ziemniaczana z kielbasą 400g / 7,9/ <b>gotowanie trad.</b> <b>Sos jogurtowo truskawkowy 100ml /7/</b> Bułki na parze 200g 3 sztuki /1,3/ Woda 250ml	Zupa ziemniaczana z kielbasą 400g / 7,9/ <b>gotowanie trad.</b> Gulasz drobiowo warzywny 150ml /1,9/ <b>duszenie bez wcześniejszego obsmażenia</b> <b>Kasza gryczana 200g</b> Ogórek kiszony 50 g Woda 250ml	
Kolacja	Pasta z ciecierzycy 70g / 7/ Rzodkiewka 36g Ogórek 50g Masło 15g /7/ Chleb mieszany pszenno-żytni 100g /1/ Herbata 200g	Twaróg z koperkiem 70g / 7/ Pomidor 100g Masło 15g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Herbata 200g	Twaróg koperkiem 70g /7/ Pomidor 100g Masło 15g /7/ Chleb pszenny 100g /1/ Herbata 200g	Pasta z ciecierzycy 70g /7/ Rzodkiewka 36g Ogórek 50g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Herbata 200g	
Posiłek	Gruszka 215g	Kefir 1 szt. 150ml /7/	Kefir 1 szt. 150ml /7/	Serek wiejski 150g /7/	
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2560,36 Białko ogółem [g]: 104,80 Tłuszcz[g]: 67,12 Węglowodany ogółem[g]: 384,34 Błonnik[g]: 32,18 Sól [g]: 5,14	Wartość energet. [kcal]: 2601,03 Białko ogółem [g]: 107,12 Tłuszcz[g]: 73,11 Węglowodany ogółem[g]: 378,75 Błonnik[g]: 30,98 Sól [g]: 5,20	Wartość energet. [kcal]: 2542,11 Białko ogółem [g]: 106,18 Tłuszcz[g]: 69,20 Węglowodany ogółem[g]: 374,25 Błonnik[g]: 30,98 Sól [g]: 5,20	Wartość energet. [kcal]: 2402,00 Białko ogółem [g]: 109,11 Tłuszcz[g]: 78,14 Węglowodany ogółem[g]: 301,93 Błonnik[g]: 30,50 Sól [g]: 5,01	

Jadłospis Dekadowy dla Centrum Leczenia Dzieci i Młodzieży w Zaborze

Środa 25.02.2026

Śniadanie	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
	Płatki jęczmienne na mleku b/laktozy /7,1/ 350g Ser żółty 40g /7/ Szyonka z indyka 40g Papryka 30g Kielki 2g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g /1/ Bułka pszenna 1 szt/1/ Herbata owocowa 200g	Płatki jęczmienne na mleku b/laktozy /7,1/ Szyonka z indyka 60g Miód 15g Pomidor 50g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g /1/ Bułka pszenna 1 szt/1/ Herbata owocowa 200g	Płatki jęczmienne na mleku b/laktozy /7,1/ Szyonka z indyka 60g Miód 15g Pomidor 50g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g /1/ Bułka pszenna 1 szt/1/ Herbata owocowa 200g	Płatki jęczmienne na mleku b/laktozy z dodatkiem lnu/7,1/ Ser żółty 40g /7/ Szyonka z indyka 40g Papryka 30g Kielki 2g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Herbata owocowa 200g	
Obiad	Mandarynka 1 szt ok.90g	Banan 115g	Banan 115g	Mandarynka 1 szt ok.90g Słonecznik 15g	
	<b>Zupabarszcz ukraiński 400g /9,7,3/gotowanie trad</b> Kotlet mielony wieprzowy 100g /1,3/ <b>pieczenie bez dodatkowego tłuszczu w piecu konwekcyjnym</b> Ziemniaki gotowane 200g Pomidor z koperkiem i jogurtem naturalnym 150g /7/ Woda 250ml	Zupa warzywna 400g /9,7/ <b>gotowanie trad</b> Kotlet mielony wieprzowy 100g /1,3/ <b>pieczenie bez dodatkowego tłuszczu w piecu konwekcyjnym</b> Ziemniaki gotowane 200g Pomidor z koperkiem i jogurtem naturalnym 150g /7/ Woda 250ml	Zupa warzywna /9,7/ <b>gotowanie trad</b> Kotlet mielony wieprzowy 100g /1,3/ <b>pieczenie bez dodatkowego tłuszczu w piecu konwekcyjnym</b> Ziemniaki gotowane 200g Pomidor z koperkiem i jogurtem naturalnym 150g /7/ Woda 250ml	<b>Zupabarszcz ukraiński 400g /9,7,3/gotowanie trad</b> Kotlet mielony wieprzowy 100g /1,3/ <b>pieczenie bez dodatkowego tłuszczu w piecu konwekcyjnym</b> Ziemniaki gotowane 200g Pomidor z koperkiem i jogurtem naturalnym 150g /7/ Woda 250ml	
Kolacja	Pasta rybna 70g /9/ Ogórek kiszony 50g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g /1/ Herbata 200g	Pasta rybna 70g /9/ Pomidor 50g Pieczywo mieszane 100g /1/ Herbata 200g	Pasta rybna 70g /9/ Pomidor 50g Pieczywo mieszane 100g /1/ Herbata 200g	Pasta rybna 70g /9/ Ogórek kiszony 50g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Herbata 200g	
Wartości odżywcze	Sok warzywny 200ml	Sok warzywny 200ml	Sok warzywny 200ml	Sok warzywny 200ml	
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2010,08 Białko ogółem [g]: 102,12 Tłuszcz[g]: 70,80 Węglowodany ogółem[g]: 243,08 Błonnik[g]: 25,11 Sól [g]: 5,10	Wartość energet. [kcal]: 2050,00 Białko ogółem [g]: 100,81 Tłuszcz[g]: 68,22 Węglowodany ogółem[g]: 259,50 Błonnik[g]: 24,69 Sól [g]: 5,08	Wartość energet. [kcal]: 2050,00 Białko ogółem [g]: 100,81 Tłuszcz[g]: 68,22 Węglowodany ogółem[g]: 259,50 Błonnik[g]: 24,69 Sól [g]: 5,08	Wartość energet. [kcal]: 2080,12 Białko ogółem [g]: 104,06 Tłuszcz[g]: 75,10 Węglowodany ogółem[g]: 238,0 Błonnik[g]: 26,60 Sól [g]: 5,02	

Jadłospis Dekadowy dla Centrum Leczenia Dzieci i Młodzieży w Zaborze

Czwartek 26.02.2026

Śniadanie	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
	Serek wiejski 150g /7/ Paszтет pieczony drobiowy 70g /1,9,3/ Ogórek kiszony 50g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g / 1/Bułka pszenna 1 szt/1/ Herbata 200g	Serek wiejski 150g /7/ Wędlina drobiowa 60g Cukinia gotowana 50g Masło 1 szt Pieczywo mieszane 80g / 1/Bułka pszenna 1 szt/1/ Herbata 200g	Serek wiejski 150g /7/ Wędlina drobiowa 60g Cukinia gotowana 50g Masło 1 szt Pieczywo mieszane 80g / 1/Bułka pszenna 1 szt/1/ Herbata 200g	Serek wiejski 150g /7/ Paszтет pieczony drobiowy 70g /1,9,3/ Ogórek kiszony 50g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Herbata 200g	
Obiad	Drożdżówka z owocami 120g/1,3,7/	Drożdżówka z owocami 120g/1,3,7/	Drożdżówka z owocami 120g/1,3,7/	Kefir 150g/7/	
Obiad	<b>Zupa żurek z kielbasą i jajkiem 400g /1,3,7,9/ got. tradycyjne</b> Pierogi ruskie 240g /6szt/ /1,3,7/ <b>gotowanie trad.</b> Surówka z kapusty pekińskiej 150g Woda 250 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami /7,9/ 400g Pierogi ruskie 240g /6szt/ /1,3,7/ <b>gotowanie trad.</b> Marchew z jogurtem 150g Woda 250ml	Zupa koperkowa z ziemniakami /7,9/ 400g Pierogi ruskie 240g /6szt/ /1,3,7/ <b>gotowanie trad.</b> Marchew z jogurtem 150g Woda 250ml	<b>Zupa żurek z kielbasą i jajkiem 400g / 1,3,7,9/ got. tradycyjne</b> <b>Kaszotto z kaszą pęczak i warzywami 250g /1/</b> Surówka z kapusty pekińskiej 150g Woda 250ml	
Kolacja	Szynka drobiowa 60g Sałata 25g Papryka 30g Kiełki 2g Pieczywo mieszane 100g /1/ Masło 15g /7/ Herbata 200ml	Szynka drobiowa 60g Pomidor 50g Sałata 25g Pieczywo mieszane 100g /1/ Masło 15g /7/ Herbata 200ml	Szynka drobiowa 60g Pomidor 50g Sałata 25g Pieczywo mieszane 100g /1/ Masło 15g /7/ Herbata 200ml	Szynka drobiowa 60g Sałata 25g Papryka 30g Kiełki 2g Chleb razowy 100g /1/ Masło 15g /7/ Herbata 200ml	
Posiłek nocny	Bułka maślana 70g /1,3,7/ Jogurt naturalny 100g /7/	Bułka maślana 70g /1,3,7/ Jogurt naturalny 100g /7/	Bułka maślana 70g /1,3,7/ Jogurt naturalny 100g /7/	Jogurt naturalny 100g /7/ Orzechy włoskie 15g /8/	
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2496,31 Białko ogółem [g]: 81,24 Tłuszcz [g]: 96,78 Węglowodany ogółem [g]: 329,07 Błonnik [g]: 25,29 Sól [g]: 7,11	Wartość energet. [kcal]: 2420,15 Białko ogółem [g]: 92,33 Tłuszcz [g]: 67,15 Węglowodany ogółem [g]: 362,65 Błonnik [g]: 25,97 Sól [g]: 7,02	Wartość energet. [kcal]: 2420,15 Białko ogółem [g]: 92,33 Tłuszcz [g]: 67,15 Węglowodany ogółem [g]: 362,65 Błonnik [g]: 25,97 Sól [g]: 7,02	Wartość energet. [kcal]: 2296,23 Białko ogółem [g]: 73,57 Tłuszcz [g]: 98,92 Węglowodany ogółem [g]: 292,69 Błonnik [g]: 30,37 Sól [g]: 6,89	

Jadłospis Dekadowy dla Centrum Leczenia Dzieci i Młodzieży w Zaborze

Piątek 27.02.2026

Śniadanie	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
	Ryż biały na mleku b/laktozy 350ml Wędlina wieprzowa 40g Ser żółty 20g /7/ Sałata 25g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g / 1/Bułka pszenna 1 szt/1/ Herbata 200g	Ryż biały na mleku b/laktozy 350ml Wędlina drobiowa 40g Ser biały plastry 20g /7/ Sałata 25g Pieczywo mieszane 80g / 1/Bułka pszenna 1 szt/1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Ryż biały na mleku b/laktozy 350ml Wędlina drobiowa 40g Ser biały plastry 20g /7/ Sałata 25g Pieczywo mieszane 80g / 1/Bułka pszenna 1 szt/1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Ryż brązowy na mleku b/laktozy z dodatkiem lnu 350ml Wędlina wieprzowa 40g Ser żółty 20g /7/ Sałata 25g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Herbata 200g/	
Obiad	Banan 115g	Banan 115g	Banan 115g	Jogurt naturalny 100g /7/	
Obiad	Zupa pomidorowa z białym ryżem 400g / 7,9/ <b>gotowanie trad.</b> Kotlet rybny 90g / 1,3,4/ <b>pieczenie bez dodatkowego tłuszczu w piecu konwekcyjnym</b> Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g Surówka z marchewki z ananase 150g Woda 250ml	Zupa pomidorowa z białym ryżem 400g / 7,9/ <b>gotowanie trad.</b> Pulek rybny 90g / 1,3,4/ <b>gotowanie na parze oraz gotowanie tradycyjne</b> Sos koperkowy 90ml/1,7/ Ziemniaki gotowane 200g Surówka z marchewki z ananase 150g Woda 250ml	Zupa pomidorowa z białym ryżem 400g / 7,9/ <b>gotowanie trad.</b> Pulek rybny 90g / 1,3,4/ <b>gotowanie na parze oraz gotowanie tradycyjne</b> Sos koperkowy 90ml/1,7/ Ziemniaki gotowane 200g Surówka z marchewki z ananase 150g Woda 250ml	Zupa pomidorowa z ryżem brązowym 400g /7,9/ <b>gotowanie trad.</b> Kotlet rybny 90g / 1,3,4/ <b>pieczenie bez dodatkowego tłuszczu w piecu konwekcyjnym</b> Ziemniaki gotowane z koperkiem 200g Surówka z marchewki z ananase 150g Woda 250ml	
Kolacja	Schab gotowany 60g Pomidor 50g Mix sałat 10g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g /1/ Herbata 200g	Schab gotowany 60g Pomidor 50g Mix sałat 10g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g /1/ Herbata 200g	Schab gotowany 60g Pomidor 50g Mix sałat 10g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g /1/ Herbata 200g	Schab gotowany 60g Pomidor 50g Mix sałat 10g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Herbata 200g	
Wartości odżywcze	Koktajl jogurtowo-banaowy 150g /7/	Koktajl jogurtowo-banaowy 150g /7/	Koktajl jogurtowo-banaowy 150g /7/	Koktajl jogurtowo-banaowy 150g /7/	
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2290,51 Białko ogółem [g]: 95,18 Tłuszcz[g]: 71,82 Węglowodany ogółem[g]: 300,12 Błonnik[g]: 26,54 Sól [g]: 4,22	Wartość energet. [kcal]: 2216,98 Białko ogółem [g]: 94,06 Tłuszcz[g]: 67,94 Węglowodany ogółem[g]: 322,68 Błonnik[g]: 23,09 Sól [g]: 4,11	Wartość energet. [kcal]: 22176,98 Białko ogółem [g]: 94,06 Tłuszcz[g]: 67,94 Węglowodany ogółem[g]: 322,68 Błonnik[g]: 23,09 Sól [g]: 4,11	Wartość energet. [kcal]: 2242,48 Białko ogółem [g]: 92,11 Tłuszcz[g]: 72,35 Węglowodany ogółem[g]: 299,18 Błonnik[g]: 27,47 Sól [g]: 4,30	

Jadłospis Dekadowy dla Centrum Leczenia Dzieci i Młodzieży w Zaborze

Sobota 28.02.2026

Śniadanie	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
	Płatki owsiane na mleku 350ml Paprykarz 90g /4,1/ Ogórek kiszony 50g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g /1/ Bułka pszenna 1 szt/1/ Herbata 200g	Płatki owsiane na mleku 350ml Pasta ryбно-twarogowa 90g Pomidor 100g Pieczywo mieszane 80g /1/ Bułka pszenna 1 szt/1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Płatki owsiane na mleku 350ml Pasta ryбно-twarogowa 90g Pomidor 100g Pieczywo mieszane 80g /1/ Bułka pszenna 1 szt/1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Płatki owsiane na mleku 350ml Paprykarz 90g /4,1/ Ogórek kiszony 50g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Herbata 200g	
ŚniadanieII	Gofry domowe z dżemem /1,3,7/	Gofry domowe z dżemem /1,3,7/	Gofry domowe z dżemem /1,3,7/	Serek wiejski 150g /7/	
Obiad	Zupa z białej kapusty 400g /7,9/ <b>gotowanie trad.</b> <b>Risotto z kurczakiem i warzywami /7/ 350g</b> <b>pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym</b> Woda 250ml	Zupa ziemniaczana 400g /7,9/ <b>Risotto z kurczakiem i warzywami /7/ 350g</b> <b>pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym</b> Woda 250ml	Zupa ziemniaczana 400g /7,9/ <b>Risotto z kurczakiem i warzywami /7/ 350g</b> <b>pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym</b> Woda 250ml	Zupa z białej kapusty 400g /7,9/ <b>gotowanie trad.</b> <b>Risotto (ryż brązowy) z kurczakiem i warzywami /7/ 350g</b> <b>pieczenie bez dodatku tłuszczu w piecu konwekcyjnym</b> Woda 250ml	
Kolacja	Jajko gotowane 50g /3/ Papryka 50g Sałata 10g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g Herbata 200g	Pasta z białka 50g /3/ Cukinia gotowana 100g Pieczywo mieszane 100g/1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Pasta z białka 50g /3/ Cukinia gotowana 100g Pieczywo mieszane 100g /1/ Masło 15g /7/ Herbata 200g	Jajko gotowane 50g /3/ Papryka 50g Sałata 10g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Herbata 200g	
Wartości odżywcze	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml	
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2392,49 Białko ogółem [g]: 79,13 Tłuszcz[g]: 62,85 Węglowodany ogółem[g]: 370,5 Błonnik[g]: 32,02 Sól [g]: 3,96	Wartość energet. [kcal]: 2157,11 Białko ogółem [g]: 74,12 Tłuszcz[g]: 61,09 Węglowodany ogółem[g]: 316,58 Błonnik[g]: 28,92 Sól [g]: 4,10	Wartość energet. [kcal]: 2157,11 Białko ogółem [g]: 74,12 Tłuszcz[g]: 61,09 Węglowodany ogółem[g]: 316,58 Błonnik[g]: 28,92 Sól [g]: 4,10	Wartość energet. [kcal]: 2260,23 Białko ogółem [g]: 91,01 Tłuszcz[g]: 73,18 Węglowodany ogółem[g]: 301,65 Błonnik[g]: 35,14 Sól [g]: 3,78	

Jadłospis Dekadowy dla Centrum Leczenia Dzieci i Młodzieży w Zaborze

Niedziela 1.03.2026

	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
Śniadanie	Jogurt pitny 150 g/7/ Wędlina z piersi indyka 40g Ser żółty 20g /7/ Pomidor 50g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g /1/ Bułka pszenna 1 szt/1/ Kawa na mleku b/laktozy 200g /1,7/	Jogurt pitny 150 g/7/ Wędlina z piersi indyka 40g Serek śmietankowy 20g /7/ Pomidor 50g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g /1/ Bułka pszenna 1 szt/1/ Kawa na mleku b/laktozy 200g /1,7/	Jogurt pitny 150 g/7/ Wędlina z piersi indyka 40g Serek śmietankowy 20g /7/ Pomidor 50g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g /1/ Bułka pszenna 1 szt/1/ Kawa na mleku b/laktozy 200g /1,7/	Jogurt pitny naturalny 150 g/7/ Wędlina z piersi indyka 40g Ser żółty 20g /7/ Pomidor 50g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Kawa na mleku b/laktozy 200g /1,7/	
II śniadanie	Jabłko 265g	Jabłko gotowane 265g	Jabłko gotowane 265g	Jabłko 265g Migdały 15g	
Obiad	Rosół z makaronem pszennym 350g /1,3,9/ <b>gotowanie trad.</b> Gulasz wieprzowy 150g /1,7/ <b>dušenje bez wcześniejszego obsmażania</b> Kasza gryczana 200g Surówka z kapusty kiszonej 150g Woda 250ml	Rosół z makaronem pszennym 350g /1,3,9/ <b>gotowanie trad.</b> Gulasz wieprzowy 150g /1,7/ <b>dušenje bez wcześniejszego obsmażania</b> Kasza jęczmienna 200g /1/ Buraczki tarte z olejem 150g Woda 250ml	Rosół z makaronem pszennym 350g /1,3,9/ <b>gotowanie trad.</b> Gulasz wieprzowy 150g /1,7/ <b>dušenje bez wcześniejszego obsmażania</b> Kasza jęczmienna 200g /1/ Buraczki tarte z olejem 150g Woda 250ml	Rosół z makaronem razowym 350g /1,3,9/ <b>gotowanie trad.</b> Gulasz wieprzowy 150g /1,7/ <b>dušenje bez wcześniejszego obsmażania</b> Kasza gryczana 200g Surówka z kapusty kiszonej 150g Woda 250ml	
Kolacja	Twaróg z zieleciną 70g /7/ Ogórek 50g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g /1/ Herbata 200g	Twaróg z zieleciną 70g /7/ Pomidor 50g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g /1/ Herbata 200g	Twaróg z zieleciną 70g /7/ Pomidor 50g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g /1/ Herbata 200g	Twaróg z zieleciną 70g /7/ Ogórek 50g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /1/ Herbata 200g	
Posiłek	Sok owocowy 200ml	Sok owocowy 200ml	Sok owocowy 200ml	Sok wielowarzywny 200ml	
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2542,03 Białko ogółem [g]: 124,32 Tłuszcz[g]: 94,01 Węglowodany ogółem[g]: 299,04 Błonnik[g]: 34,92 Sól [g]: 6,34	Wartość energet. [kcal]: 2405,11 Białko ogółem [g]: 122,98 Tłuszcz[g]: 92,11 Węglowodany ogółem[g]: 271,25 Błonnik[g]: 31,89 Sól [g]: 6,54	Wartość energet. [kcal]: 2405,11 Białko ogółem [g]: 122,98 Tłuszcz[g]: 92,11 Węglowodany ogółem[g]: 217,25 Błonnik[g]: 31,89 Sól [g]: 6,54	Wartość energet. [kcal]: 2608,21 Białko ogółem [g]: 126,90 Tłuszcz[g]: 97,77 Węglowodany ogółem[g]: 290,80 Błonnik[g]: 36,10 Sól [g]: 6,09	

Jadłospis Dekadowy dla Centrum Leczenia Dzieci i Młodzieży w Zaborze

Poniedziałek 2.03.2026

Śniadanie	Dieta Podstawowa	Dieta łatwostrawna	Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
	Deser mleczny ryżowy 150g /7 Wędlina drobiowa 40g Ser żółty 40g /7/ Pomidor 50g Ogórek 25g Kiełki 2g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 80g /1/ Bułka pszenna 1 szt/1/ Herbata miętowa 200g	Deser mleczny ryżowy 150g /7 Wędlina drobiowa 40g Twaróg 40g Pomidor 80g Pieczywo mieszane 80g /1/ Bułka pszenna 1 szt/1/ Masło 15g /7/ Herbata miętowa 200g	Deser mleczny ryżowy 150g /7 Wędlina drobiowa 40g Twaróg 40g Pomidor 80g Pieczywo mieszane 80g /1/ Bułka pszenna 1 szt/1/ Masło 15g /7/ Herbata miętowa 200g	Serek wiejski 150g /7/ Wędlina drobiowa 40g Ser żółty 40g /7/ Pomidor 50g Ogórek 25g Kiełki 2g Chleb razowy 100g /1/ Masło 15 g /7/ Herbata miętowa 200g	
Obiad	Jabłko 265g	Jabłko gotowane 265g	Jabłko gotowane 265g	Jabłko 265g Migdały 15g	
Obiad	<b>Zupa jarzynowa 400g / 7,9/ got. tradycyjne</b> Łazanki z kielbasą drobiową i kiszoną kapustą 350g /1,3/ <b>gotowanie tradycyjne, duszenie bez wczesniejszego obsmażania</b> Woda 250ml	Zupa jarzynowa 400g / 7,9/ <b>got. tradycyjne</b> Makaron z kielbasą drobiową i warzywami 350g /1,3/ Woda 250ml	Zupa jarzynowa 400g / 7,9/ <b>got. tradycyjne</b> Makaron z kielbasą drobiową i warzywami 350g /1,3/ Woda 250ml	<b>Zupa jarzynowa 400g /7,9/ got. tradycyjne</b> Łazanki z kielbasą drobiową i kiszoną kapustą z makaronem pełnoziarnistym 350g /1,7/ Woda 250ml	
Kolacja	Serek śmietankowy 60g/7/ Papryka 50g Ogórek 20g Roszponka 10g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g /1/ Herbata 200g	Serek śmietankowy 60g/7/ Cukinia gotowana 80g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g /7/ Herbata 200g	Serek śmietankowy 60g/7/ Cukinia gotowana 80g Masło 15g /7/ Pieczywo mieszane 100g /7/ Herbata 200g	Serek śmietankowy 60g/7/ Papryka 50g Ogórek 20g Roszponka 10g Masło 15g /7/ Chleb razowy 100g /7/ Herbata 200g	
Posiłek	Jogurt naturalny 150g /7/	Jogurt naturalny 150g /7/	Jogurt naturalny 150g /7/	Jogurt naturalny 150g /7/	
Wartości odżywcze	Wartość energet. [kcal]: 2347,14 Białko ogółem [g]: 109,01 Tłuszcz [g]: 82,11 Węglowodany ogółem [g]: 293,28 Błonnik [g]: 26,98 Sól [g]: 5,17	Wartość energet. [kcal]: 2198,36 Białko ogółem [g]: 103,14 Tłuszcz [g]: 74,18 Węglowodany ogółem [g]: 280,02 Błonnik [g]: 26,18 Sól [g]: 5,31	Wartość energet. [kcal]: 2198,36 Białko ogółem [g]: 103,14 Tłuszcz [g]: 74,18 Węglowodany ogółem [g]: 280,02 Błonnik [g]: 26,18 Sól [g]: 5,31	Wartość energet. [kcal]: 2427,23 Białko ogółem [g]: 113,07 Tłuszcz [g]: 88,94 Węglowodany ogółem [g]: 292,80 Błonnik [g]: 28,77 Sól [g]: 5,86	

## Jadłospis Dekadowy dla Centrum Leczenia Dzieci i Młodzieży w Zaborze

### SFA – TŁUSZCZE NASYCONE, b-BIAŁKO, T- TŁUSZCZE, W- WEGLOWODANY SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

Numer alergenu	Nazwa alergenu
1	Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, orkisz) oraz produkty pochodne
2	Skorupiaki oraz produkty pochodne
3	Jaja i produkty pochodne
4	Ryby i produkty pochodne
5	Orzeszki ziemne, orzechy arachidowe oraz produkty pochodne
6	Soja i produkty pochodne
7	Mleko i produkty pochodne
8	Orzechy: migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacjowe oraz produkty pochodne
9	Seler i produkty pochodne
10	Nasiona sezamu i produkty pochodne
11	Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/ w przeliczeniu na S02
12	Łubin i produkty pochodne
13	Mięczaki i produkty pochodne.

**Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:** pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, cukier

Zgodnie z informacjami od

producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać **śladowe ilości alergenów:** glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.