

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: lekkostrawna (D02), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, niskocholesterolowa (D05.)

Poniedziałek 27.04.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Kasza manna na mleku z bananem posypana orzechami włoskimi 40g/150ml/50g/10g: Mleko spożywcze 2%(56%), banan (28%), kasza manna(11%), orzechy włoskie (3%), cukier brązowy (2%) Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (10g)/D05 – Serek Bieluch(20g) Szynka delikatna (30g) Pomidor bez skórki na sałacie (40g/10g):pomidor bez skórki 90%, sałata 10% Herbata truskawkowa z cukrem (250ml) :woda 97%herbata truskawkowa 2%, cukier</p>	<p>Zupa kalafiorowa 300ml: Woda, kalafior (19%), ziemniak (18%), korpus drobiowy (13%), marchew (12%), śmietana, pietruszka, seler, por, koperek świeży (8%) , ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Udziec z indyka w sosie własnym (135g, w tym 100g mięsa): Mięso z uda indyka bez skóry (90%), cebula, czosnek, mąka pszenna, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól, pieprz, olej Kasza bulgur 200g Surówka z sałaty z tartą rzodkiewką z sosem winegret (120g): Sałata (49%), rzodkiewka (28%), oliwa z oliwek, miód, musztarda, sok z cytryny, sól, pieprz Kompot wieloowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%), cukier brązowy Podwieczorek Pomarańcza 1szt</p>	<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (20g) Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g) Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g) Serek wiejski (100g) (112kcal) Filet z kurczaka 30g Pomidor bez skórki (50g) Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier II Kolacja Jogurt naturalny 150g</p>

-
ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – łubin

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: lekkostrawna (D02), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, niskocholesterolowa (D05.)

Wtorek 28.04.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Szynkówka drobiowa 30g</p> <p>Pasta z makreli (60g): Makrela wędzona (50%), ser śmietankowy (40%), koperek, sól, pieprz</p> <p>Pomidor bez skórki (50g)</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p>	<p>Pomidorowa zupa z makaronem 210ml /90g : Woda, makaron pszenny kokardki (20%), pomidory z puszki (30%), korpus drobiowy (14%), marchew (12%), koncentrat pomidorowy, śmietana, pietruszka, seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Udka z kurczaka w sosie pieczeniowym (150g w tym 100g mięsa): mięso z ud kurczaka (70%), mąka pszenna, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól, pieprz, olej</p> <p>Kopytka 200g: Ziemiaki (80%), mąka pszenna (19%), sól</p> <p>Surówka z marchwi i jabłka z oliwą: Marchew (62%), jabłko (33%), oliwa (4%), sok z cytryny, sól, pieprz</p> <p>Kisiel truskawkowy do picia 250ml truskawki mrożone (50%), woda (30%), mąka ziemniaczana, cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Jabłko 1 szt.</p>	<p>Bułeczki drożdżowe z jabłkami 2 szt: mąka pszenna , mleko spożywcze 2%, masło, cukier, drożdże, żółtko jaja, jabłko, sól</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (10g)/D05 – Serek Bieluch(20g)</p> <p>Szynka biała (30g) (78kcal)</p> <p>Pomidor bez skórki koperkiem (45g/5g): pomidor bez skórki 95%, koperek 5%</p> <p>Kakao naturalne na mleku 250ml: Mleko spożywcze 2%(95%), kakao w proszku (4%),</p> <p>II Kolacja</p> <p>Sok wielowarzywny 200g</p>

-

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: lekkostrawna (D02), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, niskocholesterolowa (D05.)

Środa 29.04.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Bułka grahamka(90g): Mąka pszenna graham typ 1850 70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Chleb pszenny (35g): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Jogurt naturalny z siekanymi orzechami i musem z malin (130g/10g/10g): jogurt naturalny 80%, mus malinowy 15%, orzechy włoskie 5%</p> <p>Szynka z indyka 30g</p> <p>Pomidor bez skórki na sałacie (40g/10g):pomidor bez skórki 90%, sałata 10%</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p>	<p>Krem z białych warzyw (300ml): Bulion warzywny, kalafior (28%), seler korzeniowy (22%), pietruszka, ziemniak, por, śmietana 12%, oliwa, sól, pieprz/D05. – zabieleną śmietaną sojową</p> <p>Pierogi z mięsem 5szt (412kcal): Mąka pszenna(47%), woda, ziemniaki (32%), mięso mielone łopatkowej (15%), czosnek, sól, pieprz</p> <p>Banan 1szt</p> <p>Kompot wielowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%),</p>	<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Sałatka cesar 100g: Pomidor koktajlowy bez skórki (40%), sałata (20%), grzanki z podpieczonego beztłuszczowo pieczywa , parmezan , cytryna sok, oliwa z oliwek sól, pieprz</p> <p>Szynka delikatesowa 30g</p> <p>Herbata zielona z cukrem (250ml) :woda 97%herbata zielona 2%, cukier</p> <p>II Kolacja</p> <p>Serek homogenizowany 150g</p>

-
ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – łubin

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: lekkostrawna (D02), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, niskocholesterolowa (D05.)

Czwartek 30.04.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Twarożek wiosenny podany na sałacie (30g/5g/10g): Ser twarogowy (95%), sól, pieprz</p> <p>Pasta z awokado i ricottą (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki (30g)</p> <p>Rzodkiewka tarta (20g)</p> <p>Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) :woda 97% herbata z owoców leśnych 2%, cukier</p>	<p>Zupa koperkowa (300ml) (157 kcal): Woda, ziemniak (21%), marchew (20%), korpus drobiowy(18%), śmietana, pietruszka, seler, por, koper, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz /D05. – zabieleną śmietaną sojową</p> <p>Kotlet pożarski (140g/ w tym 100g mięsa z piersi kurczaka): Mięso z piersi kurczaka bez skóry (85%), bulka wroclawska , bulka tarta, mleko spożywcze 2% , olej rzepakowy, jaja kurze: mąka ziemniaczana, natka pietruszki, sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2%</p> <p>Buraczki na ciepło 120g: Burak (95%), oliwa (4%), sok z cytryny, sól, pieprz</p> <p>Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cynamon, cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Jabłko pieczone 1 szt</p>	<p>Hot dog w podłużnej bułce (90g) z ciepłą parówką z indyka (1 szt. - 50g) z ketchupem i pomidorem bez skórki (5/10g)(429 kcal): Bulka pszenna(48%)(Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne), parówka z indyka, pomidor bez skórki, ketchup</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (10g)/D05 – Serek Bieluch(20g)</p> <p>Szynka delikatna (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki (50g)</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p> <p>II Kolacja</p> <p>Mus owocowo warzywny 150g</p>

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – łubin

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: lekkostrawna (D02), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, niskocholesterolowa (D05.)

Piątek 01.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Jajko (50g, 1szt) w sosie koperkowym (100g): Jaja kurze gotowane (62%), jogurt naturalny (30%), koperek świeży, sól, pieprz</p> <p>Serek z ziołami (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki 50g</p> <p>Herbata malinowa z cukrem (250ml) :woda 97%herbata malinowa 2%, cukier</p>	<p>Krem z cukinii 300ml z grzankami z chleba graham (30g): Woda, cukinia (30%), marchew (25%), korpus drobiowy (14%), śmietana, pietruszka, seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz,</p> <p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże /D05. – zabieleną śmietaną sojową</p> <p>Dorsz w koperku gotowany na parze: Dorsz (85%), koperek świeży (8%), oliwa z oliwek, mielona słodka, cytryna sok, papryka, sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki gotowane 200g</p> <p>Brokuł gotowany 120g (43kcal)</p> <p>Kompot wiśniowy 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cynamon, cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Banan 1 szt</p>	<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Salatka jarzynowa 100g (84kcal) podawana na liściu sałaty (10g): Ziemniaki (26%), marchew(19%), pietruszka (14%), jaja kurze gotowane (13%), ogórek kiszony, cebula, jabłko, groszek konserwowy, jogurt naturalny majonez, musztarda, sól, pieprz</p> <p>Serek kanapkowy (30g)</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p> <p>II Kolacja</p> <p>Kefir naturalny 330ml</p>

-
ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – łubin

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: lekkostrawna (D02), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, niskocholesterolowa (D05.)

Sobota 02.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Jaja gotowane 100g</p> <p>Feta pokrojona w kostkę z pomidorami 100g: pomidor bez skórki (50%), feta (35%), oliwa, sól, pieprz</p> <p>Herbata zielona z cukrem (250ml): woda 97%, herbata zielona 2%, cukier</p>	<p>Zupa brokułowa (300ml): Woda, brokuł (41%), marchew (23%), korpus drobiowy (17%), śmietana, pietruszka, seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Gulasz drobiowy(350g, w tym 100g mięsa): Mięso z piersi kurczaka bez skóry (30%), marchew (22%), cukinia (22%), woda, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej rzepakowy, sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2%</p> <p>Surówka z selera i jabłka (120g): Seler(70%), jabłko (20%), jogurt naturalny, sok z cytryny, sól,</p> <p>Kompot truskawkowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (40%), cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Twarożek podany na sałacie (30g/5g/10g): Ser twarogowy (95%), sól, pieprz</p> <p>Szynka konserwowa 30g</p> <p>Pomidor bez skórki 50g</p> <p>Herbata rumianek (250ml) :woda 97%, rumianek 2%, cukier</p> <p>II Kolacja</p> <p>Jogurt naturalny 150g</p>

-

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – łubin

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: lekkostrawna (D02), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, niskocholesterolowa (D05.)

Niedziela 03.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Jajecznica (100g): Jaja kurze (89%), masło ekstra (5%), sól, pieprz</p> <p>Szynka delikatesowa 30g</p> <p>Pomidor bez skórki z koperkiem (45g/5g): pomidor bez skórki 95%, koperek 5%</p> <p>Kawa inka na mleku</p> <p>250ml(200kcal): mleko spożywcze 2% 95 %, kawa inka 5%</p>	<p>Rosół z drobnym makaronem 90g/210ml: Woda, korpus drobiowy (46%), makaron (20%) (semolina - mąka makaronowa z pszenicy durum, pasteryzowana masa jajowa), marchew (12%), pietruszka, seler, por, natka pietruszki, sól, przyprawy</p> <p>Filet z kurczaka w ziołach na parze (100g): Mięso z piersi kurczaka bez skóry (90%), oliwa z oliwek, papryka, natka pietruszki, koperek świeży, sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2%</p> <p>Fasolka szparagowa (120g)</p> <p>Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cynamon, cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Ser twarogowy w plastrach (30g)</p> <p>Szynkówka z indyka 30g</p> <p>Pomidor bez skórki z koperkiem (45g/5g): pomidor bez skórki 95%, koperek 5%</p> <p>Herbata zielona (250ml) :woda 97%, herbata zielona 2%, cukier</p> <p>II Kolacja</p> <p>Serek wiejski 150g</p>

-

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – łubin

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: lekkostrawna (D02), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, niskocholesterolowa (D05.)

Poniedziałek 04.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Szynka delikatesowa z kurczaka (30g)</p> <p>Serek homogenizowany o smaku truskawkowym (opakowanie jednostkowe)</p> <p>Pomidor bez skórki na sałacie (40g/10g):pomidor 90%, sałata 10%</p> <p>Herbata czarna z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier</p>	<p>Zupa kalafiorowa 300ml: Woda, kalafior (19%), ziemniak (18%), korpus drobiowy (13%), marchew (12%), śmietana, pietruszka, seler, por, koperek świeży (8%) , ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Pierś z indyka w sosie pieczeniowym (150g w tym 100g mięsa): Mięso z piersi indyka bez skóry (70%), cebula, czosnek, mąka pszenna, zioła prowansalskie, papryka słodka, sól, pieprz, olej</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g (154kcal): ziemniaki 98%, koperek 2%</p> <p>Surówka z marchwi i jabłka z oliwą: Marchew (62%), jabłko (33%), oliwa (4%), sok z cytryny, sól, pieprz</p> <p>Kompot wielowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%), cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Sałatka cesar 100g: Pomidor koktajlowy bez skórki (40%), sałata (20%), grzanki z podpieczonego beztłuszczowo pieczywa , parmezan , cytryna sok, oliwa z oliwek sól, pieprz</p> <p>Filet z kurczaka 30g</p> <p>Herbata czarna (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier</p> <p>II Kolacja</p> <p>Kefir naturalny 330ml</p>

-
ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – łubin

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: lekkostrawna (D02), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, niskocholesterolowa (D05.)

Wtorek 05.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Szynka z indyka (30g)</p> <p>Pasta z awokado i ricottą (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki (50g)</p> <p>Herbata truskawkowa z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata truskawkowa 2%, cukier</p>	<p>Barszcz czerwony zabieleny (300g): Woda, burak (28%), korpus drobiowy (21%), marchew (20%), śmietana (5%), pietruszka, seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz/D05. – zabieleną śmietaną sojową</p> <p>Kotlet de Volaille z masłem i pietruszką pieczony w piecu konwekcyjno-parowym (140g w tym 100g mięsa) : Mięso z piersi kurczaka bez skóry (80%), bulka tarta , masło ekstra , jaja kurze , mąka pszenna, natka pietruszki, sól, pieprz, olej rzepakowy</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperk świeży 2%</p> <p>Marchew gotowana na gęsto 120g (43kcal)</p> <p>Kompot wiśniowy z cynamonem 250ml (80kcal): woda, wiśnie (40%), cynamon, cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Gruszka 1 szt.</p>	<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Ryba po grecku na ciepło 160g: Dorsz (44%), marchew (14%), korzeń pietruszki (12%), seler (9%), koncentrat pomidorowy (7%), por, olej rzepakowy, ziele angielskie, liść laurowy, mielona słodka papryka, sól, pieprz</p> <p>Szynka konserwowa 30g</p> <p>Pomidor bez skórki (50g)</p> <p>Herbata czarna (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier</p> <p>II Kolacja</p> <p>Sok pomidorowy 200g (36kcal)</p>

-
ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – łubin

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: lekkostrawna (D02), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, niskocholesterolowa (D05.)

Środa 06.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Kasza manna na mleku z bananem posypana orzechami włoskimi 40g/150ml/50g/10g: Mleko spożywcze 2%(56%), banan (28%), kasza manna(11%), orzechy włoskie (3%), cukier brązowy (2%) Bułka grahamka(90g): Mąka pszenna graham typ 1850 70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (10g) Szynka delikatesowa 30g Pomidor bez skórki (50g) Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata z owoców leśnych 2%, cukier</p>	<p>Krupnik z kaszą jęczmienną perłową z dodatkiem mięsa drobiowego 300ml: Woda, kasza jęczmienna(33%), mięso z piersi kurczaka bez skóry (18%), marchew (15%), pietruszka (11%), seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Filet z indyka w sosie koperkowym 220g : Mięso z piersi indyka bez skóry (70%), śmietana 12%(15%), koper świeży (10%), mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz Kasza bulgur 200g Surówka z selera i jabłka (120g): Seler(70%), jabłko (20%), jogurt naturalny, sok z cytryny, sól, Kompot jabłkowy 250ml (80kcal): woda, jabłka (40%), cukier brązowy Podwieczorek Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (20g) Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g) Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g) Filet z kurczaka (30g) (76kcal) Serek kanapkowy (30g) Pomidor bez skórki (50g) Herbata czarna z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier II Kolacja Jogurt naturalny 150g</p>

-
ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – łubin

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: lekkostrawna (D02), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, niskocholesterolowa (D05.)

Czwartek 07.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Serek kanapkowy z ziołami (30g)</p> <p>Szynka delikatesowa 30g</p> <p>Pomidor bez skórki na sałacie (40g/10g):pomidor 90%, sałata 10%</p> <p>Herbata malinowa z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata malinowa 2%, cukier</p>	<p>Lekka zupa jarzynowa (300ml): Woda, ziemniak (16%), cukinia (14%), marchew (14%), śmietana, koncentrat pomidorowy, korpus drobiowy (12%), pietruszka, seler, por, koperek świeży, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz /D05. – zabieleną śmietaną sojową</p> <p>Sznicel wieprzowy z jajkiem sadzonym 135g, w tym 100g mięsa i 30g jaja: Schab wieprzowy (90%), jajko kurze(8%), sól, pieprz, zioła prowansalskie, papryka słodka/ ostra, olej</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2%</p> <p>Surówka z sałaty lodowej z rzodkiewką i pomidorem bez skórki (120g): Sałata lodowa (53%), rzodkiewka (28%), pomidor (14%), oliwa z oliwek (3%), sok z cytryny, sól, pieprz</p> <p>Kompot wielowocowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (15%), maliny (12%), czarna porzeczka (9%), cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (10g)/D05 – Serek Bieluch(20g)</p> <p>Spaghetti w mięsem wieprzowym 180g (makaron 100g/sos pomidorowy z mięsem 80g): Makaron spaghetti (55%), łopatką wieprzową mieloną (30%), passata pomidorowa, bulion warzywny (woda (69%), warzywa (marchew, pietruszka, seler, cebula), cebula, olej rzepakowy, papryka słodka, liść laurowy, majeranek, sól, pieprz</p> <p>Szynka biała (30g) (78kcal)</p> <p>Pomidor bez skórki 50g</p> <p>Herbata zielona (250ml) :woda 97%, herbata zielona 2%, cukier</p> <p>II Kolacja</p> <p>Mus owocowo warzywny 150g</p>

ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – łubin

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: lekkostrawna (D02), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, niskocholesterolowa (D05.)

Piątek 08.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Płatki owsiane gotowane na mleku z tartą gorzką czekoladą i bananem 40g/ 150ml/ 10g/ 40g: Mleko spożywcze 2% (50%), płatki owsiane (24%), banan (16%), gorzka czekolada Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (10g)/D05 – Serek Bieluch(20g) Serek z ziołami (30g) Pomidor bez skórki na sałacie (40g/10g):pomidor 90%, sałata 10% Herbata mięta z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata mięta 2%, cukier</p>	<p>Krupnik wegetariański 300ml: Woda, kasza jęczmienna (32%), bulion warzywny (19%), marchew (16%), pietruszka (11%), seler, por, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz Dorsz w koperku gotowany na parze⁴: Dorsz⁴ (85%), koperek świeży (8%), oliwa z oliwek, mielona słodka, cytryna sok, papryka, sól, pieprz Ziemniaki gotowane 200g Brokuł gotowany 120g (43kcal) Kompot truskawkowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (40%), cukier brązowy Podwieczorek Banan 1szt</p>	<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże Masło (20g) Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g) Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g) Sałatka ziemniaczana z tuńczykiem i jakiem 100g: Ziemniaki (58%), tuńczyk (20%), jaja kurze, jogurt naturalny , koperek świeży, sól, pieprz Jajko (50g, 1szt) w sosie wiosennym bez majonezu(100g): Jaja kurze gotowane (62%), jogurt naturalny (18%), rzodkiewka, sól, pieprz Herbata z owoców leśnych z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata z owoców leśnych 2%, cukier II Kolacja Serek homogenizowany 150g</p>

-
ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – Łubin

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: lekkostrawna (D02), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, niskocholesterolowa (D05.)

Sobota 09.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Szynka gotowana (60g)</p> <p>Pomidor bez skórki 50g</p> <p>Herbata czarna z cukrem (250ml) :woda 97%, herbata czarna 2%, cukier</p>	<p>Zupa jarzynowa (300ml): Woda, ziemniak (16%), cukinia (14%), marchew (14%), śmietana, koncentrat pomidorowy, korpus drobiowy (12%), pietruszka, seler, por, koperek świeży, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz</p> <p>Sznicel z indyka w sosie własnym 100g : sznicel z indyka (90%), mąka pszenna (5%), olej rzepakowy, papryka słodka, liść laurowy, majeranek, sól, pieprz</p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200g: ziemniaki 98%, koperek świeży 2%</p> <p>Miks sałat z pomidorami i ziarnami słonecznika w sosie winegret (120g): Miks sałat (49%), pomidor bez skórki (28%), słonecznik, miód, sok z cytryny, oliwa z oliwek, musztarda, sól, pieprz</p> <p>Kompot malinowy 250ml (80kcal): woda, maliny (40%), cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Kiwi 1 szt.</p>	<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Serek wiejski (100g) (112kcal)</p> <p>Szynka delikatna 30g</p> <p>Pomidor bez skórki (20g)</p> <p>Rzodkiewka tarta (30g)</p> <p>Herbata rumianek (250ml) :woda 97%, rumianek 2%, cukier</p> <p>II Kolacja</p> <p>Kefir naturalny 330ml</p>

-
ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – łubin

Menu 27.04.-10.05.2026r.

Szpital Rehabilitacyjny Al. Wyzwolenia 52, 71-506 Szczecin

Zestawienie obejmujące diety: lekkostrawna (D02), łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, niskocholesterolowa (D05.)

Niedziela 10.05.2026		
Śniadanie/ II Śniadanie	Obiad/ Podwieczorek	Kolacja/ II Kolacja
<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Jaja gotowane 100g</p> <p>Szynkówka z indyka (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki z koperkiem (45g/5g): pomidor bez skórki 95%, koperek 5%</p> <p>Kawa inka na mleku 250ml (200kcal): mleko spożywcze 2% 95 %, kawa inka 5%</p>	<p>Rosół z drobnym makaronem 90g/210ml: Woda, korpus drobiowy (46%), makaron (20%) (semolina - mąka makaronowa z pszenicy durum, pasteryzowana masa jajowa), marchew (12%), pietruszka, seler, por, natka pietruszki, sól, przyprawy</p> <p>Udka z kurczaka z chrupiącą skórką pieczone w piecu konwekcyjno-parowym (105g, w tym 100g mięsa) (252 kcal): Mięso z ud kurczaka (90%), oliwa z oliwek (5%), czosnek, sól, pieprz, papryka słodka</p> <p>Puree ziemniaczane z koperkiem 200g: ziemniaki 90%, śmietana 8%, sól, pieprz</p> <p>Surówka z marchewki z nutą chrzanu 120g: Marchew (84%), śmietana 12% (8%), chrzan tarty (4%), oliwa (3%), sól, pieprz</p> <p>Kompot truskawkowy 250ml (80kcal): woda, truskawki (40%), cukier brązowy</p> <p>Podwieczorek</p> <p>Jabłko 1 szt.</p>	<p>Chleb graham (50g): Mąka pszenna graham typ 1850 -70%, mąka pszenna typ 750 20%, kwas naturalny żytni(mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże</p> <p>Masło (20g)</p> <p>Chleb pszenny (50g)(129kcal): Mąka pszenna typ 750 60%, mąka żytnia typ 720 30%, kwas naturalny żytni (mąka żytnia, woda), woda, sól, drożdże, otręby pszenne./D05 – chleb graham (50g)</p> <p>Masło (20g) /D05 – Serek Bieluch (30g)</p> <p>Szynka delikatesowa (30g)</p> <p>Serek kanapkowy (30g)</p> <p>Pomidor bez skórki (50g)</p> <p>Herbata czarna z cytryną z cukrem (250ml) :woda 97%herbata czarna 2%, cukier</p> <p>II Kolacja</p> <p>Jogurt naturalny 150g</p>

-
ALERGENY :

1 - Zboża zawierające gluten, 2 - Skorupiaki i produkty pochodne;3 - Jaja i produkty pochodne;4- ryby i produkty pochodne, 5 - Orzeszki ziemne (arachidowe);6 - Soja i produkty pochodne;7 - Mleko i produkty pochodne; 8 – Orzechy; 9 - Seler i produkty pochodne; 10 - Gorczyca i produkty pochodne; 11 - Nasiona sezamu i produkty pochodne; 12 - Dwutlenek siarki, 13 – łubin