

Jadłospisy za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA LUBLIN USD

L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw I		L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw II		L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw I		L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw II		L- MSWIA 3 Z ogr. tłuszczu zestaw I		L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. I		L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. II		
2025-04-01 wtorek	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (<u>MLE</u> .) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> .) Chleb razowy pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> .) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u> .) Paszтет Ciechanowski-Paszтет drobiowy z dodatkami surowców wieprzowych pieczony 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE</u> .) Ogórek kiszony 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (<u>MLE</u> .) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> .) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ</u> .) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u> .) Szynka tostowa- drobiowa, średnio rozdrob. 60 g (<u>może zawierać: MLE, GOR.</u> .) Pomidor 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 350 ml (<u>SEL</u> .) Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u> .) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u> .) Szynka tostowa- drobiowa, średnio rozdrob. 60 g (<u>może zawierać: MLE, GOR.</u> .) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 350 ml (<u>SEL</u> .) Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> .) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u> .) Paszтет Ciechanowski-Paszтет drobiowy z dodatkami surowców wieprzowych pieczony 80 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE</u> .) Ogórek kiszony 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml						
		Pieczarkowa z ziemniakami * () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u> .) Kasza jęczmienna/sypko. 220 g (<u>GLU JECZ</u> .) Bitka z szynki wieprzowej 100 g (<u>GLU PSZ</u> .) Sos własny () 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u> .) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Pieczarkowa z ziemniakami * () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u> .) Kaszotto jęczmienne z warzywami wegetariańskie* 300 g (<u>SEL, GLU JECZ</u> .) Sos własny () 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u> .) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Jarzynowa z ziemniakami * 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u> .) Kasza jęczmienna/sypko. 220 g (<u>GLU JECZ</u> .) Bitka z szynki wieprzowej 100 g (<u>GLU PSZ</u> .) Sos własny () 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u> .) Dynia duszona z olejem* 150 g (<u>GLU PSZ</u> .) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Jarzynowa z ziemniakami * 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u> .) Kaszotto jęczmienne z warzywami wegetariańskie* 300 g (<u>SEL, GLU JECZ</u> .) Sos własny () 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u> .) Dynia duszona z olejem* 150 g (<u>GLU PSZ</u> .) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Jarzynowa z ziemniakami (bez mleka)* 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u> .) Kasza jęczmienna/sypko. 220 g (<u>GLU JECZ</u> .) Bitka z szynki wieprzowej 100 g (<u>GLU PSZ</u> .) Sos własny () 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u> .) Dynia duszona z olejem* 150 g (<u>GLU PSZ</u> .) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Pieczarkowa z ziemniakami * () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u> .) Kasza jęczmienna/sypko. 220 g (<u>GLU JECZ</u> .) Bitka z szynki wieprzowej 100 g (<u>GLU PSZ</u> .) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Pieczarkowa z ziemniakami * () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u> .) Kaszotto jęczmienne z warzywami wegetariańskie* 300 g (<u>SEL, GLU JECZ</u> .) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml						
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> .) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ</u> .) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u> .) Twarożek z koperkiem 80 g (<u>MLE</u> .) Sałata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u> .) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u> .) Szynka Piastowska- wp., wędzona, parzona z dod. b.sojowego i wody 60 g (<u>SOJ</u> .) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> .) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u> .) Twarożek z koperkiem 80 g (<u>MLE</u> .) Sałata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml								
		Sok owocowo-warzywny 300 ml		Chleb razowy pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u> .) Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u> .) Szynka tostowa- drobiowa, średnio rozdrob. 20 g (<u>może zawierać: MLE, GOR.</u> .) Mandarynka 1 szt										
	PN	Wartość energetyczna: 2410.41 kcal; Białko ogółem: 99.80 g; Tłuszcz: 81.77 g; Kw. tł. nasy.: 36.12 g; Węglowodany ogółem: 326.93 g; W tym cukry: 52.76 g; Błonnik pok.: 18.49 g; Sól: 7.76 g; WW: 30.93 Por;		Wartość energetyczna: 2108.29 kcal; Białko ogółem: 69.61 g; Tłuszcz: 67.09 g; Kw. tł. nasy.: 32.65 g; Węglowodany ogółem: 316.03 g; W tym cukry: 56.90 g; Błonnik pok.: 20.85 g; Sól: 7.14 g; WW: 29.55 Por;		Wartość energetyczna: 2414.67 kcal; Białko ogółem: 99.04 g; Tłuszcz: 78.88 g; Kw. tł. nasy.: 33.31 g; Węglowodany ogółem: 332.60 g; W tym cukry: 61.57 g; Błonnik pok.: 20.90 g; Sól: 6.24 g; WW: 31.19 Por;		Wartość energetyczna: 2112.55 kcal; Białko ogółem: 68.85 g; Tłuszcz: 64.19 g; Kw. tł. nasy.: 29.84 g; Węglowodany ogółem: 321.70 g; W tym cukry: 65.71 g; Błonnik pok.: 23.25 g; Sól: 5.62 g; WW: 29.82 Por;		Wartość energetyczna: 2222.17 kcal; Białko ogółem: 89.06 g; Tłuszcz: 70.29 g; Kw. tł. nasy.: 27.59 g; Węglowodany ogółem: 314.28 g; W tym cukry: 44.40 g; Błonnik pok.: 18.89 g; Sól: 6.76 g; WW: 29.51 Por;		Wartość energetyczna: 2192.41 kcal; Białko ogółem: 96.67 g; Tłuszcz: 81.51 g; Kw. tł. nasy.: 35.20 g; Węglowodany ogółem: 278.01 g; W tym cukry: 19.80 g; Błonnik pok.: 22.45 g; Sól: 8.59 g; WW: 25.58 Por;		Wartość energetyczna: 1890.29 kcal; Białko ogółem: 66.48 g; Tłuszcz: 66.83 g; Kw. tł. nasy.: 31.73 g; Węglowodany ogółem: 267.10 g; W tym cukry: 23.93 g; Błonnik pok.: 24.80 g; Sól: 7.97 g; WW: 24.20 Por;

Jadłospisy za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA LUBLIN USD

2025-04-02 środa		L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw I	L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw II	L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw I	L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw II	L- MSWIA 3 Z ogr. tłuszczu zestaw I	L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. I	L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. II					
	Śniadanie	Platki owsiane na mleku 350 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Bułka pszenna kajzerka 50g 2 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Ser żółty 60 g (<u>MLE</u>) Papryka świeża 60 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>) Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Platki owsiane na mleku 350 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Bułka pszenna kajzerka 50g 2 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Serek homo. naturalny 80 g (<u>MLE</u>) Pomidor 60 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>) Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Platki owsiane na mleku 350 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Bułka pszenna kajzerka 50g 2 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Szynka Familijna wieprzowa, z dodatkiem wody i białka wp z połączonych kawałków mięsa 60 g (<u>SOJ, MLE</u>) Pomidor 60 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>) Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Platki owsiane na wywarze jarzynowym 350 ml (<u>SEL, GLU OW.</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Ser żółty 60 g (<u>MLE</u>) Papryka świeża 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml					
		Obiad	Krupnik jęczmienny z ziemniakami*(<u>GLU PSZ, SEL, GLU JECZ.</u>) 350 ml Ziemniaki gotowane (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>) 250 g Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 100 g Sos jarzynowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cwikła z chrzanem (<u>MLE, SO2</u>) 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Krupnik jęczmienny z ziemniakami*(<u>GLU PSZ, SEL, GLU JECZ.</u>) 350 ml Ziemniaki gotowane (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>) 250 g Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 100 g Sos jarzynowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Buraczki oprószone (<u>GLU PSZ</u>) 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Krupnik jęczmienny z ziemniakami*(<u>GLU PSZ, SEL, GLU JECZ.</u>) 350 ml Ziemniaki gotowane (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>) 250 g Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 100 g Sos jarzynowy* 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Buraczki oprószone (<u>GLU PSZ</u>) 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Krupnik jęczmienny z ziemniakami*(<u>GLU PSZ, SEL, GLU JECZ.</u>) 350 ml Ziemniaki gotowane (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL</u>) 250 g Zrazik drobiowy z udźca gotowany mielony 100 g Cwikła z chrzanem (<u>MLE, SO2</u>) 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml				
			Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Paszтет z fasoli (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) 80 g Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Pieczeń mięsliwska-wędlna wieprzowa 60 g (<u>SOJ</u>) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Pieczeń mięsliwska-wędlna wieprzowa 60 g (<u>SOJ</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Paszтет z fasoli (<u>GLU PSZ, JAJ</u>) 80 g Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml			
				PN	Banan 1szt. 1 szt Andruty 1 szt (<u>GLU PSZ</u>)					Mus z jabłek prażonych 100 g Andruty 1 szt (<u>GLU PSZ</u>)	Chleb razowy pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>) Szynka tostowa- drobiowa, średnio rozdrob. 20 g (<u>może zawierać: MLE, GOR</u>) Pomidor 15 g	Chleb razowy pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>) Serek homo. naturalny 20 g (<u>MLE</u>) Pomidor 15 g	
					Wartość energetyczna: 2906.18 kcal; Białko ogółem: 102.72 g; Tłuszcz: 92.38 g; Kw. tł. nasy.: 44.71 g; Węglowodany ogółem: 434.81 g; W tym cukry: 121.25 g; Błonnik pok.: 34.18 g; Sól: 7.24 g; WW: 40.17 Por;		Wartość energetyczna: 3183.49 kcal; Białko ogółem: 109.63 g; Tłuszcz: 97.08 g; Kw. tł. nasy.: 45.18 g; Węglowodany ogółem: 477.80 g; W tym cukry: 147.06 g; Błonnik pok.: 33.42 g; Sól: 5.57 g; WW: 44.50 Por;		Wartość energetyczna: 2587.16 kcal; Białko ogółem: 96.40 g; Tłuszcz: 68.65 g; Kw. tł. nasy.: 33.36 g; Węglowodany ogółem: 409.35 g; W tym cukry: 114.16 g; Błonnik pok.: 25.88 g; Sól: 6.78 g; WW: 38.42 Por;		Wartość energetyczna: 2843.22 kcal; Białko ogółem: 100.85 g; Tłuszcz: 73.52 g; Kw. tł. nasy.: 34.47 g; Węglowodany ogółem: 449.41 g; W tym cukry: 143.53 g; Błonnik pok.: 25.59 g; Sól: 7.08 g; WW: 42.38 Por;		Wartość energetyczna: 2225.56 kcal; Białko ogółem: 82.05 g; Tłuszcz: 58.15 g; Kw. tł. nasy.: 27.72 g; Węglowodany ogółem: 358.65 g; W tym cukry: 78.86 g; Błonnik pok.: 22.09 g; Sól: 6.08 g; WW: 33.60 Por;

Jadłospisy za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA LUBLIN USD

L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw I		L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw II		L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw I		L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw II		L- MSWIA 3 Z ogr. tłuszczu zestaw I		L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. I		L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. II	
2025-04-03 czwartek	Śniadanie	Zacierka na mleku 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE,</u>) Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 80 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 1 szt		Zacierka na mleku 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE,</u>) Pasta z twarogu z koperkiem 80 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 1 szt		Zacierka na wywarze jarzynowym 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE,</u>) Pasta z twarogu z koperkiem 80 g (<u>MLE,</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Zacierka na wywarze jarzynowym 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE,</u>) Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 80 g (<u>MLE,</u>) Pomidor 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml					
	Obiad	Barszcz biały z ziemniakami (*) 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT,</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Gołąbki z ryżem i wieprzowiną 200 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ,</u>) Salata zielona z jogurtem 60 g (<u>MLE,</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Barszcz biały z ziemniakami (*) 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT,</u>) Pulpet ryżowy z włoszczyzną* 200 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ,</u>) Salata zielona z jogurtem 60 g (<u>MLE,</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt Maślanka 150 ml (<u>MLE,</u>)	Ziemniaczana * () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Risotto z mięsem wieprz i warzywami* 300 g (<u>SEL,</u>) Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ,</u>) Salata zielona z jogurtem 60 g (<u>MLE,</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Ziemniaczana * () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL,</u>) Pulpet ryżowy z włoszczyzną* 200 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ,</u>) Salata zielona z jogurtem 60 g (<u>MLE,</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt Maślanka 150 ml (<u>MLE,</u>)	Ziemniaczana * (bez mleka) () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL,</u>) Risotto z mięsem wieprz i warzywami* 300 g (<u>SEL,</u>) Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ,</u>) Cukinia pieczona * 60 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Barszcz biały z ziemniakami (*) 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT,</u>) Gołąbki z ryżem i wieprzowiną 200 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ,</u>) Salata zielona z jogurtem 60 g (<u>MLE,</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Barszcz biały z ziemniakami (*) 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL, GLU ŻYT,</u>) Pulpet ryżowy z włoszczyzną* 200 g (<u>JAJ, SEL,</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ,</u>) Salata zielona z jogurtem 60 g (<u>MLE,</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Maślanka 150 ml (<u>MLE,</u>)					
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE,</u>) Szynka wędzona-pr.dr.wędzony,parzony 60 g Salatka jarzynowa z olejem* 150 g (<u>SEL,</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE,</u>) Szynka wędzona-pr.dr.wędzony,parzony 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ,</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE,</u>) Szynka wędzona-pr.dr.wędzony,parzony 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT,</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE,</u>) Szynka wędzona-pr.dr.wędzony,parzony 60 g Salatka jarzynowa z olejem* 150 g (<u>SEL,</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml					
	PN	Jabłko 1 szt 1 szt Jogurt naturalny 2% tł 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)		Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Jogurt naturalny 2% tł 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)		Jabłko 1 szt 1 szt Jogurt naturalny 2% tł 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)		Jabłko 1 szt 1 szt Jogurt naturalny 2% tł 150g 1 szt (<u>MLE,</u>)					
		Wartość energetyczna: 2643.25 kcal; Białko ogółem: 96.46 g; Tłuszcz: 83.24 g; Kw. tł. nasy.: 36.09 g; Węglowodany ogółem: 390.14 g; W tym cukry: 78.44 g; Błonnik pok.: 30.50 g; Sól: 7.27 g; WW: 36.09 Por;	Wartość energetyczna: 2429.40 kcal; Białko ogółem: 85.54 g; Tłuszcz: 71.51 g; Kw. tł. nasy.: 34.31 g; Węglowodany ogółem: 369.86 g; W tym cukry: 78.82 g; Błonnik pok.: 23.32 g; Sól: 7.33 g; WW: 34.79 Por;	Wartość energetyczna: 2447.18 kcal; Białko ogółem: 94.36 g; Tłuszcz: 83.07 g; Kw. tł. nasy.: 35.61 g; Węglowodany ogółem: 340.39 g; W tym cukry: 73.83 g; Błonnik pok.: 23.77 g; Sól: 5.97 g; WW: 31.71 Por;	Wartość energetyczna: 2768.58 kcal; Białko ogółem: 94.10 g; Tłuszcz: 72.13 g; Kw. tł. nasy.: 33.78 g; Węglowodany ogółem: 447.87 g; W tym cukry: 79.40 g; Błonnik pok.: 27.95 g; Sól: 7.68 g; WW: 42.16 Por;	Wartość energetyczna: 2046.83 kcal; Białko ogółem: 80.30 g; Tłuszcz: 60.26 g; Kw. tł. nasy.: 30.61 g; Węglowodany ogółem: 303.77 g; W tym cukry: 60.22 g; Błonnik pok.: 19.75 g; Sól: 5.38 g; WW: 28.39 Por;	Wartość energetyczna: 2373.07 kcal; Białko ogółem: 87.67 g; Tłuszcz: 77.31 g; Kw. tł. nasy.: 32.62 g; Węglowodany ogółem: 346.07 g; W tym cukry: 40.82 g; Błonnik pok.: 32.07 g; Sól: 7.31 g; WW: 31.50 Por;	Wartość energetyczna: 2474.59 kcal; Białko ogółem: 83.64 g; Tłuszcz: 65.95 g; Kw. tł. nasy.: 30.89 g; Węglowodany ogółem: 400.11 g; W tym cukry: 42.29 g; Błonnik pok.: 30.69 g; Sól: 8.04 g; WW: 37.08 Por;					

Jadłospisy za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA LUBLIN USD

L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw I		L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw II		L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw I		L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw II		L- MSWIA 3 Z ogr. tłuszczu zestaw I		L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. I		L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. II	
2025-04-04 piątek	Śniadanie	Płatki pszenne na mleku 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>) Bułka maślana 50g 2 szt (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Dżem 25 g 1 szt Twaróg półtłusty 50 g (<u>MLE.</u>) Mandarynka 2 szt Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JĘCZ.</u>) Cukier 5g (saszetka) 2 szt						Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Bułka maślana 50g 2 szt (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Dżem 25 g 1 szt Twaróg półtłusty 50 g (<u>MLE.</u>) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Płatki pszenne na wywarze jarzynowym 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Ser żółty 60 g (<u>MLE.</u>) Mandarynka 2 szt Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml			
	Obiad	Koperkowa z makaronem * 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Ryba smażona (Morszczuk) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB.</u>) Surówka z kapusty czerwonej z olejem 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Koperkowa z makaronem * 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Surówka z kapusty czerwonej z olejem 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Koperkowa z makaronem * 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Ryba pieczona (Morszczuk) 100 g (<u>RYB.</u>) Szpinak gotowany z olejem* 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Koperkowa z makaronem * 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Szpinak gotowany z olejem* 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Koperkowa z makaronem (bez mleka)* 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Ryba pieczona (Morszczuk) 100 g (<u>RYB.</u>) Szpinak gotowany z olejem* 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Koperkowa z makaronem * 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Ryba pieczona (Morszczuk) 100 g (<u>RYB.</u>) Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Koperkowa z makaronem * 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Filet z kurczaka gotowany 100 g Surówka z kapusty czerwonej z olejem b/c 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml					
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Pasta z jaj z natką pietruszki - dieta 80 g (<u>JAJ, MLE.</u>) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Pasta z jaj z natką pietruszki - dieta 80 g (<u>JAJ, MLE.</u>) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Bułka pszenna długa krojona 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Szynka tostowa- drobiowa, średnio rozdrob. 60 g (<u>może zawierać: MLE, GOR.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Pasta z jaj z natką pietruszki - dieta 80 g (<u>JAJ, MLE.</u>) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml							
	PN	Sok pomarańczowy 0,2L-kartonik 1 szt Podpiomyki b/c 20 g (<u>GLU PSZ, MLE.</u>)						Chleb razowy pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>) Twaróg półtłusty 20 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 15 g					
		Wartość energetyczna: 2781.08 kcal; Białko ogółem: 106.46 g; Tłuszcz: 88.28 g; Kw. tł. nasy.: 34.70 g; Węglowodany ogółem: 399.28 g; W tym cukry: 118.71 g; Błonnik pok.: 24.65 g; Sól: 4.98 g; WW: 37.42 Por;	Wartość energetyczna: 2548.26 kcal; Białko ogółem: 104.58 g; Tłuszcz: 70.44 g; Kw. tł. nasy.: 32.92 g; Węglowodany ogółem: 383.55 g; W tym cukry: 118.67 g; Błonnik pok.: 23.57 g; Sól: 4.67 g; WW: 35.96 Por;	Wartość energetyczna: 2597.23 kcal; Białko ogółem: 108.80 g; Tłuszcz: 76.77 g; Kw. tł. nasy.: 33.69 g; Węglowodany ogółem: 376.09 g; W tym cukry: 110.10 g; Błonnik pok.: 21.59 g; Sól: 4.67 g; WW: 35.49 Por;	Wartość energetyczna: 2520.46 kcal; Białko ogółem: 106.31 g; Tłuszcz: 69.38 g; Kw. tł. nasy.: 32.74 g; Węglowodany ogółem: 376.09 g; W tym cukry: 110.10 g; Błonnik pok.: 21.59 g; Sól: 4.43 g; WW: 35.49 Por;	Wartość energetyczna: 2296.47 kcal; Białko ogółem: 93.94 g; Tłuszcz: 62.78 g; Kw. tł. nasy.: 25.69 g; Węglowodany ogółem: 345.97 g; W tym cukry: 84.52 g; Błonnik pok.: 20.32 g; Sól: 4.71 g; WW: 32.63 Por;	Wartość energetyczna: 2279.43 kcal; Białko ogółem: 101.92 g; Tłuszcz: 83.11 g; Kw. tł. nasy.: 42.69 g; Węglowodany ogółem: 297.24 g; W tym cukry: 36.85 g; Błonnik pok.: 28.87 g; Sól: 7.80 g; WW: 26.73 Por;	Wartość energetyczna: 2202.66 kcal; Białko ogółem: 99.43 g; Tłuszcz: 75.72 g; Kw. tł. nasy.: 41.73 g; Węglowodany ogółem: 297.24 g; W tym cukry: 36.85 g; Błonnik pok.: 28.87 g; Sól: 7.56 g; WW: 26.73 Por;					

Jadłospisy za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA LUBLIN USD

	L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw I	L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw II	L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw I	L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw II	L- MSWIA 3 Z ogr. tłuszczu zestaw I	L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl zestaw. I	L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl zestaw. II
2025-04-05 sobota	Śniadanie Ryż na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Chleb razowy pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE) Szynka szkolna- wp. parzona 60 g (GLU PSZ, SOJ, MLE) Ogórek kiszony 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Ryż na mleku 350 ml (MLE) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLU PSZ) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE) Szynka szkolna- wp. parzona 60 g (GLU PSZ, SOJ, MLE) Pomidor 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Ryż na wywarze jarzynowym 350 ml (SEL) Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE) Szynka szkolna- wp. parzona 60 g (GLU PSZ, SOJ, MLE) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Ryż na wywarze jarzynowym 350 ml (SEL) Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE) Szynka szkolna- wp. parzona 60 g (GLU PSZ, SOJ, MLE) Ogórek kiszony 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	
	Obiad Grochowa z ziemniakami (*) 350 ml (GLU PSZ, SEL) Ziemniaki gotowane () 250 g Wątróbka drobiowa duszona w sosie własnym 150 g (GLU PSZ) Salatka z buraczków i jabłka z olejem () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Selerowa z ziemniakami * () 350 ml (MLE, SEL) Kasza jęczmienna/sypko . 220 g (GLU JECZ) Gulasz wieprzowy- dieta 150 g (GLU PSZ) Salatka z buraczków i jabłka z olejem () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Selerowa z ziemniakami (bez mleka)*() 350 ml (SEL) Kasza jęczmienna/sypko . 220 g (GLU JECZ) Gulasz wieprzowy- dieta 150 g (GLU PSZ) Buraczki oprószane () 150 g (GLU PSZ) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Grochowa z ziemniakami (*) 350 ml (GLU PSZ, SEL) Kasza jęczmienna/sypko . 220 g (GLU JECZ) Gulasz wieprzowy- dieta 150 g (GLU PSZ) Salatka z buraczków i jabłka z olejem () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	
	Kolacja Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLU PSZ) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE) Parówki drobiowe (kiel drobno rozdr. wędz. parz w osłonce niejadalnej) 140 g (SOJ) Salata zielona 25 g Musztarda 15 g (GOR) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLU PSZ) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE) Szynka wędzona-pr.dr.wędzony,parzony 60 g Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE) Szynka wędzona-pr.dr.wędzony,parzony 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE) Szynka wędzona-pr.dr.wędzony,parzony 60 g Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	
	PN Ciasto drożdżowe 50 g (GLU PSZ, JAJ, MLE, SO2) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 1 szt (MLE) Miód (25g) 1 szt		Ciasto drożdżowe 50 g (GLU PSZ, JAJ, MLE, SO2) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 1 szt (MLE) Miód (25g) 1 szt		Ciasto drożdżowe 50 g (GLU PSZ, JAJ, MLE, SO2) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 1 szt (MLE) Miód (25g) 1 szt	Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Masło extra 82% 5 g (MLE) Ser żółty 15 g (MLE) Pomidor 15 g	
	Wartość energetyczna: 3033.34 kcal; Białko ogółem: 103.03 g; Tłuszcz: 118.21 g; Kw. tł. nasy.: 45.92 g; Węglowodany ogółem: 400.59 g; W tym cukry: 63.26 g; Błonnik pok.: 28.45 g; Sól: 11.96 g; WW: 37.36 Por;		Wartość energetyczna: 2667.73 kcal; Białko ogółem: 96.18 g; Tłuszcz: 93.60 g; Kw. tł. nasy.: 40.14 g; Węglowodany ogółem: 371.34 g; W tym cukry: 64.36 g; Błonnik pok.: 25.49 g; Sól: 8.02 g; WW: 34.67 Por;		Wartość energetyczna: 2462.34 kcal; Białko ogółem: 89.00 g; Tłuszcz: 79.22 g; Kw. tł. nasy.: 35.85 g; Węglowodany ogółem: 358.88 g; W tym cukry: 52.16 g; Błonnik pok.: 23.16 g; Sól: 7.10 g; WW: 33.61 Por;	Wartość energetyczna: 2287.31 kcal; Białko ogółem: 94.64 g; Tłuszcz: 85.11 g; Kw. tł. nasy.: 35.92 g; Węglowodany ogółem: 301.18 g; W tym cukry: 19.16 g; Błonnik pok.: 30.56 g; Sól: 9.82 g; WW: 27.04 Por;	

Jadłospisy za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA LUBLIN USD

	L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw I	L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw II	L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw I	L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw II	L- MSWIA 3 Z ogr. tłuszczu zestaw I	L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. I	L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. II
2025-04-06 niedziela	Śniadanie Płatki owsiane na mleku 350 ml (MLE, GLU OW.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Chleb razowy pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE.) Pasta z twarogu i słonecznika z natką pietruszki 80 g (MLE.) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Płatki owsiane na mleku 350 ml (MLE, GLU OW.) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLU PSZ.) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE.) Pasta z twarogu i siemienia z natką pietruszki 80 g (MLE.) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 350 ml (SEL, GLU OW.) Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ.) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE.) Pasta z twarogu i siemienia z natką pietruszki 80 g (MLE.) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 350 ml (SEL, GLU OW.) Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE.) Pasta z twarogu i słonecznika z natką pietruszki 80 g (MLE.) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	
	Obiad Rosół z makaronem * 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki gotowane () 250 g Ćwiartka z kurczaka pieczona 200 g Surówka Coleslaw () 150 g (JAJ, MLE, GOR.) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Rosół z makaronem * 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki gotowane () 250 g Ćwiartka z kurczaka gotowana 200 g Brokuł gotowany* 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Rosół z makaronem * 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki gotowane () 250 g Ćwiartka z kurczaka gotowana 200 g Marchew oprószana z olejem 150 g (GLU PSZ.) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Rosół z makaronem * 350 ml (GLU PSZ, SEL.) Ziemniaki gotowane () 250 g Ćwiartka z kurczaka gotowana 200 g Brokuł gotowany* 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	
	Kolacja Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLU PSZ.) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE.) Pieczeń myśliwska-wędlina wieprzowa 60 g (SOJ.) Pomidor 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Bułka pszenna długa krojona 50 g (GLU PSZ.) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE.) Pieczeń myśliwska-wędlina wieprzowa 60 g (SOJ.) Pomidor 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Bułka pszenna długa krojona 100 g (GLU PSZ.) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE.) Pieczeń myśliwska-wędlina wieprzowa 60 g (SOJ.) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (GLU PSZ, GLU ŻYT.) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (MLE.) Pieczeń myśliwska-wędlina wieprzowa 60 g (SOJ.) Pomidor 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	
	PN Serek homo naturalny 150g 1 szt (MLE.) Banan 1szt. 1 szt		Serek homo naturalny 150g 1 szt (MLE.) Banan 1szt. 1 szt		Serek homo naturalny 150g 1 szt (MLE.) Mus z jabłek prażonych 100 g	Serek homo naturalny 150g 1 szt (MLE.) Jabłko 1 szt 1 szt	
	Wartość energetyczna: 3087.09 kcal; Białko ogółem: 162.40 g; Tłuszcz: 119.06 g; Kw. tł. nasy.: 45.48 g; Węglowodany ogółem: 354.54 g; W tym cukry: 105.05 g; Błonnik pok.: 25.38 g; Sól: 7.53 g; WW: 33.09 Por;		Wartość energetyczna: 2973.49 kcal; Białko ogółem: 164.19 g; Tłuszcz: 110.06 g; Kw. tł. nasy.: 44.73 g; Węglowodany ogółem: 345.33 g; W tym cukry: 96.23 g; Błonnik pok.: 24.09 g; Sól: 7.28 g; WW: 32.20 Por;		Wartość energetyczna: 2774.36 kcal; Białko ogółem: 154.12 g; Tłuszcz: 107.85 g; Kw. tł. nasy.: 41.25 g; Węglowodany ogółem: 312.22 g; W tym cukry: 71.57 g; Błonnik pok.: 20.01 g; Sól: 6.32 g; WW: 29.26 Por;	Wartość energetyczna: 2582.85 kcal; Białko ogółem: 154.18 g; Tłuszcz: 104.10 g; Kw. tł. nasy.: 41.13 g; Węglowodany ogółem: 270.45 g; W tym cukry: 29.91 g; Błonnik pok.: 25.74 g; Sól: 7.64 g; WW: 24.46 Por;	

Jadłospisy za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA LUBLIN USD

		L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw I	L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw II	L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw I	L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw II	L- MSWIA 3 Z ogr. tłuszczu zestaw I	L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. I	L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. II	
2025-04-07 poniedziałek	Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (<u>MLE.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Paszтет Ciechanowski-Paszтет drobiowy z dodatkiem surowców wędprzowych pieczony 60 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE.</u>) Papryka konserwowa 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (<u>MLE.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Paszтет Ciechanowski-Paszтет drobiowy z dodatkiem surowców wędprzowych pieczony 60 g (<u>GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE.</u>) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Kasza kukurydziana na mleku 350 ml (<u>MLE.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Baton szynkowy z kurcząt 60 g (<u>może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR.</u>) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 350 ml (<u>SEL.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Baton szynkowy z kurcząt 60 g (<u>może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 350 ml (<u>SEL.</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Baton szynkowy z kurcząt 60 g (<u>może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR.</u>) Papryka konserwowa 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 350 ml (<u>SEL.</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Baton szynkowy z kurcząt 60 g (<u>może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR.</u>) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml
	Obiad	Barszcz ukraiński z ziemniakami (*) 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Pierogi leniwe z masłem i bułką tartą () 300 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u>) Surówka z marchwi i jabłka z olejem () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Barszcz ukraiński z ziemniakami (*) 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ryż na sypko 220 g Pulpet wieprzowy 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Sos jogurtowy naturalny 100 g (<u>MLE.</u>) Surówka z marchwi i jabłka z olejem () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) (*) 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Pierogi leniwe z serem 300 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u>) Sos jogurtowy naturalny 100 g (<u>MLE.</u>) Surówka z marchwi i jabłka z olejem () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) (*) 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ryż na sypko 220 g Pulpet wieprzowy 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u>) Sos koperkowy * 100 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>) Surówka z marchwi i jabłka z olejem () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Barszcz czerwony z ziemniakami (bez mleka) (*) 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Pierogi leniwe z serem 300 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u>) Sos jogurtowy naturalny 100 g (<u>MLE.</u>) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Barszcz ukraiński z ziemniakami (*) 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ryż na sypko (brązowy) 220 g Szynka wieprzowa gotowana 100 g Surówka z marchwi i jabłka z olejem b/c () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Barszcz ukraiński z ziemniakami (*) 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ryż na sypko (brązowy) 220 g Sos jogurtowy naturalny 100 g (<u>MLE.</u>) Mus z jabłek prażonych 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Ser żółty 60 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Szynka Familijna wieprzowa, z dodatkiem wody i białka wp z połączonych kawałków mięsa 60 g (<u>SOJ, MLE.</u>) Pomidor 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Szynka Familijna wieprzowa, z dodatkiem wody i białka wp z połączonych kawałków mięsa 60 g (<u>SOJ, MLE.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Ser żółty 60 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml		
	PN	Sok owocowo-warzywny 300 ml Wafle ryżowe 20 g						Jogurt naturalny 2% tł 150g 1 szt (<u>MLE.</u>) Jabłko 1 szt 1 szt	
	Wartość energetyczna: 2699.09 kcal; Białko ogółem: 92.10 g; Tłuszcz: 92.06 g; Kw. tł. nasy.: 52.33 g; Węglowodany ogółem: 386.13 g; W tym cukry: 101.94 g; Błonnik pok.: 27.16 g; Sól: 7.70 g; WW: 35.95 Por;	Wartość energetyczna: 2663.12 kcal; Białko ogółem: 97.44 g; Tłuszcz: 91.84 g; Kw. tł. nasy.: 45.58 g; Węglowodany ogółem: 372.45 g; W tym cukry: 89.22 g; Błonnik pok.: 24.58 g; Sól: 7.58 g; WW: 34.84 Por;	Wartość energetyczna: 2328.99 kcal; Białko ogółem: 82.70 g; Tłuszcz: 67.87 g; Kw. tł. nasy.: 31.64 g; Węglowodany ogółem: 355.59 g; W tym cukry: 94.70 g; Błonnik pok.: 22.58 g; Sól: 7.55 g; WW: 33.33 Por;	Wartość energetyczna: 2472.59 kcal; Białko ogółem: 87.75 g; Tłuszcz: 74.11 g; Kw. tł. nasy.: 31.80 g; Węglowodany ogółem: 372.83 g; W tym cukry: 87.72 g; Błonnik pok.: 22.69 g; Sól: 7.87 g; WW: 35.06 Por;	Wartość energetyczna: 2136.74 kcal; Białko ogółem: 71.17 g; Tłuszcz: 59.06 g; Kw. tł. nasy.: 27.82 g; Węglowodany ogółem: 336.65 g; W tym cukry: 82.48 g; Błonnik pok.: 18.60 g; Sól: 6.83 g; WW: 31.78 Por;	Wartość energetyczna: 2255.75 kcal; Białko ogółem: 97.07 g; Tłuszcz: 82.43 g; Kw. tł. nasy.: 41.02 g; Węglowodany ogółem: 294.27 g; W tym cukry: 37.66 g; Błonnik pok.: 33.99 g; Sól: 8.19 g; WW: 25.97 Por;	Wartość energetyczna: 2146.56 kcal; Białko ogółem: 71.76 g; Tłuszcz: 73.31 g; Kw. tł. nasy.: 38.74 g; Węglowodany ogółem: 314.10 g; W tym cukry: 72.64 g; Błonnik pok.: 27.90 g; Sól: 7.34 g; WW: 28.56 Por;		

Jadłospisy za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA LUBLIN USD

L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw I		L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw II		L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw I		L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw II		L- MSWIA 3 Z ogr. tłuszczu zestaw I		L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. I		L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. II	
2025-04-08 wtorek	Śniadanie	Platki jęczmienne na mleku 350 ml (<u>MLE, GLU JECZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Kielbasa Żywiecka wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona z dodatkiem białka wieprzowego 60 g (<u>SOJ, MLE</u>) Sałata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Platki jęczmienne na mleku 350 ml (<u>MLE, GLU JECZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Szynka szkolna- wp. parzona 60 g (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE</u>) Sałata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Platki jęczmienne na wywarze jarzynowym 350 ml (<u>SEL, GLU JECZ.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Szynka szkolna- wp. parzona 60 g (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Platki jęczmienne na wywarze jarzynowym 350 ml (<u>SEL, GLU JECZ.</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Kielbasa Żywiecka wieprzowa grubo rozdrobniona wędzona parzona z dodatkiem białka wieprzowego 60 g (<u>SOJ, MLE</u>) Sałata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml					
	Obiad	Jarzynowa z zacierką *-dieta 350 ml (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Kotlet drobiowy panierowany 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>) Surówka żydowska z olejem b/c () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Jarzynowa z zacierką *-dieta 350 ml (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u>) Naleśniki z twarogiem i śmietaną 300 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u>) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Jarzynowa z zacierką *-dieta 350 ml (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Bitka z szynki wieprzowej 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Sos własny () 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Marchew oprószana z olejem* 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Jarzynowa z zacierką *-dieta 350 ml (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Gulasz warzywny dieta* 150 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Jogurt naturalny 2% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Marchew oprószana z olejem* 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Jarzynowa z zacierką *-dieta 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Bitka z szynki wieprzowej 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Sos własny () 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Marchew oprószana z olejem* 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Jarzynowa z zacierką *-dieta 350 ml (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Bitka z szynki wieprzowej 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Sos własny () 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Surówka żydowska z olejem b/c () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Jarzynowa z zacierką *-dieta 350 ml (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u>) Ziemniaki gotowane () 250 g Gulasz warzywny z ciecierzycą* 150 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Surówka żydowska z olejem b/c () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml					
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Leczo z kukinii z kielbasą 350 g (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE, SEL, GOR.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl M 2 szt (<u>JAJ.</u>) Pomidor 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl M 2 szt (<u>JAJ.</u>) Pomidor 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Szynka wędzona-pr.dr.wędzony,parzony 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl M 2 szt (<u>JAJ.</u>) Chrzan 20 g (<u>MLE, SO2.</u>) Pomarańcza 150 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml							
	PN	Jogurt truskawkowy 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Podplomyki b/c 20 g (<u>GLU PSZ, MLE</u>)					Jogurt naturalny 2% tł 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Podplomyki b/c 20 g (<u>GLU PSZ, MLE</u>)		Chleb razowy pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Pomidor 20 g Masło extra 82% 5 g (<u>MLE</u>) Ser żółty 20 g (<u>MLE</u>)				
	Wartość energetyczna: 2715.80 kcal; Białko ogółem: 94.80 g; Tłuszcz: 108.78 g; Kw. tł. nasy.: 38.86 g; Węglowodany ogółem: 353.76 g; W tym cukry: 83.00 g; Błonnik pok.: 25.38 g; Sól: 9.60 g; WW: 32.89 Por;		Wartość energetyczna: 2747.52 kcal; Białko ogółem: 87.44 g; Tłuszcz: 115.41 g; Kw. tł. nasy.: 46.19 g; Węglowodany ogółem: 352.12 g; W tym cukry: 120.77 g; Błonnik pok.: 20.14 g; Sól: 7.72 g; WW: 33.29 Por;		Wartość energetyczna: 2489.14 kcal; Białko ogółem: 106.92 g; Tłuszcz: 83.61 g; Kw. tł. nasy.: 36.73 g; Węglowodany ogółem: 341.85 g; W tym cukry: 81.09 g; Błonnik pok.: 22.81 g; Sól: 7.93 g; WW: 32.00 Por;		Wartość energetyczna: 2371.51 kcal; Białko ogółem: 84.62 g; Tłuszcz: 75.31 g; Kw. tł. nasy.: 35.65 g; Węglowodany ogółem: 354.40 g; W tym cukry: 86.28 g; Błonnik pok.: 26.26 g; Sól: 8.09 g; WW: 32.93 Por;		Wartość energetyczna: 2254.31 kcal; Białko ogółem: 96.49 g; Tłuszcz: 69.23 g; Kw. tł. nasy.: 30.67 g; Węglowodany ogółem: 325.05 g; W tym cukry: 66.29 g; Błonnik pok.: 21.81 g; Sól: 8.54 g; WW: 30.43 Por;		Wartość energetyczna: 2202.32 kcal; Białko ogółem: 95.96 g; Tłuszcz: 78.29 g; Kw. tł. nasy.: 32.88 g; Węglowodany ogółem: 289.60 g; W tym cukry: 23.15 g; Błonnik pok.: 25.20 g; Sól: 8.36 g; WW: 26.32 Por;		Wartość energetyczna: 2091.15 kcal; Białko ogółem: 69.50 g; Tłuszcz: 74.27 g; Kw. tł. nasy.: 34.41 g; Węglowodany ogółem: 300.21 g; W tym cukry: 28.87 g; Błonnik pok.: 29.67 g; Sól: 9.01 g; WW: 26.92 Por;

Jadłospisy za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA LUBLIN USD

L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw I		L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw II		L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw I		L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw II		L- MSWIA 3 Z ogr. tłuszczu zestaw I		L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. I		L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. II	
2025-04-09 środa	Śniadanie	Płatki owsiane na mleku 350 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Bułka pszenna kajzerka 50g 2 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Serek homo. naturalny 80 g (<u>MLE.</u>) Ogórek kiszony 60 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>) Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Płatki owsiane na mleku 350 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Bułka pszenna kajzerka 50g 2 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Serek homo. naturalny 80 g (<u>MLE.</u>) Pomidor 60 g Kawa zbożowa z mlekiem b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</u>) Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 350 ml (<u>SEL, GLU OW.</u>) Bułka pszenna kajzerka 50g 2 szt (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Serek homo. naturalny 80 g (<u>MLE.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 350 ml (<u>SEL, GLU OW.</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Serek homo. naturalny 80 g (<u>MLE.</u>) Ogórek kiszony 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml					
	Obiad	Kapuśniak z kapusty kiszzonej () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL, GOR.</u>) Kasza jęczmienna/sypko. 220 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u>) Kotlet mielony wieprzowy 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Salatka szwedzka () 150 g (<u>GOR.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Kapuśniak z kapusty kiszzonej () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL, GOR.</u>) Pierogi ukraińskie - chl. 300 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u>) Salatka szwedzka () 150 g (<u>GOR.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Wielowarzynna z ziemniakami * () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Kasza jęczmienna/sypko. 220 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u>) Klopsik wieprzowy 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Sos jarzynowy * 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Cukinia pieczona z olejem * 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Wielowarzynna z ziemniakami * () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Kopytka ziemniaczane 300 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Jogurt naturalny 2% tł 150g 1 szt (<u>MLE.</u>) Cukinia pieczona z olejem * 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Wielowarzynna z ziemniakami *(bez mleka) () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Kasza jęczmienna/sypko. 220 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u>) Klopsik wieprzowy 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Sos jarzynowy * 100 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Cukinia pieczona z olejem * 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Kapuśniak z kapusty kiszzonej () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL, GOR.</u>) Kasza jęczmienna/sypko. 220 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u>) Klopsik wieprzowy 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Salatka szwedzka b/c () 150 g (<u>GOR.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Kapuśniak z kapusty kiszzonej () 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL, GOR.</u>) Pierogi ukraińskie - chl. 300 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</u>) Salatka szwedzka b/c () 150 g (<u>GOR.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml					
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Paprykarz szczeciński 80 g (<u>RYB, SOJ.</u>) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Paprykarz rybno (miruna)-warzywny* 80 g (<u>RYB, SEL.</u>) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Szynka wędzona-pr.dr.wędzony,parzony 60 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Paprykarz szczeciński 80 g (<u>RYB, SOJ.</u>) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml	Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Paprykarz szczeciński 80 g (<u>RYB, SOJ.</u>) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml						
	PN	Andruty 1 szt (<u>GLU PSZ.</u>) Jabłko 1 szt 1 szt				Andruty 1 szt (<u>GLU PSZ.</u>) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt				Chleb razowy pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Pomidor 20 g Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>) Ser żółty 20 g (<u>MLE.</u>) Jabłko 1 szt 1 szt		Jogurt naturalny 2% tł 150g 1 szt (<u>MLE.</u>) Mandarynka 1 szt Jabłko 1 szt 1 szt	
	Wartość energetyczna: 2801.43 kcal; Białko ogółem: 98.54 g; Tłuszcz: 107.76 g; Kw. tł. nasy.: 37.37 g; Węglowodany ogółem: 371.16 g; W tym cukry: 81.05 g; Błonnik pok.: 26.61 g; Sól: 10.30 g; WW: 34.46 Por;		Wartość energetyczna: 2603.48 kcal; Białko ogółem: 85.85 g; Tłuszcz: 94.88 g; Kw. tł. nasy.: 42.95 g; Węglowodany ogółem: 363.16 g; W tym cukry: 83.37 g; Błonnik pok.: 23.54 g; Sól: 9.18 g; WW: 33.82 Por;		Wartość energetyczna: 2613.94 kcal; Białko ogółem: 97.34 g; Tłuszcz: 86.37 g; Kw. tł. nasy.: 34.67 g; Węglowodany ogółem: 374.13 g; W tym cukry: 84.18 g; Błonnik pok.: 25.35 g; Sól: 5.46 g; WW: 34.91 Por;		Wartość energetyczna: 2505.89 kcal; Białko ogółem: 84.04 g; Tłuszcz: 75.58 g; Kw. tł. nasy.: 33.06 g; Węglowodany ogółem: 383.59 g; W tym cukry: 83.85 g; Błonnik pok.: 24.28 g; Sól: 6.13 g; WW: 36.00 Por;		Wartość energetyczna: 2319.76 kcal; Białko ogółem: 85.80 g; Tłuszcz: 77.45 g; Kw. tł. nasy.: 29.72 g; Węglowodany ogółem: 332.01 g; W tym cukry: 59.20 g; Błonnik pok.: 23.78 g; Sól: 6.10 g; WW: 30.79 Por;		Wartość energetyczna: 2326.17 kcal; Białko ogółem: 86.37 g; Tłuszcz: 92.94 g; Kw. tł. nasy.: 37.11 g; Węglowodany ogółem: 300.72 g; W tym cukry: 28.16 g; Błonnik pok.: 28.76 g; Sól: 10.82 g; WW: 27.12 Por;		Wartość energetyczna: 2226.55 kcal; Białko ogółem: 74.62 g; Tłuszcz: 85.50 g; Kw. tł. nasy.: 38.89 g; Węglowodany ogółem: 302.69 g; W tym cukry: 38.84 g; Błonnik pok.: 27.46 g; Sól: 9.20 g; WW: 27.29 Por;

Jadłospisy za okres od dnia 2025-04-01 do dnia 2025-04-10 KUCHNIA LUBLIN USD

L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw I		L- MSWIA 1 Podstawowa zestaw II		L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw I		L- MSWIA 2 Łatwo strawna zestaw II		L- MSWIA 3 Z ogr. tłuszczu zestaw I		L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. I		L- MSWIA 6 Z ogr. łatwo przysw. węgl. zest. II	
2025-04-10 czwartek	Śniadanie	Kasza manna na mleku 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT.</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 50 g (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt Pomidor 60 g Ser żółty 60 g (<u>MLE.</u>)		Kasza manna na mleku 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt Pomidor 60 g Szyunka Familijna wieprzowa, z dodatkiem wody i białka wp z połączonych kawałków mięsa 60 g (<u>SOJ, MLE.</u>)		Kasza manna na wywarze jarzynowym* 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt Szyunka Familijna wieprzowa, z dodatkiem wody i białka wp z połączonych kawałków mięsa 60 g (<u>SOJ, MLE.</u>)		Kasza manna na wywarze jarzynowym* 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLUPSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Pomidor 60 g Ser żółty 60 g (<u>MLE.</u>)					
	Obiad	Szpinakowa z ziemniakami * () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Makaron 200 g (<u>GLUPSZ.</u>) Sos boloński z mięsa wieprz łop* 150 g (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Surówka z selera i jabłka z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Szpinakowa z ziemniakami * () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Spaghetti wegetariańskie z soczewicą 300 g (<u>GLU PSZ.</u>) Surówka z selera i jabłka z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Szpinakowa z ziemniakami * () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Makaron 200 g (<u>GLUPSZ.</u>) Sos boloński *-dieta 150 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Dynia duszona z olejem* 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Szpinakowa z ziemniakami * () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Makaron 200 g (<u>GLUPSZ.</u>) Twaróg półtłusty 70 g (<u>MLE.</u>) Mus z jabłek prażonych 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Szpinakowa z ziemniakami *(bez mleka) 350 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Makaron 200 g (<u>GLUPSZ.</u>) Sos boloński *-dieta 150 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Dynia duszona z olejem* 150 g (<u>GLU PSZ.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt	Szpinakowa z ziemniakami * () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Makaron pełnoziarnisty 200 g (<u>GLU PSZ.</u>) Sos boloński *-dieta 150 g (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Surówka z selera i jabłka z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Szpinakowa z ziemniakami * () 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Makaron (pełnoziarnisty) wegetariański z soczewicą 300 g (<u>GLU PSZ.</u>) Surówka z selera i jabłka z olejem () 150 g (<u>SEL.</u>) Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml					
	Kolacja	Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Paszтет z fasoli () 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Baton szynkowy z kurcząt 60 g (<u>może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR.</u>) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Bułka pszenna długa krojona 50 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Baton szynkowy z kurcząt 60 g (<u>może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR.</u>) Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml Cukier 5g (saszetka) 2 szt		Chleb razowy pszenno-żytni 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło porcjowane 10g (82% tł.) 2 szt (<u>MLE.</u>) Paszтет z fasoli () 90 g (<u>GLU PSZ, JAJ.</u>) Salata zielona 25 g Herbata czarna ekspresowa b/c 250 ml					
	PN	Jabłko 1 szt 1 szt Drożdżówka mini 50g 50 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u>)				Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Drożdżówka mini 50g 50 g (<u>GLU PSZ, JAJ, MLE.</u>)		Chleb razowy pszenno-żytni 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ŻYT.</u>) Masło extra 82% 5 g (<u>MLE.</u>) Baton szynkowy z kurcząt 20 g (<u>może zawierać: GLU PSZ, MLE, GOR.</u>) Papryka świeża 15 g					
		Wartość energetyczna: 2779.95 kcal; Białko ogółem: 93.75 g; Tłuszcz: 102.40 g; Kw. tł. nasy.: 45.00 g; Węglowodany ogółem: 389.68 g; W tym cukry: 80.09 g; Błonnik pok.: 36.21 g; Sól: 6.50 g; WW: 35.39 Por;	Wartość energetyczna: 2646.02 kcal; Białko ogółem: 86.32 g; Tłuszcz: 89.13 g; Kw. tł. nasy.: 40.86 g; Węglowodany ogółem: 394.54 g; W tym cukry: 78.29 g; Błonnik pok.: 38.78 g; Sól: 6.29 g; WW: 35.62 Por;	Wartość energetyczna: 2392.10 kcal; Białko ogółem: 83.57 g; Tłuszcz: 75.69 g; Kw. tł. nasy.: 30.53 g; Węglowodany ogółem: 351.16 g; W tym cukry: 75.58 g; Błonnik pok.: 21.91 g; Sól: 7.41 g; WW: 32.85 Por;	Wartość energetyczna: 2302.73 kcal; Białko ogółem: 80.30 g; Tłuszcz: 63.76 g; Kw. tł. nasy.: 29.36 g; Węglowodany ogółem: 364.45 g; W tym cukry: 107.14 g; Błonnik pok.: 17.80 g; Sól: 7.20 g; WW: 34.65 Por;	Wartość energetyczna: 2184.14 kcal; Białko ogółem: 71.91 g; Tłuszcz: 68.65 g; Kw. tł. nasy.: 26.91 g; Węglowodany ogółem: 326.20 g; W tym cukry: 59.52 g; Błonnik pok.: 20.85 g; Sól: 7.07 g; WW: 30.41 Por;	Wartość energetyczna: 2418.24 kcal; Białko ogółem: 87.58 g; Tłuszcz: 99.14 g; Kw. tł. nasy.: 42.78 g; Węglowodany ogółem: 309.84 g; W tym cukry: 24.89 g; Błonnik pok.: 39.83 g; Sól: 7.27 g; WW: 27.07 Por;	Wartość energetyczna: 2302.46 kcal; Białko ogółem: 80.08 g; Tłuszcz: 86.13 g; Kw. tł. nasy.: 40.07 g; Węglowodany ogółem: 319.03 g; W tym cukry: 24.26 g; Błonnik pok.: 42.08 g; Sól: 7.13 g; WW: 27.77 Por;					

Oznaczenia alergenów:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszeniczny,
SKO - Skorupiaki i pochodne,
JAJ - Jaja i pochodne,
RYB - Ryby i pochodne,
OZI - Orzeszki ziemne i pochodne,
SOJ - Soja i pochodne,
MLE - Mleko i pochodne wraz z laktozą,
ORZ - Orzechy: włoskie, laskowe, pekan, nerkowce, pistacje, migdały,
SEL - Seler i pochodne,
GOR - Gorczyca i produkty pochodne,
SEZ - Nasiona sezamu i pochodne,
S02 - Dwutlenek siarki / siarczyny,
ŁUB - Łubin i produkty pochodne,
MCK - Mięczaki i pochodne,
MLE b/LAK - Mleko i pochodne bez laktozy,
GLU ŻYT - Zboża zawierające gluten żytni,
GLU OW - Zboża zawierające gluten owsiany,
GLU JĘCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,

Oznaczenia wskaźników odż.:

Wartość energetyczna - Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal],
Białko ogółem - Białko ogółem wg rozp. 1169/2011,
Tłuszcz - Tłuszcz,
Węglowodany ogółem - Węglowodany ogółem,
Sól - Sól,
K - Potas,
Kw. tł. nasy. - Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem,
Błonnik pok. - Błonnik pokarmowy,
- % energii z białka,
Ener. z T - % energii z tłuszczu,
- % energii z węglowodanów,
Ener. z Bł. - % energii z błonnika,
W tym cukry - w tym cukry,
WW - WW,