

Jadłospisy w dniu 2024-07-26 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- I Podstawowa zestaw I	OM- I Podstawowa zestaw II	OM- III b Do żywienia przez sondę	OM- IV łatwo strawna dziecięca Zestaw I	OM- IV łatwo strawna dziecięca Zestaw II	OM- VI Pooperacyjna Zestaw I	OM- VI Pooperacyjna Zestaw II	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wyodr. soku żółd. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wyodr. soku żółd. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I
Platki pszenne na mleku PSZ, MLE) Chleb razowy pszenno-żytni PSZ, GLU, ŻYT) Margaryna roślinna (80% tł.) Serrek homo. naturalny Dzern 20 g Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c Ogórek świeży 80 g Sałata zielona 20 g	400 ml (GLU) 116 g (GLU) 10 g (MLE) 80 g (MLE) 20 g 300 ml	Sonda / płynna śn. 1 400 g (GLU, PSZ, MLE)	Platki pszenne na mleku PSZ, MLE) Bukka pszenna długa krojona Margaryna roślinna (80% tł.) Serrek homo. naturalny Dzern 20 g Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c Sałata zielona 20 g Dyńia duszona z olejem* 80 g (GLU, PSZ)	400 ml (GLU) 76 g (GLU) 10 g (MLE) 80 g (MLE) 20 g 300 ml	Platki pszenne na mleku 400 ml (GLU, PSZ, MLE) Bukka pszenna długa krojona 76 g (GLU, PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo. naturalny 80 g (PSZ) Dzern 20 g (MLE) Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bukka pszenna długa krojona 76 g (GLU, PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo. naturalny 80 g (PSZ) Dzern 20 g (MLE) Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Platki pszenne na mleku 400 ml (GLU, PSZ, MLE) Bukka pszenna długa krojona 76 g (GLU, PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo. naturalny 80 g (PSZ) Dzern 20 g (MLE) Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Platki pszenne na mleku 400 ml (GLU, PSZ, MLE) Bukka pszenna długa krojona 76 g (GLU, PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Serrek homo. naturalny 80 g (PSZ) Dzern 20 g (MLE) Jabłko pieczone 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Platki pszenne na mleku 400 ml (GLU, PSZ, MLE) Bukka pszenna długa krojona 90 g (GLU, PSZ) Serrek homo. naturalny 80 g (PSZ) Dzern 20 g (MLE) Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml
2024-07-26 piątek									
Śniadanie									
II SN									
Krupnik jęczmienny 400 ml (MLE, SEL, GLU, JECZ) Łosoś pieczony w ziołach B 120 g (RYB, MLE) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane 180 g Warzywa po grecku 100 g (GLU, PSZ, SEL) Surowka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml	Zupa wiosenna z cukinią i ryżem 400 ml (GLU, PSZ, MLE, SEL) Łosoś z pesto bazylowym i pomidorami 120 g (JAJ, RYB, MLE, ORZ) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane 180 g Warzywa po grecku 100 g (GLU, PSZ, SEL) Surowka z kapusty czerwonej z olejem b/c 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml	Sonda / płynna ob. 3 400 g (GLU, PSZ, JAJ, SEL)	Krupnik jęczmienny 400 ml (MLE, SEL, GLU, JECZ) Łosoś pieczony w ziołach B 120 g (RYB, MLE) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (GLU, PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml	Zupa wiosenna z cukinią i ryżem 400 ml (GLU, PSZ, MLE, SEL) Łosoś z pesto bazylowym i pomidorami 120 g (JAJ, RYB, MLE, ORZ) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (GLU, PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml	Krupnik jęczmienny 400 ml (MLE, SEL, GLU, JECZ) Łosoś pieczony w ziołach B 120 g (RYB, MLE) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (GLU, PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml	Zupa wiosenna z cukinią i makaronem 400 ml (GLU, PSZ, MLE, SEL) Pulpet rybny (łosoś) 100 g (GLU, PSZ, JAJ, RYB) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (GLU, PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml	Krupnik jęczmienny 400 ml (MLE, SEL, GLU, JECZ) Łosoś pieczony w ziołach B 120 g (RYB, MLE) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (GLU, PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml	Zupa wiosenna z cukinią i ryżem 400 ml (GLU, PSZ, MLE, SEL) Pulpet rybny (łosoś) 100 g (GLU, PSZ, JAJ, RYB) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (GLU, PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml	Krupnik jęczmienny 400 ml (MLE, SEL, GLU, JECZ) Łosoś pieczony w ziołach B 120 g (RYB, MLE) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (GLU, PSZ, SEL) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* 300 ml

NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.

Ul. Traktorowa 126 lok. 301, 91-204 Łódź

NIP: 6772398589 REGON 363712480

KRS 0096601008 Data i godzina wydruku: 2024-07-22 10:49:36

Jadłospisy w dniu 2024-07-26 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-07-26 piątek									
PN	Kolacja		PD						
<p>Wartość energetyczna: 2173,17 kcal; Białko ogółem: 110,59 g; Tłuszcz: 54,03 g; Kw t; nasy.: 19,79 g; Węglowodany ogółem: 324,05 g; W tym cukry: 86,23 g; Błonnik pok.: 31,86 g; Sól: 7,28 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2208,08 kcal; Białko ogółem: 106,14 g; Tłuszcz: 60,35 g; Kw t; nasy.: 17,24 g; Węglowodany ogółem: 322,42 g; W tym cukry: 87,00 g; Błonnik pok.: 31,08 g; Sól: 7,54 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2196,79 kcal; Białko ogółem: 118,24 g; Tłuszcz: 97,32 g; Kw t; nasy.: 36,43 g; Węglowodany ogółem: 222,76 g; W tym cukry: 89,12 g; Błonnik pok.: 21,35 g; Sól: 2,66 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2135,80 kcal; Białko ogółem: 114,00 g; Tłuszcz: 56,06 g; Kw t; nasy.: 20,26 g; Węglowodany ogółem: 302,69 g; W tym cukry: 93,47 g; Błonnik pok.: 27,06 g; Sól: 6,15 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2170,71 kcal; Białko ogółem: 109,59 g; Tłuszcz: 62,38 g; Kw t; nasy.: 17,71 g; Węglowodany ogółem: 301,06 g; W tym cukry: 94,24 g; Błonnik pok.: 26,28 g; Sól: 6,41 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2235,29 kcal; Białko ogółem: 116,60 g; Tłuszcz: 61,73 g; Kw t; nasy.: 20,66 g; Węglowodany ogółem: 313,69 g; W tym cukry: 79,61 g; Błonnik pok.: 30,90 g; Sól: 6,60 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2234,82 kcal; Białko ogółem: 106,67 g; Tłuszcz: 61,29 g; Kw t; nasy.: 18,24 g; Węglowodany ogółem: 324,08 g; W tym cukry: 80,23 g; Błonnik pok.: 30,17 g; Sól: 6,78 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2216,91 kcal; Białko ogółem: 112,95 g; Tłuszcz: 69,65 g; Kw t; nasy.: 21,20 g; Węglowodany ogółem: 294,00 g; W tym cukry: 83,45 g; Błonnik pok.: 29,05 g; Sól: 6,28 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2212,62 kcal; Białko ogółem: 101,94 g; Tłuszcz: 69,05 g; Kw t; nasy.: 18,77 g; Węglowodany ogółem: 305,00 g; W tym cukry: 84,10 g; Błonnik pok.: 28,54 g; Sól: 6,47 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2144,13 kcal; Białko ogółem: 117,63 g; Tłuszcz: 45,88 g; Kw t; nasy.: 15,08 g; Węglowodany ogółem: 326,18 g; W tym cukry: 88,13 g; Błonnik pok.: 26,52 g; Sól: 6,82 g.</p>
<p>Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt</p>	<p>Sonda ziemniaczana 4 300 g (JAJ, MLE, SEL)</p>	<p>Burka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 25 g</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>Burka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g</p> <p>Pomidor 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>Burka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g</p> <p>Brokuł z olejem* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>Burka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g</p> <p>Brokuł z olejem* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>Burka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g</p> <p>Brokuł z olejem* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>Burka pszenna długa krojona 76 g (GLU PSZ)</p> <p>Margaryna roślinna (80% t.) 10 g (MLE)</p> <p>Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g</p> <p>Brokuł z olejem* 80 g</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>Burka pszenna długa krojona 90 g (GLU PSZ)</p> <p>Szynkowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g</p> <p>Brokuł z olejem* 80 g</p> <p>Salata zielona 30 g</p> <p>Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU ZYT, GLU JECZ)</p>	<p>Kanapka z twarogiem i sałatą (burka pszenna 32g, margaryna 5g, twaróg 25g, sałata 5g) 1 szt (GLU PSZ, MLE)</p>
<p>Wartość energetyczna: 2173,17 kcal; Białko ogółem: 110,59 g; Tłuszcz: 54,03 g; Kw t; nasy.: 19,79 g; Węglowodany ogółem: 324,05 g; W tym cukry: 86,23 g; Błonnik pok.: 31,86 g; Sól: 7,28 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2208,08 kcal; Białko ogółem: 106,14 g; Tłuszcz: 60,35 g; Kw t; nasy.: 17,24 g; Węglowodany ogółem: 322,42 g; W tym cukry: 87,00 g; Błonnik pok.: 31,08 g; Sól: 7,54 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2196,79 kcal; Białko ogółem: 118,24 g; Tłuszcz: 97,32 g; Kw t; nasy.: 36,43 g; Węglowodany ogółem: 222,76 g; W tym cukry: 89,12 g; Błonnik pok.: 21,35 g; Sól: 2,66 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2135,80 kcal; Białko ogółem: 114,00 g; Tłuszcz: 56,06 g; Kw t; nasy.: 20,26 g; Węglowodany ogółem: 302,69 g; W tym cukry: 93,47 g; Błonnik pok.: 27,06 g; Sól: 6,15 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2170,71 kcal; Białko ogółem: 109,59 g; Tłuszcz: 62,38 g; Kw t; nasy.: 17,71 g; Węglowodany ogółem: 301,06 g; W tym cukry: 94,24 g; Błonnik pok.: 26,28 g; Sól: 6,41 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2235,29 kcal; Białko ogółem: 116,60 g; Tłuszcz: 61,73 g; Kw t; nasy.: 20,66 g; Węglowodany ogółem: 313,69 g; W tym cukry: 79,61 g; Błonnik pok.: 30,90 g; Sól: 6,60 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2234,82 kcal; Białko ogółem: 106,67 g; Tłuszcz: 61,29 g; Kw t; nasy.: 18,24 g; Węglowodany ogółem: 324,08 g; W tym cukry: 80,23 g; Błonnik pok.: 30,17 g; Sól: 6,78 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2216,91 kcal; Białko ogółem: 112,95 g; Tłuszcz: 69,65 g; Kw t; nasy.: 21,20 g; Węglowodany ogółem: 294,00 g; W tym cukry: 83,45 g; Błonnik pok.: 29,05 g; Sól: 6,28 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2212,62 kcal; Białko ogółem: 101,94 g; Tłuszcz: 69,05 g; Kw t; nasy.: 18,77 g; Węglowodany ogółem: 305,00 g; W tym cukry: 84,10 g; Błonnik pok.: 28,54 g; Sól: 6,47 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2144,13 kcal; Białko ogółem: 117,63 g; Tłuszcz: 45,88 g; Kw t; nasy.: 15,08 g; Węglowodany ogółem: 326,18 g; W tym cukry: 88,13 g; Błonnik pok.: 26,52 g; Sól: 6,82 g.</p>

Jadłospisy w dniu 2024-07-26 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II	OM- IX Łatwo strawna zestaw I	OM- IX Łatwo strawna zestaw II	OM- X Z ogr. tłatwo przyswajalnych węgl. Zestaw I	OM- X Z ogr. tłatwo przyswajalnych Zestaw II	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa łatwostrawna Zestaw II	OM- XV Bezmleczna	OM- Z ogr. tłatwo przyswajalnych węgielno. bezmleczna	OM- Dzieci 1-3 lat
<p>Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Bułka pszenna długa krojona 90 g (<u>GLU PSZ</u>) Serrek homo. naturalny 80 g (<u>MLE</u>) Dżem 20 g Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Satała zielona 20 g Dyrnia duszona z olejem* 80 g (<u>GLU PSZ</u>)</p>	<p>Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Serrek homo. naturalny 80 g (<u>MLE</u>) Dżem 20 g Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Dyrnia duszona z olejem* 80 g (<u>GLU PSZ</u>) Satała zielona 20 g</p>	<p>Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Serrek homo. naturalny 100 g (<u>MLE</u>) Dżem 20 g Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Ogórek świeży 80 g Satała zielona 20 g</p>	<p>Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Serrek homo. naturalny 100 g (<u>MLE</u>) Dżem 20 g Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Ogórek świeży 80 g Satała zielona 20 g</p>	<p>Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE</u>) Bułka pszenna długa krojona 90 g (<u>GLU PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Serrek homo. naturalny 80 g (<u>MLE</u>) Dżem 20 g Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Satała zielona 20 g Dyrnia duszona z olejem* 80 g (<u>GLU PSZ</u>)</p>	<p>Platki pszenne na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł. 15 g Szyzka Konserwowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonych kawałków mięsa parzony 60 g (<u>SOJ</u>) Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Satała zielona 20 g Dyrnia duszona z olejem* 80 g (<u>GLU PSZ</u>)</p>	<p>Platki pszenne na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>SEL, GLU ZYT</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł. 10 g Szyzka Konserwowa drobiowa z dodatkami surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa w osłone niejadalnej 60 g (<u>SOJ</u>) Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Satała zielona 20 g Ogórek świeży 80 g</p>	<p>Platki pszenne na wywarze jarzynowym 400 ml (<u>SEL, GLU ZYT</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT</u>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł. 10 g Szyzka Konserwowa drobiowa z dodatkami surowców wieprzowych z połączonych kawałków mięsa w osłone niejadalnej 60 g (<u>SOJ</u>) Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Satała zielona 20 g Ogórek świeży 80 g</p>	<p>Kanapka z szynką i satałą (chleb razowy, 76g, margaryna 5g, szynka 25g, satała 5g) 1 szt. (<u>GLU PSZ, SOJ, GLU ZYT</u>)</p>	<p>Jogurt naturalny 150g 1 szt. (<u>MLE</u>)</p>
<p>2024-07-26 piątek</p>									
<p>II ŚN</p>									
<p>Zupa wioseenna z cukinią i ryżem 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Pulpet rybny (łosoś) 100 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>) Ziemiaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Krupnik jęczmienny 400 ml (<u>MLE, SEL, GLU JECZ</u>) Łosoś pieczony w ziołach B 120 g (<u>RYB, MLE</u>) Ziemiaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Zupa wioseenna z cukinią i ryżem 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Łosoś z pesto bazyliowym i pomidorami 120 g (<u>JAJ, RYB, MLE, ORZ</u>) Ziemiaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Krupnik jęczmienny 400 ml (<u>MLE, SEL, GLU JECZ</u>) Łosoś pieczony w ziołach B 120 g (<u>RYB, MLE</u>) Ziemiaki młode z koperkiem gotowane 180 g Surowka z kapusty czerwonej z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Zupa wioseenna z cukinią i ryżem 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Łosoś z pesto bazyliowym i pomidorami 120 g (<u>JAJ, RYB, MLE, ORZ</u>) Ziemiaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Krupnik jęczmienny 400 ml (<u>MLE, SEL, GLU JECZ</u>) Łosoś pieczony w ziołach B 120 g (<u>RYB, MLE</u>) Ziemiaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Zupa wioseenna z cukinią i ryżem 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Łosoś z pesto bazyliowym i pomidorami 120 g (<u>JAJ, RYB, MLE, ORZ</u>) Ziemiaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Krupnik jęczmienny (bez mleka) 400 ml (<u>SEL, GLU JECZ</u>) Łosoś pieczony 120 g (<u>RYB</u>) Ziemiaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Krupnik jęczmienny (bez mleka) 400 ml (<u>SEL, GLU JECZ</u>) Łosoś pieczony 120 g (<u>RYB</u>) Ziemiaki młode z koperkiem gotowane 180 g Surowka z kapusty czerwonej z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Zupa wioseenna z cukinią i ryżem 200 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL</u>) Pulpet rybny (łosoś) 50 g (<u>GLU PSZ, JAJ, RYB</u>) Ziemiaki młode z koperkiem gotowane 90 g Warzywa po grecku 50 g (<u>GLU PSZ, SEL</u>) Cukinia pieczona z olejem 50 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 250 ml</p>

Jadłospisy w dniu 2024-07-26 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PN	2024-07-26 piątek	PD							
<p>Wartość energetyczna: 2137,68 kcal; Białko ogółem: 106,43 g; Tłuszcz: 45,25 g; Kw tł. nasy.: 12,64 g; Węglowodany ogółem: 336,80 g; W tym cukry: 88,64 g; Błonnik pok.: 25,82 g; Sól: 7,02 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2117,80 kcal; Białko ogółem: 105,88 g; Tłuszcz: 53,27 g; Kw tł. nasy.: 18,64 g; Węglowodany ogółem: 313,78 g; W tym cukry: 85,35 g; Błonnik pok.: 30,66 g; Sól: 7,54 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2152,71 kcal; Białko ogółem: 101,47 g; Tłuszcz: 59,59 g; Kw tł. nasy.: 16,09 g; Węglowodany ogółem: 312,15 g; W tym cukry: 86,12 g; Błonnik pok.: 29,88 g; Sól: 7,80 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2347,89 kcal; Białko ogółem: 127,66 g; Tłuszcz: 63,79 g; Kw tł. nasy.: 23,95 g; Węglowodany ogółem: 330,51 g; W tym cukry: 85,60 g; Błonnik pok.: 29,61 g; Sól: 7,58 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2383,60 kcal; Białko ogółem: 123,29 g; Tłuszcz: 70,41 g; Kw tł. nasy.: 21,47 g; Węglowodany ogółem: 327,90 g; W tym cukry: 86,49 g; Błonnik pok.: 30,09 g; Sól: 7,85 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2438,02 kcal; Białko ogółem: 125,44 g; Tłuszcz: 69,87 g; Kw tł. nasy.: 24,52 g; Węglowodany ogółem: 337,86 g; W tym cukry: 95,29 g; Błonnik pok.: 25,62 g; Sól: 7,51 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2472,93 kcal; Białko ogółem: 121,03 g; Tłuszcz: 76,19 g; Kw tł. nasy.: 22,07 g; Węglowodany ogółem: 336,23 g; W tym cukry: 96,06 g; Błonnik pok.: 24,84 g; Sól: 7,77 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2150,45 kcal; Białko ogółem: 90,70 g; Tłuszcz: 56,97 g; Kw tł. nasy.: 12,64 g; Węglowodany ogółem: 332,22 g; W tym cukry: 49,52 g; Błonnik pok.: 31,20 g; Sól: 10,27 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2113,09 kcal; Białko ogółem: 96,12 g; Tłuszcz: 56,42 g; Kw tł. nasy.: 13,55 g; Węglowodany ogółem: 321,72 g; W tym cukry: 48,18 g; Błonnik pok.: 32,25 g; Sól: 10,20 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 1232,84 kcal; Białko ogółem: 52,44 g; Tłuszcz: 31,23 g; Kw tł. nasy.: 9,52 g; Węglowodany ogółem: 189,05 g; W tym cukry: 71,89 g; Błonnik pok.: 17,84 g; Sól: 2,58 g.</p>
<p>Kanapka z twarogiem i sałatą (bukka pszenna 32g, margaryna 5g, twaróg 25g, margaryna 5g, sałata 5g) 1 szt. (GLU, PSZ, MLE)</p>	<p>Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt.</p>	<p>Kanapka z twarogiem i ogórkami kiszonym (chleb razowy 76g, margaryna 5g, twaróg 30g, ogórek kiszony) 1 szt. (GLU, PSZ, MLE, GLU, ZYT)</p>	<p>Kanapka z twarogiem i ogórkami kiszonym (chleb razowy 76g, margaryna 5g, twaróg 30g, ogórek kiszony) 1 szt. (GLU, PSZ, MLE, GLU, ZYT)</p>	<p>Kanapka z twarogiem i sałatą (bukka pszenna 32g, margaryna 5g, twaróg 25g, sałata 5g) 1 szt. (GLU, PSZ, MLE)</p>	<p>Kanapka z twarogiem i sałatą (bukka pszenna 32g, margaryna 5g, twaróg 25g, sałata 5g) 1 szt. (GLU, PSZ, MLE)</p>	<p>Kanapka z twarogiem i sałatą (bukka pszenna 32g, margaryna 5g, twaróg 25g, sałata 5g) 1 szt. (GLU, PSZ, MLE)</p>	<p>Kanapka z szynką i sałatą (chleb razowy 76g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt. (GLU, PSZ, SOL)</p>	<p>Kanapka z szynką i sałatą (chleb razowy 76g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt. (GLU, PSZ, SOL, GLU, ZYT)</p>	<p>Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt.</p>
<p>Bułka pszenna długa krojona 90 g (GLU, PSZ) Szynekowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g Brokół z olejem* 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU, PSZ, GLU, ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynekowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p>	<p>Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (GLU, PSZ, GLU, ZYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Jajko gotowane ki M 1 szt. (JAJ) Szynekowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 25 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona 76 g (GLU, PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Szynekowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MLE, GLU, ZYT, GLU, JECZ)</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU, PSZ, GLU, ZYT) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł. 15 g Szynekowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Makarony na wywarze jalgzynowym 400 ml (GLU, PSZ, JAJ, SEL) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (GLU, PSZ, GLU, ZYT) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł. 10 g Jajko gotowane ki M 1 szt. (JAJ) Szynekowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 25 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Bułka pszenna długa krojona 32 g (GLU, PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE) Jajko gotowane ki M 1 szt. (JAJ) Pomidor b/skórki 40 g Sałata zielona 20 g</p>			

Jadłospisy w dniu 2024-07-26 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- Papkowata/ Przeclerana	OM- Biegunkowa	OM- Vegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Półznicza Zestaw I	OM- Półznicza Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II		
Platki pszenne na mleku 450 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>MLE</u>) Bukka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Serrek homo. naturalny 80 g (<u>MLE</u>) Dżem 20 g Mus z jabłek () b/c 200 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Dyńa duszona z olejem* 80 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>)	Kiełk z kaszy manny na wodzie 200 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Bukka pszenna długa krojona 32 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<u>MLE</u>) Filet z kurczaka gotowany 60 g Marchew gotowana z oliwcem 40 g Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Dyńa duszona z olejem* 80 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>)	Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>MLE</u>) Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Serrek homo. naturalny 00 g (<u>MLE</u>) Dżem 30 g Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Satała zielona 20 g Ogórek świeży 80 g	Kasza kukurydziana na wywarze jęczmiennym 400 ml (<u>SEL</u>) Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł. 15 g Szyńka Konsensowa wieprzowa, produkt blokowy wytworzony z połączonech kawałków mięsa parzony 60 g (<u>SOL</u>) Dżem 20 g Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Satała zielona 20 g Dyńa duszona z olejem* 80 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>)	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Serrek homo. naturalny 80 g (<u>MLE</u>) Dżem 20 g Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Satała zielona 20 g Dyńa duszona z olejem* 80 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>)	Jogurt naturalny 150g 1 szt (<u>MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Serrek homo. naturalny 80 g (<u>MLE</u>) Dżem 20 g Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Dyńa duszona z olejem* 80 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>)	Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Serrek homo. naturalny 80 g (<u>MLE</u>) Dżem 20 g Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Satała zielona 20 g Dyńa duszona z olejem* 80 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>)	Platki pszenne na mleku 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>MLE</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>GLU</u> <u>ZYT</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Serrek homo. naturalny 80 g (<u>MLE</u>) Dżem 20 g Arbuz 150 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Dyńa duszona z olejem* 80 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>)		
2024-07-26 piątek									
II ŚN		Jabłko pieczone 1szt. 1 szt	Biskopki 30 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>JAU</u> , <u>MLE</u> , <u>GLU</u> <u>JECZ</u>)						
Obiad		Krupnik jęczmienny 400 ml (<u>MLE</u> <u>SEL</u> , <u>GLU</u> <u>JECZ</u>) Filet z kurczaka gotowany 50 g Ryz na sypko 180 g Marchew gotowana z olejem 100 g Ziemniaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Marchwianka () 200 ml Filet z kurczaka gotowany 50 g Ryz na sypko 180 g Marchew gotowana z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 250 ml	Krupnik jęczmienny 400 ml (<u>MLE</u> <u>SEL</u> , <u>GLU</u> <u>JECZ</u>) Knedle ziemniaczane z jabłkiem () 300 g (<u>MLE</u>) Marchew gotowana z olejem 200 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Zupa wiosenna z cukinią i ryżem (bez mleka) (bez glutenu) 400 ml (<u>SEL</u>) Łosoś pieczony w ziołach B 120 g (<u>RYB</u> , <u>MLE</u>) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku (bez glutenu) 200 g (<u>SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Krupnik jęczmienny 400 ml (<u>MLE</u> <u>SEL</u> , <u>GLU</u> <u>JECZ</u>) Łosoś pieczony w ziołach B 120 g (<u>RYB</u> , <u>MLE</u>) Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>SEL</u>) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane 180 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Zupa wiosenna z cukinią i ryżem 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>MLE</u> <u>SEL</u>) Łosoś z pesto bazyliowym i pomidorami 120 g (<u>JAU</u> , <u>RYB</u> , <u>MLE</u> , <u>ORZ</u>) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Krupnik jęczmienny 400 ml (<u>MLE</u> <u>SEL</u> , <u>GLU</u> <u>JECZ</u>) Łosoś pieczony w ziołach B 120 g (<u>RYB</u> , <u>MLE</u>) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml	Zupa wiosenna z cukinią i ryżem 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>MLE</u> <u>SEL</u>) Łosoś z pesto bazyliowym i pomidorami 120 g (<u>JAU</u> , <u>RYB</u> , <u>MLE</u> , <u>ORZ</u>) Ziemniaki młode z koperkiem gotowane 180 g Cukinia pieczona z olejem 100 g Warzywa po grecku 100 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> , <u>SEL</u>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml

Jadłospisy w dniu 2024-07-26 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- Papkowata/ Przeclerana	OM- Biegunkowa	OM- Vegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Półkoźnicza Zestaw I	OM- Półkoźnicza Zestaw II	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw I	OM- Kobieta Karmiąca Zestaw II					
PD												
Kisiel o smaku truskawkowym b/c 150 ml												
Ban 1 szt. 1 szt												
Bukta pszenna długa krojona 32 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Szynekowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 30 g Brokuł z olejem* 100 g Makaron na wywarze jarzynowym 450 ml (GLU PSZ, JAJ, SEL) Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MILE, GLU ŻYT, GLU JECZ)	Bukta pszenna długa krojona 32 g (GLU PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MILE) Filet z kurczaka gotowany 60 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem* 40 g (SEL) Herbata czarna granulowana Z/c 250 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Jajko gotowane kl M 2 szt (JAJ) Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MILE, GLU ŻYT, GLU JECZ)	Chleb bezglutenowy 100 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł. 15 g Pomidor 80 g Szynekowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 60 g Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (GLU PSZ, GLU ŻYT) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MILE) Szynekowa dębowa drobiowa kiełbasa grubo rozdrobniona 50 g Pomidor 80 g Sałata zielona 20 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (MILE, GLU ŻYT, GLU JECZ)	Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt 200 ml	Kleik ryżowo-marchwiowy 200 ml	Wartość energetyczna: 2299,09 kcal; Białko ogółem: 80,61 g; Tłuszcz: 54,99 g; Kw. tł. nasy.: 19,54 g; Węglowodany ogółem: 384,71 g; W. ogółem: 384,71 g; W. tym cukry: 94,17 g; Błonnik pok.: 34,56 g; Sól: 6,61 g.	Wartość energetyczna: 1887,89 kcal; Białko ogółem: 72,48 g; Tłuszcz: 56,34 g; Kw. tł. nasy.: 9,29 g; Węglowodany ogółem: 278,31 g; W. ogółem: 278,31 g; W. tym cukry: 60,49 g; Błonnik pok.: 26,15 g; Sól: 5,37 g.	Wartość energetyczna: 2256,60 kcal; Białko ogółem: 105,83 g; Tłuszcz: 51,37 g; Kw. tł. nasy.: 16,74 g; Węglowodany ogółem: 361,09 g; W. ogółem: 361,09 g; W. tym cukry: 121,83 g; Błonnik pok.: 31,63 g; Sól: 7,39 g.	Wartość energetyczna: 2291,71 kcal; Białko ogółem: 101,42 g; Tłuszcz: 57,69 g; Kw. tł. nasy.: 14,19 g; Węglowodany ogółem: 359,46 g; W. ogółem: 359,46 g; W. tym cukry: 122,60 g; Błonnik pok.: 30,85 g; Sól: 7,65 g.	Wartość energetyczna: 2454,16 kcal; Białko ogółem: 117,37 g; Tłuszcz: 57,13 g; Kw. tł. nasy.: 20,73 g; Węglowodany ogółem: 380,06 g; W. ogółem: 380,06 g; W. tym cukry: 131,21 g; Błonnik pok.: 34,72 g; Sól: 8,11 g.	Wartość energetyczna: 2489,07 kcal; Białko ogółem: 112,96 g; Tłuszcz: 63,45 g; Kw. tł. nasy.: 18,18 g; Węglowodany ogółem: 378,43 g; W. ogółem: 378,43 g; W. tym cukry: 131,98 g; Błonnik pok.: 33,94 g; Sól: 8,37 g.
PN												
Sok wielowarstwowy pasteryzowany 1 szt												
Wartość energetyczna: 2059,97 kcal; Białko ogółem: 95,82 g; Tłuszcz: 57,07 g; Kw. tł. nasy.: 17,90 g; Węglowodany ogółem: 301,65 g; W. ogółem: 301,65 g; W. tym cukry: 67,02 g; Błonnik pok.: 32,46 g; Sól: 5,74 g.	Wartość energetyczna: 1554,56 kcal; Białko ogółem: 75,12 g; Tłuszcz: 32,62 g; Kw. tł. nasy.: 7,65 g; Węglowodany ogółem: 250,12 g; W. ogółem: 250,12 g; W. tym cukry: 76,28 g; Błonnik pok.: 22,73 g; Sól: 2,41 g.	Wartość energetyczna: 2299,09 kcal; Białko ogółem: 80,61 g; Tłuszcz: 54,99 g; Kw. tł. nasy.: 19,54 g; Węglowodany ogółem: 384,71 g; W. ogółem: 384,71 g; W. tym cukry: 94,17 g; Błonnik pok.: 34,56 g; Sól: 6,61 g.	Wartość energetyczna: 1887,89 kcal; Białko ogółem: 72,48 g; Tłuszcz: 56,34 g; Kw. tł. nasy.: 9,29 g; Węglowodany ogółem: 278,31 g; W. ogółem: 278,31 g; W. tym cukry: 60,49 g; Błonnik pok.: 26,15 g; Sól: 5,37 g.	Wartość energetyczna: 2256,60 kcal; Białko ogółem: 105,83 g; Tłuszcz: 51,37 g; Kw. tł. nasy.: 16,74 g; Węglowodany ogółem: 361,09 g; W. ogółem: 361,09 g; W. tym cukry: 121,83 g; Błonnik pok.: 31,63 g; Sól: 7,39 g.	Wartość energetyczna: 2291,71 kcal; Białko ogółem: 101,42 g; Tłuszcz: 57,69 g; Kw. tł. nasy.: 14,19 g; Węglowodany ogółem: 359,46 g; W. ogółem: 359,46 g; W. tym cukry: 122,60 g; Błonnik pok.: 30,85 g; Sól: 7,65 g.	Wartość energetyczna: 2454,16 kcal; Białko ogółem: 117,37 g; Tłuszcz: 57,13 g; Kw. tł. nasy.: 20,73 g; Węglowodany ogółem: 380,06 g; W. ogółem: 380,06 g; W. tym cukry: 131,21 g; Błonnik pok.: 34,72 g; Sól: 8,11 g.	Wartość energetyczna: 2489,07 kcal; Białko ogółem: 112,96 g; Tłuszcz: 63,45 g; Kw. tł. nasy.: 18,18 g; Węglowodany ogółem: 378,43 g; W. ogółem: 378,43 g; W. tym cukry: 131,98 g; Błonnik pok.: 33,94 g; Sól: 8,37 g.					

Oznaczenia alergenów:

GLU PSZ - Zboża zawierające gluten pszenny,
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,
SO2 - 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,

