

Jadłospisy za okres od dnia 2024-11-14 do dnia 2024-11-20 KUCHNIA NOWY SĄCZ

		1	2	3	4	5	6	7
		Śniadanie	II ŚN	Obiad	PD	Kolacja	PN	SUMA
2024-11-14 czwartek	NSACZ- 1 Podstawowa	Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Zacierka na mleku 350 ml ( <u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u> ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE</u> ) Serek homo naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE</u> ) Salata zielona 20 g Pomidor 80 g		Ziemniaczana () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL</u> ) Gołąbki z ryżem i wieprzowiną 300 g ( <u>JAJ</u> ) Sos pomidorowy 100 ml ( <u>GLU PSZ</u> ) Gruszka 1szt. 150 g Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml		Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JEĆZ</u> ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ</u> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE</u> ) Kielbasa krakowska wieprzowa parzona,gruborozdrobniona,wędzona,w osłonce niejadalnej. 40 g ( <u>GLU PSZ, SOJ, MLE, może zawierać: JAJ, SEL, GOR</u> ) Salatka jarzynowa () 100 g ( <u>JAJ, MLE, SEL, GOR</u> )	Przecier owocowy jabłko-brzoskwinia-twaróg 120g 1 szt ( <u>MLE</u> )	<b>Wartość energetyczna wg rozp.</b> 1169/2011[kcal] 2765,8 <b>Białko ogółemwg rozp.</b> 1169/2011 [g] 112,1 <b>Tłuszcz [g]</b> 80,1 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 33,9 <b>Węglowodany ogółem [g]</b> 413,3 <b>w tym cukry [g]</b> 105 <b>Błonnik pokarmowy [g]</b> 34,2 <b>Sól [g]</b> 6,7
	NSACZ- 2 Latwo strawna	Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Zacierka na mleku 350 ml ( <u>GLU PSZ, JAJ, MLE</u> ) Chleb pszenny 50 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Bułka pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE</u> ) Serek homo naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE</u> ) Salata zielona 20 g Pomidor 80 g		Ziemniaczana () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL</u> ) Risotto z mięsem wieprz i warzywami* 400 g ( <u>SEL</u> ) Sos pomidorowy 100 ml ( <u>GLU PSZ</u> ) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Kompot owocowy z jabłkami* z/c 250 ml		Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JEĆZ</u> ) Chleb pszenny 50 g ( <u>GLU PSZ</u> ) Bułka pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ</u> ) Masło 83% tł. 15 g ( <u>MLE</u> ) Kielbasa krakowska wieprzowa parzona,gruborozdrobniona,wędzona,w osłonce niejadalnej. 40 g ( <u>GLU PSZ, SOJ, MLE, może zawierać: JAJ, SEL, GOR</u> ) Salatka jarzynowa -dieta () 100 g ( <u>MLE, SEL</u> )	Przecier owocowy jabłko-brzoskwinia-twaróg 120g 1 szt ( <u>MLE</u> )	<b>Wartość energetyczna wg rozp.</b> 1169/2011[kcal] 2470,7 <b>Białko ogółemwg rozp.</b> 1169/2011 [g] 99,1 <b>Tłuszcz [g]</b> 66,3 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 31,2 <b>Węglowodany ogółem [g]</b> 375 <b>w tym cukry [g]</b> 97,5 <b>Błonnik pokarmowy [g]</b> 24,3 <b>Sól [g]</b> 4,5
	NSACZ- 6 Z ogr.latwo przyswajalnych węglowodanów	Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u> ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <u>MLE</u> ) Serek homo naturalny 150g 1 szt ( <u>MLE</u> ) Salata zielona 20 g Pomidor 80 g	Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g ( <u>MLE</u> ) Ser żółty 20 g ( <u>MLE</u> ) Pomidor 20 g	Ziemniaczana () 400 ml ( <u>GLU PSZ, MLE, SEL</u> ) Risotto z mięsem wieprz i warzywami* 400 g ( <u>SEL</u> ) Sos pomidorowy 100 ml ( <u>GLU PSZ</u> ) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Kompot owocowy z jabłkami* b/c 250 ml	Kefir 2% tł 200 ml ( <u>MLE</u> )	Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml ( <u>MLE, GLU ŻYT, GLU JEĆZ</u> ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <u>GLU PSZ</u> ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <u>GLU PSZ, GLU ŻYT</u> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <u>MLE</u> ) Kielbasa krakowska wieprzowa parzona,gruborozdrobniona,wędzona,w osłonce niejadalnej. 40 g ( <u>GLU PSZ, SOJ, MLE, może zawierać: JAJ, SEL, GOR</u> ) Salatka jarzynowa -dieta () 100 g ( <u>MLE, SEL</u> )	Przecier owocowy jabłko-brzoskwinia-twaróg 120g 1 szt ( <u>MLE</u> )	<b>Wartość energetyczna wg rozp.</b> 1169/2011[kcal] 2405 <b>Białko ogółemwg rozp.</b> 1169/2011 [g] 104,9 <b>Tłuszcz [g]</b> 80,1 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 27,9 <b>Węglowodany ogółem [g]</b> 333 <b>w tym cukry [g]</b> 60,1 <b>Błonnik pokarmowy [g]</b> 45,3 <b>Sól [g]</b> 6,4

Jadłospisy za okres od dnia 2024-11-14 do dnia 2024-11-20 KUCHNIA NOWY SĄCZ

2024-11-15 piątek	NSACZ- 1 Podstawowa	Platki pszenne na mleku 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) Kakao z mlekiem 250 ml ( <b>MLE</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT</b> ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ</b> ) Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt ( <b>MLE</b> ) Masło 83% tł. 15 g ( <b>MLE</b> ) Dżem 25 g 2 szt Mandarynka 1 szt		Dyniowa z makaronem () 400 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Ryba panierowana (Morszczuk) 100 g ( <b>GLU PSZ, JAJ, RYB</b> ) Sałatka z kapusty czerwonej z olejem () 150 g Marchew gotowana z olejem () 150 g Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml		Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT</b> ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ</b> ) Masło 83% tł. 15 g ( <b>MLE</b> ) Pasta z jaj z natką pietruszki i cebulą 60 g ( <b>JAJ, MLE, GOR</b> ) Roszponka 20 g Brokuł gotowany* 80 g	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal] [kcal] 2 712,5 Białko ogółemwg rozp. 1169/2011 [g] 100,3 Tłuszcz [g] 91,1 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 35,6 Węglowodany ogółem [g] 391,3 w tym cukry [g] 116,7 Błonnik pokarmowy [g] 40,1 Sól [g] 9,4
	NSACZ- 2 Latwo strawna	Platki pszenne na mleku 350 ml ( <b>GLU PSZ, MLE</b> ) Kakao z mlekiem 250 ml ( <b>MLE</b> ) Chleb pszenny 50 g ( <b>GLU PSZ</b> ) Bułka pszenna 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ</b> ) Masło 83% tł. 15 g ( <b>MLE</b> ) Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt ( <b>MLE</b> ) Dżem 25 g 2 szt Jabłko 1 szt 1 szt		Dyniowa z makaronem () 400 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Ryba gotowana (Morszczuk) 90 g ( <b>GLU PSZ, JAJ, RYB</b> ) Sos koperkowy () 100 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) Marchew gotowana z olejem () 150 g Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml		Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Chleb pszenny 50 g ( <b>GLU PSZ</b> ) Bułka pszenna 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ</b> ) Masło 83% tł. 15 g ( <b>MLE</b> ) Pasta z jaj z natką pietruszki - dieta 60 g ( <b>JAJ, MLE</b> ) Roszponka 20 g Brokuł gotowany* 80 g	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal] [kcal] 2 409,8 Białko ogółemwg rozp. 1169/2011 [g] 94,8 Tłuszcz [g] 70,7 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 33,5 Węglowodany ogółem [g] 358,8 w tym cukry [g] 109,6 Błonnik pokarmowy [g] 27,6 Sól [g] 7,7
	NSACZ- 6 Z ogr.latwo przyswajalnych węglowodanów	Kakao z mlekiem b/c 250 ml ( <b>MLE</b> ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ</b> ) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT</b> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <b>MLE</b> ) Serek kanapkowy mini o smaku śmietankowym 30g 1 szt ( <b>MLE</b> ) Ser żółty 50 g ( <b>MLE</b> ) Mandarynka 1 szt	Sok warzywny 0,3l 1 szt ( <b>SEL</b> )	Dyniowa z makaronem () 400 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Ryba gotowana (Morszczuk) 90 g ( <b>GLU PSZ, JAJ, RYB</b> ) Sos koperkowy () 100 ml ( <b>GLU PSZ, MLE, SEL</b> ) Marchew gotowana z olejem () 150 g Sałatka z kapusty czerwonej z olejem () 150 g Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml	Podpłomyki b/c 20 g ( <b>GLU PSZ, MLE</b> )	Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT</b> ) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt ( <b>GLU PSZ</b> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <b>MLE</b> ) Pasta z jaj z natką pietruszki i cebulą 60 g ( <b>JAJ, MLE, GOR</b> ) Roszponka 20 g Brokuł gotowany* 80 g	Sok pomidorowy 0,3l 1 szt	Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal] [kcal] 2 422,9 Białko ogółemwg rozp. 1169/2011 [g] 108,2 Tłuszcz [g] 88,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 32,6 Węglowodany ogółem [g] 319,6 w tym cukry [g] 65,8 Błonnik pokarmowy [g] 41,6 Sól [g] 12,4
2024-11-16 sobota	NSACZ- 1 Podstawowa	Ryż na mleku/p 350 ml ( <b>MLE</b> ) Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT</b> ) Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT</b> ) Masło 83% tł. 15 g ( <b>MLE</b> ) Twaróg półtłusty 50 g ( <b>MLE</b> ) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz. parzo.z dodat.wody w osł.niejad 40 g Sałatka z pomidora i sałaty lodowej 100 g		Selerowa z ziemniakami () 400 ml ( <b>MLE, SEL</b> ) Kasza jęczmienna/sypko 200 g ( <b>GLU JE CZ</b> ) Gulasz wołowy 200 g ( <b>GLU PSZ</b> ) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 150 g Ogórek kiszony z cebulką z olejem 150 g Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml		Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml ( <b>MLE, GLU ZYT, GLU JE CZ</b> ) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g ( <b>GLU PSZ, GLU ZYT</b> ) Masło 83% tł. 15 g ( <b>MLE</b> ) Piers gotowana premium-dr.produkt grubo rozdrobniony, parzony w osłone niejadalnej. 40 g ( <b>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR</b> ) Szpinak baby 20 g Papryka świeża 80 g	Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 30 g Przecier owocowy jabłko-truskawka 120g 1 szt ( <b>może zawierać: MLE</b> )	Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal] [kcal] 2 339,1 Białko ogółemwg rozp. 1169/2011 [g] 75,9 Tłuszcz [g] 64,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 22,9 Węglowodany ogółem [g] 378,4 w tym cukry [g] 88,1 Błonnik pokarmowy [g] 32,6 Sól [g] 9,3

Jadłospisy za okres od dnia 2024-11-14 do dnia 2024-11-20 KUCHNIA NOWY SĄCZ

2024-11-16 sobota	<p>NSACZ- 2 Łatwo strawna</p> <p>Ryż na mleku/p 350 ml (<b>MLE,</b>) Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Chleb pszenny 100 g (<b>GLU PSZ,</b>) Masło 83% tł. 15 g (<b>MLE,</b>) Szynkowa dębowa kiel.wp.gr.rozd.wędz.parzo.z dodad.wody w ost.niejad 40 g Twaróg półtłusty 50 g (<b>MLE,</b>) Sałatka z pomidora i sałaty lodowej 100 g</p>		<p>Selerowa z ziemniakami () 400 ml (<b>MLE, SEL,</b>) Kasza jęczmienna/sypko 200 g (<b>GLU JECZ,</b>) Gulasz wołowy-dieta. 200 g (<b>GLU PSZ,</b>) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 150 g Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml</p>		<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (<b>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ,</b>) Chleb pszenny 100 g (<b>GLU PSZ,</b>) Masło 83% tł. 15 g (<b>MLE,</b>) Pierś gotowana premium-dr.produkt grubo rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej. 40 g (<b>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR,</b>) Szpinak baby 20 g Pomidor 80 g</p>	<p>Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 30 g Przecier owocowy jabłko-truskawka 120g 1 szt (<b>może zawierać: MLE,</b>)</p>	<p><b>Wartość energetyczna wg rozp.</b> 1169/2011[kcal] [kcal] 2 221,1 <b>Białko ogółemwg rozp.</b> 1169/2011 [g] 74,8 <b>Tłuszcz [g]</b> 57,6 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 22,3 <b>Węglowodany ogółem [g]</b> 358,9 w tym cukry [g] 83,6 <b>Błonnik pokarmowy [g]</b> 26 Sól [g] 6,7</p>
2024-11-16 sobota	<p>NSACZ- 6 Z ogr.latwo przyswajalnych węglowodanów</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (<b>GLU PSZ, GLU ZYT,</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<b>MLE,</b>) Ser żółty 30 g (<b>MLE,</b>) Pomidor 20 g</p>	<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (<b>GLU PSZ, GLU ZYT,</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<b>MLE,</b>) Ser żółty 30 g (<b>MLE,</b>) Pomidor 20 g</p>	<p>Selerowa z ziemniakami () 400 ml (<b>MLE, SEL,</b>) Kasza jęczmienna/sypko 200 g (<b>GLU JECZ,</b>) Gulasz wołowy 200 g (<b>GLU PSZ,</b>) Sałatka z buraczków i jabłka z olejem () 150 g Ogórek kiszony z cebulką z olejem 150 g Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml</p>	<p>Kisiel o smaku truskawkowym z jabłkiem b/c 150 ml</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (<b>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ,</b>) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (<b>GLU PSZ, GLU ZYT,</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<b>MLE,</b>) Pierś gotowana premium-dr.produkt grubo rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej. 40 g (<b>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR,</b>) Szpinak baby 20 g Papryka świeża 80 g</p>	<p>Przecier owocowy jabłko-truskawka 120g 1 szt (<b>może zawierać: MLE,</b>) Pieczywo chrupkie kukurydziano ryżowe 30 g</p>	<p><b>Wartość energetyczna wg rozp.</b> 1169/2011[kcal] [kcal] 2 269,5 <b>Białko ogółemwg rozp.</b> 1169/2011 [g] 74,3 <b>Tłuszcz [g]</b> 77,6 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 21,5 <b>Węglowodany ogółem [g]</b> 340,3 w tym cukry [g] 61,2 <b>Błonnik pokarmowy [g]</b> 43,5 Sól [g] 9,3</p>
2024-11-17 niedziela	<p>NSACZ- 1 Podstawowa</p> <p>Platki owsiane na mleku/p 350 ml (<b>MLE, GLU OW,</b>) Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 60 g (<b>GLU PSZ, GLU ZYT,</b>) Chleb razowy żytnio-pszenny 40 g (<b>GLU PSZ, GLU ZYT,</b>) Masło 83% tł. 15 g (<b>MLE,</b>) Pierś gotowana premium-dr.produkt grubo rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej. 40 g (<b>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR,</b>) Pasta z twarogu i siemienia z natką pietruszki 70 g (<b>MLE,</b>) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt</p>		<p>Rosół z makaronem () 400 ml (<b>GLU PSZ, SEL,</b>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Udko pieczone 1 szt. 210 g Surówka z kapusty białej z koperkiem i z olejem 150 g Brokuł gotowany* 150 g Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml</p>		<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (<b>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ,</b>) Chleb mieszany pszenno-żytni 100 g (<b>GLU PSZ, GLU ZYT,</b>) Masło 83% tł. 15 g (<b>MLE,</b>) Szynka piastowska-wędzonka a wieprzowa,wędzona, parzona z wodą dodaną. 40 g (<b>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR,</b>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 100 g</p>	<p>Sok przecierowy Kubuś 0,3L 1 szt</p>	<p><b>Wartość energetyczna wg rozp.</b> 1169/2011[kcal] [kcal] 2 712 <b>Białko ogółemwg rozp.</b> 1169/2011 [g] 140,7 <b>Tłuszcz [g]</b> 89,6 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 33,7 <b>Węglowodany ogółem [g]</b> 348,9 w tym cukry [g] 109,9 <b>Błonnik pokarmowy [g]</b> 32,7 Sól [g] 8,7</p>

Jadłospisy za okres od dnia 2024-11-14 do dnia 2024-11-20 KUCHNIA NOWY SĄCZ

2024-11-17 niedziela	<p>NSACZ- 2 Łatwo strawna</p> <p>Platki owsiane na mleku/p 350 ml (<u>MLE, GLU OW.</u>) Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Chleb pszenny 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło 83% tł. 15 g (<u>MLE.</u>) Pasta z twarogu i siemienia z natką pietruszki 70 g (<u>MLE.</u>) Pierś gotowana premium-dr, produkt grubo rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej. 40 g (<u>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR.</u>) Jabłko pieczone 1szt. 1 szt</p>		<p>Rosół z makaronem () 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Udko gotowane 1szt. 210 g Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>) Brokuł gotowany* 150 g Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml</p>		<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JE CZ.</u>) Chleb pszenny 100 g (<u>GLU PSZ.</u>) Masło 83% tł. 15 g (<u>MLE.</u>) Szyńka piastowska-wędzonka a wieprzowa, wędzona, parzona z wodą dodaną. 40 g (<u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 100 g</p>	<p>Sok przecierowy Kubuś 0,3L 1 szt</p>	<p>Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal] [kcal] 2 562,4 Białko ogółem wg rozp. 1169/2011 [g] 140,2 Tłuszcz [g] 78,4 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 32,8 Węglowodany ogółem [g] 329,1 w tym cukry [g] 101,9 Błonnik pokarmowy [g] 24,7 Sól [g] 8,1</p>
2024-11-17 niedziela	<p>NSACZ- 6 Z ogrlatwo przyswajalnych węglowodanów</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE.</u>) Pasta z twarogu i siemienia z natką pietruszki 70 g (<u>MLE.</u>) Pierś gotowana premium-dr, produkt grubo rozdrobniony, parzony w osłonce niejadalnej. 40 g (<u>może zawierać: GLU PSZ, JAJ, SOJ, MLE, SEL, GOR.</u>) Jabłko 1 szt 1 szt</p>	<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<u>MLE.</u>) Jajko gotowane kl M 0,5 szt (<u>JAJ.</u>) Mix salat 20 g</p>	<p>Rosół z makaronem () 400 ml (<u>GLU PSZ, SEL.</u>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Udko gotowane 1szt. 210 g Sos pomidorowy 100 ml (<u>GLU PSZ.</u>) Surówka z kapusty białej z koperkiem i z olejem 150 g Brokuł gotowany* 150 g Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml</p>	<p>Budyń o smaku śmietankowym b/c 150 ml (<u>MLE.</u>)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JE CZ.</u>) Chleb razowy żytnio-pszenny 100 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<u>MLE.</u>) Szyńka piastowska-wędzonka a wieprzowa, wędzona, parzona z wodą dodaną. 40 g (<u>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski* 100 g</p>	<p>Sok pomidorowy 0,3l 1 szt</p>	<p>Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal] [kcal] 2 549,6 Białko ogółem wg rozp. 1169/2011 [g] 140,2 Tłuszcz [g] 95,2 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 28,3 Węglowodany ogółem [g] 303,4 w tym cukry [g] 60,6 Błonnik pokarmowy [g] 39 Sól [g] 10,3</p>
2024-11-18 poniedziałek	<p>NSACZ- 1 Podstawowa</p> <p>Makaron na mleku 350 ml (<u>GLU PSZ, MLE.</u>) Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ.</u>) Masło 83% tł. 15 g (<u>MLE.</u>) Paszтет pieczony drobiowy 50 g (<u>GLU PSZ, SOJ, MLE.</u>) Ser mozzarella kulki 50 g (<u>MLE.</u>) Mix salat 20 g Pomidor 80 g</p>		<p>Barszcz ukraiński z ziemniakami () 400 ml (<u>GLU PSZ, MLE, SEL.</u>) Ryż na sypko 200 g Mus z jabłek () z/c 150 g Sos jogurtowo-truskawko wy* 100 g (<u>MLE.</u>) Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml</p>		<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (<u>MLE, GLU ZYT, GLU JE CZ.</u>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<u>GLU PSZ, GLU ZYT.</u>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<u>GLU PSZ.</u>) Masło 83% tł. 15 g (<u>MLE.</u>) Serek a'la homogenizowany z ziołami 60 g (<u>MLE.</u>) Kalafior gotowany* 100 g</p>	<p>Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt</p>	<p>Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal] [kcal] 2 359,2 Białko ogółem wg rozp. 1169/2011 [g] 86 Tłuszcz [g] 65,6 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 35,3 Węglowodany ogółem [g] 369 w tym cukry [g] 81,9 Błonnik pokarmowy [g] 31,3 Sól [g] 6,2</p>

Jadłospisy za okres od dnia 2024-11-14 do dnia 2024-11-20 KUCHNIA NOWY SĄCZ

2024-11-18 poniedziałek	<p>NSAÇZ- 2 Latwo strawną</p> <p>Makaron na mleku 350 ml (<b>GLU PSZ, MLE,</b>) Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Bułka pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ,</b>) Chleb pszenny 50 g (<b>GLU PSZ,</b>) Masło 83% tł. 15 g (<b>MLE,</b>) Pasta mięsno-warzywna,z mięsa drobiowego udziec ( ) 60 g (<b>SEL,</b>) Ser mozzarella kulki 50 g (<b>MLE,</b>) Pomidor 80 g Mix sałat 20 g</p>		<p>Barszcz czerwony z ziemniakami ( ) 400 ml (<b>GLU PSZ, MLE, SEL,</b>) Ryż na sypko 200 g Mus z jabłek ( ) z/c 150 g Sos jogurtowo-truskawko wy* 100 g (<b>MLE,</b>) Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml</p>		<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (<b>MLE, GLU ŻYT, GLU JEÇZ,</b>) Bułka pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ,</b>) Chleb pszenny 50 g (<b>GLU PSZ,</b>) Masło 83% tł. 15 g (<b>MLE,</b>) Serek a`la homogenizowany z ziołami 60 g (<b>MLE,</b>) Kalafior gotowany* 100 g</p>	<p>Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt</p>	<p><b>Wartość energetyczna wg rozp.</b> 1169/2011[kcal] [kcal] 2 246,2 <b>Białko ogółemwg rozp.</b> 1169/2011 [g] 77,8 <b>Tłuszcz [g]</b> 58,1 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 31,9 <b>Węglowodany ogółem [g]</b> 358,7 <b>w tym cukry [g]</b> 80,7 <b>Błonnik pokarmowy [g]</b> 24,4 <b>Sól [g]</b> 4,1</p>
2024-11-18 poniedziałek	<p>NSAÇZ- 6 Z ogr.latwo przyswajalnych węglowodanów</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT,</b>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ,</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<b>MLE,</b>) Pasta mięsno-warzywna,z mięsa drobiowego udziec ( ) 60 g (<b>SEL,</b>) Ser mozzarella kulki 50 g (<b>MLE,</b>) Mix sałat 20 g Pomidor 80 g</p>	<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT,</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<b>MLE,</b>) Ser żółty 30 g (<b>MLE,</b>) Ogórek kiszony 20 g</p>	<p>Barszcz czerwony z ziemniakami ( ) 400 ml (<b>GLU PSZ, MLE, SEL,</b>) Ryż na sypko 200 g Mus z jabłek ( ) b/c 150 g Sos jogurtowo-truskawko wy* 100 g (<b>MLE,</b>) Surówka z marchwi z olejem ( ) 150 g Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml</p>	<p>Biszkopty b/c 30 g (<b>GLU PSZ, JAJ,</b>)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (<b>MLE, GLU ŻYT, GLU JEÇZ,</b>) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT,</b>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ,</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<b>MLE,</b>) Serek a`la homogenizowany z ziołami 60 g (<b>MLE,</b>) Kalafior gotowany* 100 g</p>	<p>Sok wielowarzywny pasteryzowany 0,33l 1 szt</p>	<p><b>Wartość energetyczna wg rozp.</b> 1169/2011[kcal] [kcal] 2 334,6 <b>Białko ogółemwg rozp.</b> 1169/2011 [g] 84,4 <b>Tłuszcz [g]</b> 71,9 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 28,5 <b>Węglowodany ogółem [g]</b> 359,2 <b>w tym cukry [g]</b> 50,9 <b>Błonnik pokarmowy [g]</b> 47 <b>Sól [g]</b> 6,7</p>
2024-11-19 wtorek	<p>NSAÇZ- 1 Podstawowa</p> <p>Płatki jęczmienne na mleku 350 ml (<b>MLE, GLU JEÇZ,</b>) Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT,</b>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ,</b>) Masło 83% tł. 15 g (<b>MLE,</b>) Szynkowa Extra-wędzonka wieprzowa,wędzona, z wodą dodaną. 40 g (<b>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR,</b>) Roszponka 20 g Brokuł gotowany* 80 g</p>		<p>Jarzynowa z zacierką dieta ( ) 400 ml (<b>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL,</b>) Ziemniaki z koperkiem gotowane ( ) 200 g Gulasz wieprzowy 200 g (<b>GLU PSZ,</b>) Surówka wielowarzywna z olejem b/c ( ) 150 g (<b>SEL,</b>) Marchew oprószana z olejem* 150 g (<b>GLU PSZ,</b>) Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml</p>		<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (<b>MLE, GLU ŻYT, GLU JEÇZ,</b>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ,</b>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT,</b>) Masło 83% tł. 15 g (<b>MLE,</b>) Szynka piastowska-wędzonka a wieprzowa,wędzona, parzona z wodą dodaną. 40 g (<b>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR,</b>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<b>JAJ,</b>) Mix sałat 20 g Pomidor 80 g</p>	<p>Mleko Smakowe UHT 1,5% tł 0,2l 1 szt (<b>MLE,</b>) Chałka 30 g (<b>GLU PSZ, JAJ,</b>)</p>	<p><b>Wartość energetyczna wg rozp.</b> 1169/2011[kcal] [kcal] 2 594,9 <b>Białko ogółemwg rozp.</b> 1169/2011 [g] 117,4 <b>Tłuszcz [g]</b> 84,6 <b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g]</b> 33,8 <b>Węglowodany ogółem [g]</b> 356,9 <b>w tym cukry [g]</b> 73 <b>Błonnik pokarmowy [g]</b> 33,4 <b>Sól [g]</b> 9,8</p>

Jadłospisy za okres od dnia 2024-11-14 do dnia 2024-11-20 KUCHNIA NOWY SĄCZ

2024-11-19 wtorek	<p>NSAÇZ - 2 Łatwo strawna</p> <p>Platki jęczmienne na mleku 350 ml (<b>MLE, GLU JECZ.</b>) Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Bułka pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ.</b>) Chleb pszenny 50 g (<b>GLU PSZ.</b>) Masło 83% tł. 15 g (<b>MLE.</b>) Szynkowa Extra-wędziona 40 g (<b>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</b>) Roszponka 20 g Brokuł gotowany* 80 g</p>		<p>Jarzynowa z zacierką dieta () 400 ml (<b>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</b>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Gulasz wieprzowy-dieta 200 g (<b>GLU PSZ.</b>) Marchew oprószana z olejem* 150 g (<b>GLU PSZ.</b>) Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml</p>		<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (<b>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</b>) Bułka pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ.</b>) Chleb pszenny 50 g (<b>GLU PSZ.</b>) Masło 83% tł. 15 g (<b>MLE.</b>) Szynka piastowska-wędziona, parzona z wodą dodaną. 40 g (<b>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</b>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<b>JAJ.</b>) Mix салат 20 g Pomidor 80 g</p>	<p>Mleko Smakowe UHT 1,5% tł 0,2l 1 szt (<b>MLE.</b>) Chalka 30 g (<b>GLU PSZ, JAJ.</b>)</p>	<p>Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal] [kcal] 2 434 Białko ogółemwg rozp. 1169/2011 [g] 110,4 Tłuszcz [g] 78,8 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 33 Węglowodany ogółem [g] 327,2 w tym cukry [g] 63,7 Błonnik pokarmowy [g] 20,8 Sól [g] 7,6</p>
2024-11-19 wtorek	<p>NSAÇZ-6 Z ogr.latwo przyswajalnych węglowodanów</p> <p>Herbata czarna granulowana b/c 250 ml Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ.</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<b>MLE.</b>) Szynkowa Extra-wędziona 40 g (<b>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</b>) Roszponka 20 g Brokuł gotowany* 80 g</p>	<p>Chleb razowy żytnio-pszenny 30 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<b>MLE.</b>) Twaróg półtłusty 30 g (<b>MLE.</b>) Pomidor 20 g</p>	<p>Jarzynowa z zacierką dieta () 400 ml (<b>GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL.</b>) Ziemniaki z koperkiem gotowane () 200 g Gulasz wieprzowy-dieta 200 g (<b>GLU PSZ.</b>) Surówka wielowarzynowa z olejem b/c () 150 g (<b>SEL.</b>) Marchew oprószana z olejem* 150 g (<b>GLU PSZ.</b>) Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml</p>	<p>Jogurt naturalny 3% tł. 1 szt 1 szt (<b>MLE.</b>)</p>	<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (<b>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</b>) Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ.</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<b>MLE.</b>) Szynka piastowska-wędziona, parzona z wodą dodaną. 40 g (<b>SOJ, może zawierać: GLU PSZ, JAJ, MLE, SEL, GOR.</b>) Jajko gotowane kl M 1 szt (<b>JAJ.</b>) Mix салат 20 g Pomidor 80 g</p>	<p>Mleko UHT 200ml, 3,5% tł 1 Por (<b>MLE.</b>) Wafle ryżowe 30 g</p>	<p>Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal] [kcal] 2 456,4 Białko ogółemwg rozp. 1169/2011 [g] 118,2 Tłuszcz [g] 90,3 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,6 Węglowodany ogółem [g] 310,7 w tym cukry [g] 52,2 Błonnik pokarmowy [g] 39,6 Sól [g] 9,3</p>
2024-11-20 środa	<p>NSAÇZ- 1 Podstawowa</p> <p>Herbata czarna granulowana z/c 250 ml Platki owsiane na mleku 350 ml (<b>MLE, GLU OW.</b>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ.</b>) Masło 83% tł. 15 g (<b>MLE.</b>) Paprykarz rybno (morszczuk)-warzywny () 60 g (<b>RYB.</b>) Salata zielona 20 g Rzodkiew biała 80 g</p>		<p>Kapuśniak z kapusty kiszonej () 400 ml (<b>GLU PSZ, SEL, GOR.</b>) Kasza gryczana 200 g Pulpet wieprzowy 100 g (<b>GLU PSZ, JAJ.</b>) Sos pomidorowy 100 ml (<b>GLU PSZ.</b>) Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g Cukinia pieczona z olejem () 150 g Kompot z porzeczeki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml</p>		<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (<b>MLE, GLU ŻYT, GLU JECZ.</b>) Chleb mieszany pszenno-żytni 50 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>) Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ.</b>) Masło 83% tł. 15 g (<b>MLE.</b>) Serek wiejski lekki 3% tł 150g 1 szt (<b>MLE.</b>) Jabłko 1 szt 1 szt</p>	<p>Przecier owocowy jabłko-morela 120g 1 szt (<b>może zawierać: MLE.</b>)</p>	<p>Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal] [kcal] 2 575,7 Białko ogółemwg rozp. 1169/2011 [g] 106,7 Tłuszcz [g] 82,9 Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 29,8 Węglowodany ogółem [g] 366,4 w tym cukry [g] 98,7 Błonnik pokarmowy [g] 37,9 Sól [g] 7,4</p>

Jadłospisy za okres od dnia 2024-11-14 do dnia 2024-11-20 KUCHNIA NOWY SĄCZ

2024-11-20 środa	NSAÇZ - 2 Łatwo strawna	<p>Płatki owsiane na mleku 350 ml (<b>MLE, GLU OW.</b>)</p> <p>Herbata czarna granulowana z/c 250 ml</p> <p>Chleb pszenny 50 g (<b>GLU PSZ.</b>)</p> <p>Bułka pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ.</b>)</p> <p>Masło 83% tł. 15 g (<b>MLE.</b>)</p> <p>Paprykarz rybno (morszczuk)-warzywny () 60 g (<b>RYB.</b>)</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Pomidor 80 g</p>	<p>Ziemniaczana () 400 ml (<b>GLU PSZ, MLE, SEL.</b>)</p> <p>Kasza jęczmienna/sypko 200 g (<b>GLU JEÇZ.</b>)</p> <p>Pulpet wieprzowy 100 g (<b>GLU PSZ, JAJ.</b>)</p> <p>Sos pomidorowy 100 ml (<b>GLU PSZ.</b>)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem () 150 g</p> <p>Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* z/c 250 ml</p>		<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p 250 ml (<b>MLE, GLU ŻYT, GLU JEÇZ.</b>)</p> <p>Bułka pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ.</b>)</p> <p>Chleb pszenny 50 g (<b>GLU PSZ.</b>)</p> <p>Masło 83% tł. 15 g (<b>MLE.</b>)</p> <p>Serek wiejski lekki 3% tł 150g 1 szt (<b>MLE.</b>)</p> <p>Jabłko pieczone 1szt. 1 szt</p>	<p>Przecier owocowy jabłko-morela 120g 1 szt (<b>może zawierać: MLE.</b>)</p>	<p><b>Wartość energetyczna wg rozp.</b></p> <p>1169/2011[kcal] [kcal] 2 353,2</p> <p><b>Białko ogółemwg rozp. 1169/2011 [g] 94,3</b></p> <p><b>Tłuszcz [g] 66,1</b></p> <p><b>Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem [g] 26,6</b></p> <p><b>Węglowodany ogółem [g] 351,1</b></p> <p><b>w tym cukry [g] 92,5</b></p> <p><b>Błonnik pokarmowy [g] 23,3</b></p> <p><b>Sól [g] 5,1</b></p>
	NSAÇZ - 6 Z ogr.łatwo przyswajalnych węglowodanów	<p>Herbata czarna granulowana b/c 250 ml</p> <p>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>)</p> <p>Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ.</b>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<b>MLE.</b>)</p> <p>Paprykarz rybno (morszczuk)-warzywny () 60 g (<b>RYB.</b>)</p> <p>Salata zielona 20 g</p> <p>Rzodkiew biała 80 g</p>	<p>Kisiel o smaku cytrynowym b/c 150 ml</p>	<p>Kapuśniak z kapusty kiszonej () 400 ml (<b>GLU PSZ, SEL, GOR.</b>)</p> <p>Kasza gryczana 200 g</p> <p>Pulpet wieprzowy 100 g (<b>GLU PSZ, JAJ.</b>)</p> <p>Sos pomidorowy 100 ml (<b>GLU PSZ.</b>)</p> <p>Cukinia pieczona z olejem () 150 g</p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej z olejem () 150 g</p> <p>Kompot z porzeczki czerwonej i jabłek* b/c 250 ml</p>	Gruszka 1szt. 150 g	<p>Kawa zbożowa z mlekiem/p b/c 250 ml (<b>MLE, GLU ŻYT, GLU JEÇZ.</b>)</p> <p>Bułka graham-pszenna 50g 1 szt (<b>GLU PSZ.</b>)</p> <p>Chleb razowy żytnio-pszenny 50 g (<b>GLU PSZ, GLU ŻYT.</b>)</p> <p>Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<b>MLE.</b>)</p> <p>Serek wiejski lekki 3% tł 150g 1 szt (<b>MLE.</b>)</p> <p>Jabłko 1 szt 1 szt</p>	<p>Przecier owocowy jabłko-morela 120g 1 szt (<b>może zawierać: MLE.</b>)</p>