

## Jadłospisy w dniu 2024-02-25 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

		2024-02-25 niedziela									
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.wydz. soku żóład. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub.pobudz.wydz. soku żóład. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I		
<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (<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>) Schab na kartki- wieprzowy, wędzony, parzony 25 g Pasta z twarogu i makreli wędzonej 50 g (<u>RYB</u>, <u>MLE</u>) Papryka świeża 90 g Rukola 10 g Banan 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<u>MLE</u>, <u>GLU</u> <u>ZYT</u>, <u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p>		<p>Sonda / płynna śn. 1 400 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u>)</p>		<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (<u>MLE</u>) Buka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Schab na kartki- wieprzowy, wędzony, parzony 25 g Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g (<u>RYB</u>, <u>MLE</u>) Pomidor 90 g Rukola 10 g Banan 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>		<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (<u>MLE</u>) Buka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Schab na kartki- wieprzowy, wędzony, parzony 25 g Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g (<u>RYB</u>, <u>MLE</u>) Dymia z wody z olejem 90 g Salata zielona 10 g Banan 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (<u>MLE</u>, <u>GLU</u> <u>ZYT</u>, <u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p>		<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (<u>MLE</u>) Buka pszenna długa krojona 76 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<u>MLE</u>) Schab na kartki- wieprzowy, wędzony, parzony 25 g Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g (<u>RYB</u>, <u>MLE</u>) Dymia z wody z olejem 90 g Salata zielona 10 g Banan 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (<u>MLE</u>, <u>GLU</u> <u>ZYT</u>, <u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p>		<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (<u>MLE</u>) Buka pszenna długa krojona 90 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Schab na kartki- wieprzowy, wędzony, parzony 25 g Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g (<u>RYB</u>, <u>MLE</u>) Dymia z wody z olejem 90 g Salata zielona 10 g Banan 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (<u>MLE</u>, <u>GLU</u> <u>ZYT</u>, <u>GLU</u> <u>JECZ</u>)</p>	
Galetka o smaku truskawkowym 300 g											
II ŚN	Sonda / płynna ob. 3 400 g ( <u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>JAJ</u> , <u>MLE</u> )		Sonda / płynna ob. 3 400 g ( <u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>JAJ</u> , <u>MLE</u> )		Sonda / płynna ob. 3 400 g ( <u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>JAJ</u> , <u>MLE</u> )		Sonda / płynna ob. 3 400 g ( <u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>JAJ</u> , <u>MLE</u> )		Sonda / płynna ob. 3 400 g ( <u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>JAJ</u> , <u>MLE</u> )		
Obiad	<p>Rosół z makaronem (<u>SEL</u>) 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g Ziemniaki z koperkiem (<u>SEL</u>) 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem (<u>SEL</u>) 100 g (<u>SEL</u>) Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Selerowa z makaronem (<u>SEL</u>) 400 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u>) Klopsik drobiowo - warzywny z udźca koperkiem (<u>SEL</u>) 100 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>JAJ</u>, <u>SEL</u>) Sos pomidorowy 50 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem (<u>SEL</u>) 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem (<u>SEL</u>) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Sonda / płynna ob. 3 400 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>JAJ</u>, <u>MLE</u>)</p>	<p>Rosół z makaronem (<u>SEL</u>) 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g Ziemniaki z koperkiem (<u>SEL</u>) 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem (<u>SEL</u>) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>	<p>Selerowa z makaronem (<u>SEL</u>) 400 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u>) Klopsik drobiowo - warzywny z udźca koperkiem (<u>SEL</u>) 100 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>JAJ</u>, <u>SEL</u>) Sos pomidorowy 50 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem (<u>SEL</u>) 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem (<u>SEL</u>) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>	<p>Rosół z makaronem (<u>SEL</u>) 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g Ziemniaki z koperkiem (<u>SEL</u>) 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem (<u>SEL</u>) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>	<p>Selerowa z makaronem (<u>SEL</u>) 400 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>MLE</u>) Klopsik drobiowo - warzywny z udźca koperkiem (<u>SEL</u>) 100 g (<u>GLU</u> <u>PSZ</u> <u>JAJ</u>, <u>SEL</u>) Sos pomidorowy 50 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Ziemniaki z koperkiem (<u>SEL</u>) 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem (<u>SEL</u>) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>	<p>Rosół z makaronem (<u>SEL</u>) 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g Ziemniaki z koperkiem (<u>SEL</u>) 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem (<u>SEL</u>) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>	<p>Rosół z makaronem (<u>SEL</u>) 400 ml (<u>GLU</u> <u>PSZ</u>) Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g Ziemniaki z koperkiem (<u>SEL</u>) 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem (<u>SEL</u>) 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>		

Jadłospisy w dniu 2024-02-25 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-02-25 niedziela																			
PD		Kolacja		PN															
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. wydz. soku żółd. Zestaw I	OM- VII Z ogr. sub. pobudz. wydz. soku żółd. Zestaw II	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw I										
Chleb mieszany pszenno-żytni <b>PSZ, GLU, ZYT</b> 96 g ( <b>GLU</b> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g ( <b>MLE</b> ) Polepewka Sopotcka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 50 g ( <b>SOJ, MLE</b> ) Salaata zielona z jogurtem 80 g ( <b>MLE</b> ) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml		Sonda mięsna! 5 400 g ( <b>JAU, SEL, SEL</b> )	Bulka pszenna długa krojona 76 g ( <b>GLU, PSZ</b> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g ( <b>MLE</b> ) Polepewka Sopotcka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 50 g ( <b>SOJ, MLE</b> ) Salaata zielona z jogurtem 80 g ( <b>MLE</b> ) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml		Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt		Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt		Bulka pszenna długa krojona 90 g ( <b>GLU, PSZ</b> ) Polepewka Sopotcka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody. 50 g ( <b>SOJ, MLE</b> ) Salaata zielona z jogurtem 80 g ( <b>MLE</b> ) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml										
Wartość energetyczna: 2665,06 kcal; Białko ogółem: 134,51 g; Tłuszcz: 87,83 g; Kw. tł. nasy.: 28,35 g; Węglowodany ogółem: 346,57 g; W tym cukry: 91,53 g; Błonnik pok.: 31,08 g; Sól: 10,28 g.		Wartość energetyczna: 2389,90 kcal; Białko ogółem: 98,35 g; Tłuszcz: 65,45 g; Kw. tł. nasy.: 20,75 g; Węglowodany ogółem: 366,83 g; W tym cukry: 95,71 g; Błonnik pok.: 35,84 g; Sól: 10,25 g.		Wartość energetyczna: 2196,79 kcal; Białko ogółem: 118,24 g; Tłuszcz: 97,32 g; Kw. tł. nasy.: 36,43 g; Węglowodany ogółem: 222,76 g; W tym cukry: 89,42 g; Błonnik pok.: 21,35 g; Sól: 2,66 g.		Wartość energetyczna: 2613,36 kcal; Białko ogółem: 129,64 g; Tłuszcz: 81,07 g; Kw. tł. nasy.: 24,38 g; Węglowodany ogółem: 357,84 g; W tym cukry: 88,06 g; Błonnik pok.: 27,50 g; Sól: 6,62 g.		Wartość energetyczna: 2338,19 kcal; Białko ogółem: 93,48 g; Tłuszcz: 58,68 g; Kw. tł. nasy.: 16,79 g; Węglowodany ogółem: 372,10 g; W tym cukry: 92,24 g; Błonnik pok.: 32,25 g; Sól: 6,59 g.		Wartość energetyczna: 2852,86 kcal; Białko ogółem: 139,71 g; Tłuszcz: 89,69 g; Kw. tł. nasy.: 28,03 g; Węglowodany ogółem: 380,31 g; W tym cukry: 113,56 g; Błonnik pok.: 28,49 g; Sól: 7,23 g.		Wartość energetyczna: 2577,71 kcal; Białko ogółem: 103,55 g; Tłuszcz: 67,30 g; Kw. tł. nasy.: 20,43 g; Węglowodany ogółem: 400,56 g; W tym cukry: 117,74 g; Błonnik pok.: 33,25 g; Sól: 7,20 g.		Wartość energetyczna: 2852,86 kcal; Białko ogółem: 139,71 g; Tłuszcz: 89,69 g; Kw. tł. nasy.: 28,03 g; Węglowodany ogółem: 380,31 g; W tym cukry: 113,56 g; Błonnik pok.: 28,49 g; Sól: 7,23 g.		Wartość energetyczna: 2577,71 kcal; Białko ogółem: 103,55 g; Tłuszcz: 67,30 g; Kw. tł. nasy.: 20,43 g; Węglowodany ogółem: 400,56 g; W tym cukry: 117,74 g; Błonnik pok.: 33,25 g; Sól: 7,20 g.		Wartość energetyczna: 2785,94 kcal; Białko ogółem: 141,98 g; Tłuszcz: 74,11 g; Kw. tł. nasy.: 22,50 g; Węglowodany ogółem: 396,24 g; W tym cukry: 113,69 g; Błonnik pok.: 28,99 g; Sól: 7,45 g.	

## Jadłospisy w dniu 2024-02-25 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

2024-02-25 niedziela	
Śniadanie	II ŚN
<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (<b>MLE</b>)                      Bułka pszenna długa krojona 90 g (<b>GLU PSZ</b>)                      Schab na kartki- wleprzowy, wędzony, parzony 25 g                      Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g (<b>RYB MLE</b>)                      Dynia z wody z olejem 90 g                      Sałata zielona 10 g                      Banan 1szt. 1 szt                      Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (<b>MLE GLU ZYT, GLU JECZ</b>)</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (<b>MLE</b>)                      Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<b>GLU PSZ, GLU ZYT</b>)                      Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<b>MLE</b>)                      Schab na kartki- wleprzowy, wędzony, parzony 25 g                      Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g (<b>RYB MLE</b>)                      Pomidor 90 g                      Rukola 10 g                      Banan 1szt. 1 szt                      Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<b>MLE GLU ZYT, GLU JECZ</b>)</p>
<p>Kasza gryczana na mleku 400 g (<b>MLE</b>)                      Chleb razowy pszenno-żytni 76 g (<b>GLU PSZ, GLU ZYT</b>)                      Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<b>MLE</b>)                      Schab na kartki- wleprzowy, wędzony, parzony 25 g                      Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g (<b>RYB MLE</b>)                      Papryka świeża 90 g                      Rukola 10 g                      Jabłko pieczone 1szt. 1 szt                      Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Jogurt naturalny 150g 1 szt (<b>MLE</b>)</p>
<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 66 g (<b>GLU PSZ, GLU ZYT</b>)                      Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 30 g (<b>RYB MLE</b>)                      Pomidor 90 g                      Rukola 10 g                      Jabłko pieczone 1szt. 1 szt                      Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Selerowa z makaronem (makaronem pehnozamiśnym) 400 g (<b>GLU PSZ MLE SEL</b>)                      Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g                      Ziemniaki z koperkiem 180 g                      Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g                      Sos pomidorowy 50 ml (<b>GLU PSZ</b>)                      Ziemniaki z koperkiem 180 g                      Brokuł gotowany z olejem 100 g                      Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (<b>SEL</b>)                      Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>
<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (<b>MLE</b>)                      Bułka pszenna długa krojona 76 g (<b>GLU PSZ</b>)                      Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<b>MLE</b>)                      Schab na kartki- wleprzowy, wędzony, parzony 25 g                      Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 50 g (<b>RYB MLE</b>)                      Pomidor 90 g                      Rukola 10 g                      Banan 1szt. 1 szt                      Kawa zbożowa z mlekiem z/c 300 ml (<b>MLE GLU ZYT, GLU JECZ</b>)</p>	<p>Rosół z makaronem (makaronem pehnozamiśnym) 400 ml (<b>GLU PSZ SEL</b>)                      Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g                      Ziemniaki z koperkiem 180 g                      Brokuł gotowany z olejem 100 g                      Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (<b>SEL</b>)                      Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>
<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (<b>MLE</b>)                      Bułka pszenna długa krojona 76 g (<b>GLU PSZ</b>)                      Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<b>MLE</b>)                      Schab bezgulerowy 116 g                      Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<b>MLE SEL</b>)                      Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 30 g (<b>RYB MLE</b>)                      Pomidor 100 g                      Rukola 10 g                      Banan 1szt. 1 szt                      Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Selerowa z makaronem (makaronem ziemniakami (bez mleka)) 400 ml (<b>GLU PSZ MLE SEL</b>)                      Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g                      Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 300 g (<b>GLU PSZ JAJ</b>)                      Brokuł gotowany z olejem 100 g                      Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (<b>SEL</b>)                      Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>
<p>Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym 400 ml (<b>SEL</b>)                      Chleb bezgulerowy pszenno-żytni 116 g (<b>GLU PSZ, GLU ZYT</b>)                      Margaryna roślinna bez mlecza o zaw. 80% tł 15 g                      Szyunka na kartki- wleprzowa wędzona, parzona 60 g                      Pomidor 90 g                      Rukola 10 g                      Banan 1szt. 1 szt                      Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Rosół z makaronem (Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g                      Ziemniaki z koperkiem 180 g                      Brokuł gotowany z olejem 100 g                      Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (<b>SEL</b>)                      Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>
Obiad	
<p>Selerowa z makaronem (makaronem pehnozamiśnym) 400 g (<b>GLU PSZ MLE SEL</b>)                      Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (<b>GLU PSZ JAJ, SEL</b>)                      Sos pomidorowy 50 ml (<b>GLU PSZ</b>)                      Ziemniaki z koperkiem 180 g                      Brokuł gotowany z olejem 100 g                      Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (<b>SEL</b>)                      Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>	<p>Rosół z makaronem (Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g                      Ziemniaki z koperkiem 180 g                      Brokuł gotowany z olejem 100 g                      Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (<b>SEL</b>)                      Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>
<p>Selerowa z makaronem (makaronem pehnozamiśnym) 400 g (<b>GLU PSZ MLE SEL</b>)                      Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g                      Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (<b>GLU PSZ JAJ, SEL</b>)                      Sos pomidorowy 50 ml (<b>GLU PSZ</b>)                      Ziemniaki z koperkiem 180 g                      Brokuł gotowany z olejem 100 g                      Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (<b>SEL</b>)                      Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Rosół z makaronem (makaronem pehnozamiśnym) 400 g (<b>GLU PSZ SEL</b>)                      Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g                      Ziemniaki z koperkiem 180 g                      Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g                      Sos pomidorowy 50 ml (<b>GLU PSZ</b>)                      Ziemniaki z koperkiem 180 g                      Brokuł gotowany z olejem 100 g                      Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (<b>SEL</b>)                      Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>
<p>Selerowa z makaronem (makaronem pehnozamiśnym) 400 g (<b>GLU PSZ MLE SEL</b>)                      Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g                      Ziemniaki z koperkiem 180 g                      Brokuł gotowany z olejem 100 g                      Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (<b>SEL</b>)                      Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>	<p>Selerowa z makaronem (makaronem pehnozamiśnym) 400 g (<b>GLU PSZ MLE SEL</b>)                      Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g                      Ziemniaki z koperkiem 180 g                      Brokuł gotowany z olejem 100 g                      Bukiet jarzyn gotowany z olejem 100 g (<b>SEL</b>)                      Kompot z aronii i czarnej porzeczki* z/c 300 ml</p>

Jadłospisy w dniu 2024-02-25 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PN	2024-02-25 niedziela													
PD	OM- VIII Z ograniczeniem tłuszczu Zestaw II	OM- IX Łatwo strawna Zestaw I	OM- IX Łatwo strawna Zestaw II	OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw I	OM- X Z ogr. łatwo przyswajalnych węgl. Zestaw II	OM- XI Ubogopenergetyczna	OM- XII Bogatobiałkowa Jelitostrawna Zestaw I	OM- XII Bogatobiałkowa Jelitostrawna Zestaw II	OM- XIII Niskobiałkowa	OM- XV Bezmleczna Zestaw I				
	Bułka pszenna długa krojona 90 g ( <b>GLU PSZ</b> ) Polędwica Sopotcka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody, 50 g ( <b>SOJ. MLE</b> ) Sałata zielona z jogurtem 80 g ( <b>MLE</b> ) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb mieszany pszenno-żytni <b>PSZ. GLU. ZYT.</b> Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g ( <b>MLE</b> ) Polędwica Sopotcka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody, 50 g ( <b>SOJ. MLE</b> ) Sałata zielona z jogurtem 80 g ( <b>MLE</b> ) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb razowy pszenno-żytni <b>PSZ. GLU. ZYT.</b> Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g ( <b>MLE</b> ) Polędwica Sopotcka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody, 50 g ( <b>SOJ. MLE</b> ) Sałata zielona z jogurtem 80 g ( <b>MLE</b> ) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb miaszany pszenno-żytni <b>PSZ. GLU. PSZ. GLU. ZYT.</b> Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g ( <b>MLE</b> ) Polędwica Sopotcka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody, 30 g ( <b>SOJ. MLE</b> ) Sałata zielona z jogurtem 80 g ( <b>MLE</b> ) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb miaszany pszenno-żytni <b>PSZ. GLU. PSZ. GLU. ZYT.</b> Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g ( <b>MLE</b> ) Polędwica Sopotcka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody, 100 g ( <b>SOJ. MLE</b> ) Sałata zielona z jogurtem 80 g ( <b>MLE</b> ) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Bułka pszenna długa krojona 76 g ( <b>GLU PSZ</b> ) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g ( <b>MLE</b> ) Polędwica Sopotcka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkiem wody, 100 g ( <b>SOJ. MLE</b> ) Sałata zielona z jogurtem 80 g ( <b>MLE</b> ) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb bezglutenowy 116 g Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g ( <b>MLE</b> ) Miod (25g) 2 szt Jabłko pieczone 1szt. 1 szt Ziemniaczana (bez mleka) 1) 400 ml ( <b>GLU. PSZ. SEL.</b> ) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Chleb pszenno-żytni 116 g ( <b>GLU. PSZ. GLU. ZYT.</b> ) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw. 80% tł 15 g Polędwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g ( <b>SOJ.</b> ) Kataifor gotowany z olejem* 80 g Sałata zielona 20 g Ziemniaczana (bez mleka) 0 400 ml ( <b>GLU. PSZ. SEL.</b> ) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt	Kanapka z szynką i pomidorem (chleb razowy 76g, margaryna 5g, szynka 25g, pomidor 15g) 1 szt ( <b>GLU. PSZ. SOJ. GLU. ZYT.</b> )	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt	Kanapka z szynką i sałata (bułka pszenna 32g, margaryna 5g, szynka 25g, sałata 5g) 1 szt ( <b>GLU. PSZ. SOJ.</b> )	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt
	Wartość energetyczna: 2510,79 kcal; Białko ogółem: 105,83 g; Tłuszcz: 51,72 g; Kw. tł. nasy.: 14,91 g; Węglowodany ogółem: 416,50 g; W tym cukry: 117,87 g; Błonnik pok.: 33,75 g; Soli: 7,42 g.	Wartość energetyczna: 2680,25 kcal; Białko ogółem: 135,53 g; Tłuszcz: 89,68 g; Kw. tł. nasy.: 28,31 g; Węglowodany ogółem: 347,63 g; W tym cukry: 95,40 g; Błonnik pok.: 36,69 g; Soli: 9,01 g.	Wartość energetyczna: 2405,10 kcal; Białko ogółem: 99,37 g; Tłuszcz: 67,29 g; Kw. tł. nasy.: 20,71 g; Węglowodany ogółem: 367,89 g; W tym cukry: 99,58 g; Błonnik pok.: 41,45 g; Soli: 8,98 g.	Wartość energetyczna: 2537,38 kcal; Białko ogółem: 135,70 g; Tłuszcz: 92,18 g; Kw. tł. nasy.: 28,79 g; Węglowodany ogółem: 306,08 g; W tym cukry: 61,72 g; Błonnik pok.: 30,59 g; Soli: 10,82 g.	Wartość energetyczna: 2263,93 kcal; Białko ogółem: 99,96 g; Tłuszcz: 69,86 g; Kw. tł. nasy.: 21,23 g; Węglowodany ogółem: 326,25 g; W tym cukry: 65,95 g; Błonnik pok.: 35,41 g; Soli: 10,80 g.	Wartość energetyczna: 1668,59 kcal; Białko ogółem: 86,89 g; Tłuszcz: 53,05 g; Kw. tł. nasy.: 12,45 g; Węglowodany ogółem: 223,03 g; W tym cukry: 45,75 g; Błonnik pok.: 29,17 g; Soli: 5,80 g.	Wartość energetyczna: 3077,09 kcal; Białko ogółem: 158,94 g; Tłuszcz: 98,98 g; Kw. tł. nasy.: 32,75 g; Węglowodany ogółem: 398,53 g; W tym cukry: 118,96 g; Błonnik pok.: 26,45 g; Soli: 9,25 g.	Wartość energetyczna: 2801,94 kcal; Białko ogółem: 122,79 g; Tłuszcz: 76,59 g; Kw. tł. nasy.: 25,15 g; Węglowodany ogółem: 418,79 g; W tym cukry: 123,14 g; Błonnik pok.: 31,20 g; Soli: 9,22 g.	Wartość energetyczna: 2696,39 kcal; Białko ogółem: 44,46 g; Tłuszcz: 66,87 g; Kw. tł. nasy.: 11,95 g; Węglowodany ogółem: 493,39 g; W tym cukry: 89,40 g; Błonnik pok.: 41,10 g; Soli: 2,82 g.	Wartość energetyczna: 2781,63 kcal; Białko ogółem: 120,31 g; Tłuszcz: 91,96 g; Kw. tł. nasy.: 23,11 g; Węglowodany ogółem: 385,91 g; W tym cukry: 60,77 g; Błonnik pok.: 38,64 g; Soli: 9,65 g.				

# Jadłospisy w dniu 2024-02-25 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

OM- XV Bezmieczna Zestaw II	OM- Dzieci 1-3 lat	OM- Papkowata/ Przecierana	OM- Płynna	OM- Vegetariańska	OM- Bezglutenowa	OM- Półżółtaczka Zestaw I	OM- Półżółtaczka Zestaw II	
<p>Kasza kukurydziana na wwarze jarzynowym 400 ml (<b>SEL</b>) Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (<b>GLU PSZ GLU ZYT</b>) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw 80% tł 15 g Szyntka na kartki- wieprzowa, wędzona, p 90 g arzoza 60 g Pomidor 90 g Rukola 10 g Banan 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 200 ml (<b>MLE</b>) Bulka pszenna długa krojona 32 g (<b>GLU PSZ</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (<b>MLE</b>) Pasta z twarogu i ryby got. (dorsz) z koperkiem 30 g (<b>RYB, MLE</b>) Pomidor b/śkórki 40 g Rukola 10 g Banan 1 szt. 1 szt Kakao na mleku b/c 150 ml (<b>MLE</b>)</p>	<p>Kasza kukurydziana na wwarze jarzynowym 450 ml (<b>SEL</b>) Bulka pszenna długa krojona 32 g (<b>GLU PSZ</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (<b>MLE</b>) Szyb na kartki- wieprzowy, wędzony, parzony 60 g Dryn z wody 100 g Mus z jabłek () b/c 150 g Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<b>MLE GLU ZYT, GLU JECZ</b>)</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (<b>MLE</b>) Chleb razowy pszenno-żytni 116 g (<b>GLU PSZ GLU ZYT</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<b>MLE</b>) Pasta z twarogu i makreli wędzonej 80 g (<b>RYB, MLE</b>) Papryka świeża 90 g Rukola 10 g Banan 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<b>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</b>)</p>	<p>Kasza kukurydziana na wodzie 450 ml Chleb bezglutenowy 120 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw 80% tł 15 g Szyb gotowany 50 g Pomidor 90 g Rukola 10 g Banan 1 szt. 1 szt Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (<b>MLE</b>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<b>GLU PSZ GLU ZYT</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<b>MLE</b>) Szyb na kartki- wieprzowy, wędzony, parzony z koperkiem 50 g (<b>RYB, MLE</b>) Pomidor 90 g Rukola 10 g Banan 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<b>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</b>)</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (<b>MLE</b>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<b>GLU PSZ GLU ZYT</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<b>MLE</b>) Szyb na kartki- wieprzowy, wędzony, parzony z koperkiem 50 g (<b>RYB, MLE</b>) Pomidor 90 g Rukola 10 g Banan 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<b>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</b>)</p>	<p>Kasza kukurydziana na mleku 400 ml (<b>MLE</b>) Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (<b>GLU PSZ GLU ZYT</b>) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (<b>MLE</b>) Szyb na kartki- wieprzowy, wędzony, parzony z koperkiem 50 g (<b>RYB, MLE</b>) Pomidor 90 g Rukola 10 g Banan 1 szt. 1 szt Kawa zbożowa na mleku b/c 300 ml (<b>MLE, GLU ZYT, GLU JECZ</b>)</p>	
II ŚN	Galeretka o smaku truskawkowym 150 g	Galeretka o smaku truskawkowym 300 g						
Obiad	Galeretka o smaku truskawkowym 300 g							
<p>Selerowa z makaronem (bez mleka) () 400 g (<b>GLU PSZ, SEL</b>) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (<b>GLU PSZ JAJ, SEL</b>) Sos pomidorowy 50 ml (<b>GLU PSZ</b>) Ziemniaki z koperkiem () 90 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 50 g (<b>SEL</b>) Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g (<b>SEL</b>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Rosół z makaronem () 200 ml (<b>GLU PSZ, SEL</b>) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 50 g (<b>GLU PSZ JAJ, SEL</b>) Sos pomidorowy 50 ml (<b>GLU PSZ</b>) Ziemniaki z koperkiem () 90 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 50 g (<b>SEL</b>) Brokuł gotowany z olejem* 50 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 250 ml</p>	<p>Rosół z makaronem () 400 ml (<b>GLU PSZ, SEL</b>) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (<b>GLU PSZ JAJ, SEL</b>) Sos pomidorowy 50 ml (<b>GLU PSZ</b>) Ziemniaki z koperkiem () 180 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Selerowa z makaronem () 400 g (<b>GLU PSZ, MLE, SEL</b>) Pulpet jaski () 100 g (<b>GLU PSZ JAJ, SEL</b>) Sos pomidorowy 50 ml (<b>GLU PSZ</b>) Ziemniaki z koperkiem () 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Ogórek kiszony z cebulką z olejem 100 g Jogurt naturalny 150g 1 szt (<b>MLE</b>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Selerowa z ziemniakami (bez mleka) () 400 ml (<b>SEL</b>) Cwiartka z kurczaka pieczona 13 g Ziemniaki z koperkiem () 180 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 100 g Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Rosół z makaronem () 400 ml (<b>GLU PSZ, SEL</b>) Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g Ziemniaki z koperkiem () 180 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 200 g (<b>SEL</b>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Selerowa z makaronem () 400 g (<b>GLU PSZ, MLE, SEL</b>) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (<b>GLU PSZ JAJ, SEL</b>) Sos pomidorowy 50 ml (<b>GLU PSZ</b>) Ziemniaki z koperkiem () 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 200 g (<b>SEL</b>) Brokuł gotowany z olejem* 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 200 g (<b>SEL</b>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Rosół z makaronem () 400 ml (<b>GLU PSZ, SEL</b>) Cwiartka z kurczaka pieczona 130 g Ziemniaki z koperkiem () 180 g Brokuł gotowany z olejem* 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 200 g (<b>SEL</b>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>	<p>Selerowa z makaronem () 400 g (<b>GLU PSZ, MLE, SEL</b>) Klopsik drobiowo-warzywny z udźca 100 g (<b>GLU PSZ JAJ, SEL</b>) Sos pomidorowy 50 ml (<b>GLU PSZ</b>) Ziemniaki z koperkiem () 180 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 200 g (<b>SEL</b>) Brokuł gotowany z olejem* 100 g Bukiet jarzyn gotowany z olejem () 200 g (<b>SEL</b>) Kompot z aronii i czarnej porzeczki* b/c 300 ml</p>

**MAPSOD CATERING Sp. z o.o.**  
 ul. Traktorowa 124 lok. 301, 91-500, 5-27  
 NIP 6772358869 REGON 363712002  
 KRS 0000501002

Jadłospisy w dniu 2024-02-25 KUCHNIA OSTRÓW MAZOWIECKA

PN	Mus owocowo-warzywny 100g-produkt pasteryzowany 1 szt								
<p>Wartość energetyczna: 2489,47 kcal; Białko ogółem: 83,51 g; Tłuszcz: 68,37 g; Kw. tł. nasy.: 15,39 g; Węglowodany ogółem: 405,25 g; W tym cukry: 64,46 g; Błonnik pok.: 43,39 g; Soli: 9,60 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 1507,47 kcal; Białko ogółem: 60,73 g; Tłuszcz: 36,73 g; Kw. tł. nasy.: 12,71 g; Węglowodany ogółem: 239,27 g; W tym cukry: 91,48 g; Błonnik pok.: 17,35 g; Soli: 3,30 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2127,33 kcal; Białko ogółem: 89,60 g; Tłuszcz: 65,87 g; Kw. tł. nasy.: 19,59 g; Węglowodany ogółem: 307,94 g; W tym cukry: 42,06 g; Błonnik pok.: 37,69 g; Soli: 7,43 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2699,68 kcal; Białko ogółem: 100,41 g; Tłuszcz: 85,66 g; Kw. tł. nasy.: 31,67 g; Węglowodany ogółem: 391,62 g; W tym cukry: 106,58 g; Błonnik pok.: 40,51 g; Soli: 9,91 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2307,62 kcal; Białko ogółem: 59,42 g; Tłuszcz: 61,56 g; Kw. tł. nasy.: 11,70 g; Węglowodany ogółem: 392,33 g; W tym cukry: 72,78 g; Błonnik pok.: 36,38 g; Soli: 4,46 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2965,75 kcal; Białko ogółem: 146,29 g; Tłuszcz: 92,68 g; Kw. tł. nasy.: 30,10 g; Węglowodany ogółem: 400,43 g; W tym cukry: 101,70 g; Błonnik pok.: 36,69 g; Soli: 9,25 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2690,60 kcal; Białko ogółem: 110,13 g; Tłuszcz: 70,29 g; Kw. tł. nasy.: 22,50 g; Węglowodany ogółem: 420,69 g; W tym cukry: 105,88 g; Błonnik pok.: 41,45 g; Soli: 9,22 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2965,75 kcal; Białko ogółem: 146,29 g; Tłuszcz: 92,68 g; Kw. tł. nasy.: 30,10 g; Węglowodany ogółem: 400,43 g; W tym cukry: 101,70 g; Błonnik pok.: 36,69 g; Soli: 9,25 g.</p>	<p>Wartość energetyczna: 2690,60 kcal; Białko ogółem: 110,13 g; Tłuszcz: 70,29 g; Kw. tł. nasy.: 22,50 g; Węglowodany ogółem: 420,69 g; W tym cukry: 105,88 g; Błonnik pok.: 41,45 g; Soli: 9,22 g.</p>	
<p>Chleb mieszany pszenno-żytni (GLU)PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 15 g Poleźdwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g (SOL) Kalaiflor gotowany z olejem* 80 g Sałata zielona 20 g Ziemniaczana (bez mleka) () 400 ml (GLU)PSZ SEL.) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Herbata czarna granulowana zlc 250 ml Bulka pszenna dluga krojona 32 g (GLU)PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 5 g (MLE) Poleźdwica Sopotcka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkkiem wody, 30 g (SOL, MLE) Pomidor b/skórki 40 g Sałata zielona 20 g</p>	<p>Bulka pszenna dluga krojona 32 g (GLU)PSZ) Margaryna roślinna (80% tł.) 15 g (MLE) Poleźdwica Sopotcka wieprzowa wędzona parzona z dodatkkiem wody, 60 g (SOL, MLE) Kalaiflor gotowany z olejem* 100 g Ziemniaczana (bez mleka) () 450 ml (GLU)PSZ SEL.) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU)PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Ser żółty 50 g Sałata zielona z jogurtem 80 g (MLE) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb bezglutenowy 120 g Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 15 g Poleźdwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 50 g (SOL) Kalaiflor gotowany z olejem* 100 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml Ziemniaczana (bez glutenu, bez mleka) () 400 ml (SEL.)</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU)PSZ, GLU ZYT.) Poleźdwica Sopotcka wieprzowa, wędzona parzona z dodatkkiem wody, 50 g (SOL, MLE) Sałata zielona z jogurtem 80 g (MLE) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU)PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Ser żółty 50 g Sałata zielona z jogurtem 80 g (MLE) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 96 g (GLU)PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna (80% tł.) 10 g (MLE) Ser żółty 50 g Sałata zielona z jogurtem 80 g (MLE) Sałata zielona 20 g Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>		
<p>Chleb mieszany pszenno-żytni 116 g (GLU)PSZ, GLU ZYT.) Margaryna roślinna bez mleczna o zaw.80% tł 15 g Poleźdwica Sopotcka drobiowo-wieprzowa wędzona parzona 60 g (SOL) Kalaiflor gotowany z olejem* 80 g Sałata zielona 20 g Ziemniaczana (bez mleka) () 400 ml (GLU)PSZ SEL.) Herbata czarna granulowana b/c 300 ml</p>	<p>Jogurt naturalny 150g 1 szt (MLE)</p>	<p>OM- Papkowatał Przepieczana</p>	<p>OM- Płynna</p>	<p>OM- Wegetariańska</p>	<p>OM- Bezglutenowa</p>	<p>OM- Położnicza Zestaw I</p>	<p>OM- Położnicza Zestaw II</p>	<p>OM- Kobieta Karniāca Zestaw I</p>	<p>OM- Kobieta Karniāca Zestaw II</p>

## 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, FUB - Fubin 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 JECCZ - Zboża zawierające gluten jęczmienny,

## Oznaczenia wskaźników odż:

Wartość energetyczna - Wartość energetyczna wg rozp. 1169/2011[kcal], Białko ogółem - Białko ogółemwg 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, MM - MM

**NAPRZÓD CATERING Sp. z o.o.**  
ul. Traktorowa 126/19k-301, 91-204 Łódź  
NIP 677239858 REGON 363712430  
KRS 0000691908

