

Avodiet

Jadłospis

Catering Smaczna Kraina –
CERTUS 13.04–19.04.2026

2400 kcal

Dietetyk: Aleksandra Garbień, nr:886-068-630, e-mail:
garbien.aleksandra@gmail.com

PODSUMOWANIE JADŁOSPISU

Poniedziałek 13.04.2026	Wtorek 14.04.2026	Środa 15.04.2026	Czwartek 16.04.2026	Piątek 17.04.2026	Sobota 18.04.2026	Niedziela 19.04.2026
Śniadanie 08:00	Śniadanie 08:00	Śniadanie 08:00	Śniadanie 08:00	Śniadanie 08:00	Śniadanie 08:00	Śniadanie 08:00
Kanapki z szynką z indyka, serkiem grani, sałatą i ogórkiem Banan Herbata czarna, napar bez cukru	Kanapki z pieczonym schabem, jajkiem, sałatą, marchew Herbata owocowa Pomarańcza	Kanapki z serem białym, szynką gotowaną, pomidor, kalarepa Herbata ziołowa	Kanapki z szynką krakowską, serem, sałatą i ogórkiem Kawa zbożowa Jabłko	Kanapki z hummusem, szynką z indyka, papryka, szpinak Herbata ziołowa Gruszka	Kanapki z szynką i serem, ogórek, pomidor Jabłko Herbata miętowa	Jajecznica z kanapkami z szynką, ogórkiem i pomidorkami Kawa zbożowa Kiwi
Zupa 12:30	Zupa 12:30	Zupa 12:30	Zupa 12:30	Zupa 12:30	Zupa 12:30	Zupa 12:30
Krem papryko-pomidorowy z grzankami	Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym	Barszcz czerwony zabieleny z makaronem	Krupnik na kaszy jaglanej	Zupa kalafiorowa	Zupa jarzynowa z koperkiem	Zupa pomidorowa z groszkiem ptysiowym
Obiad 13:00	Obiad 13:00	Obiad 13:00	Obiad 13:00	Obiad 13:00	Obiad 13:00	Obiad 13:00
Smażony devolay z masłem Ziemniaki tłuczone Coleslaw	Pieczony kotlet mielony Sos koperkowy Mix kasz Surówka z czerwonej kapusty	Risotto z cukinią, papryką i kurczakiem Gotowana marchew Pomarańcza	Gotowane pierogi z serem i owocami w sosie waniliowym Sałatka owocowa banan, gruszka, jabłko	Pieczona miruna w cieście Puree ziemniaczane Surówka z kapusty kiszonej	Smażony devolay z masłem Domowe frytki z piekarnika Surówka z piklowanej kapusty	Schab pieczony w sosie własnym Ziemniaki opiekane w piekarniku Ogórek kwaszony
Kolacja 19:00	Kolacja 19:00	Kolacja 19:00	Kolacja 19:00	Kolacja 19:00	Kolacja 19:00	Kolacja 19:00
Kiełbaski drobiowe z musztardą, pomidorem i ogórkiem Herbata czarna, napar bez cukru	Kanapki z szynką krakowską, serem salami, ogórkiem, pomidorki koktajlowe Herbata czarna, napar bez cukru	Kanapki z szynką, jajo, pomidor, ogórek Herbata owocowa	Kanapki z serkiem topionym, szynką i pikalmi Herbata owocowa	Kanapki z mozzarellą, pesto, polędwicą sopocką i ogórkiem Herbata miętowa	Kanapki z szynką z kotła, serem, szpinakiem i papryką Herbata owocowa	Kanapki z szynką i pomidorem Herbata owocowa

ROZPISKA DNI

Poniedziałek 13.04.2026

E: 2 360kcal

B: 114g

T: 73g

W: 326g

F: 31g

ŚNIADANIE 08:00

E: 701kcal

B: 29g

T: 16g

W: 114g

F: 7,2g

Kanapki z szynką z indyka, serkiem grani, sałatą i ogórkiem

Masło ekstra	1 x łyżeczka	5g
Szynka z indyka	4 x Plaster	60g
Ogórek	1 x Sztuka	40g
Chleb mieszany - pszenno-żytni	4 x Porcja	140g
Twarożek grani	0,3 x Opakowanie	60g
Margaryna fortyfikowana, Flora Pro Active	2 x łyżeczka	10g
Papryka czerwona	0,5 x Sztuka	75g
Szczypiorek	1 x łyżka	5g

Banan 1 x Sztuka (120g)

Herbata czarna, napar bez cukru 1 x Szklanka (250g)

Krem papryko-pomidorowy z grzankami

Czas przygotowania: **35 min**

Papryka czerwona	0,7 x Sztuka	100g
Marchew	0,2 x Sztuka	11g
Cebula	0,2 x Sztuka	25g
Czosnek	0,2 x Ząbek	1g
Koncentrat pomidorowy, 30%	0,5 x Łyżka	12g
Oliwa z oliwek	0,7 x Łyżka	7g
Tymianek	0,2 x Łyżeczka	1g
Papryka słodka (mielona)	0,2 x Łyżeczka	1,2g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g
Pieprz czarny mielony	0,5 x Szczypta	0,5g
Chleb mieszany - pszenno-żytni	1 x Porcja	35g
Wegańska śmietana 15%, PlantOn	1 x Łyżka	15g
Pomidory w puszcze (krojone)	0,8 x Porcja	80g

Smażony devolay z masłem

Mięso z piersi kurczaka, bez skóry	1,5 x Kawałek	150g
Jaja kurze całe	0,5 x Sztuka	28g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g
Bułka tarta	2 x łyżka	20g
Olej rzepakowy	2 x łyżka	20g

Ziemniaki tłuczone

Ziemniaki	4 x Sztuka	280g
Woda	2 x Szklanka	500g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g
Mleko spożywcze, 1,5 % tłuszczu	0,2 x Szklanka	50g

Coleslaw

Kapusta biała	2 x Liść	110g
Cebula	0,5 x Sztuka	50g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g
Pieprz czarny mielony	0,1 x Szczypta	0,1g
Majonez domowy z olejem rzepakowym	1 x łyżeczka	10g
Sok z cytryny	1 x łyżka	6g
Miód pszczeleli	1 x łyżka	24g
Pietruszka, liście	1 x łyżeczka	6g
Marchew	1 x Sztuka	45g

Kiełbaski drobiowe z musztardą, pomidorem i ogórkiem

Kiełbasa delikatesowa z kurczaka	1 x Sztuka	100g
Musztarda	1 x łyżeczka	10g
Chleb mieszany - pszenno-żytni	3 x Porcja	105g
Masło ekstra	1 x łyżeczka	5g
Pomidor	1 x Sztuka	140g
Ogórek	2 x Sztuka	80g
Margaryna fortyfikowana, Flora Pro Active	1 x łyżeczka	5g

Herbata czarna, napar bez cukru 1 x Szklanka (250g)

ROZPISKA DNI

Wtorek 14.04.2026

E: 2 378kcal

B: 109g

T: 82g

W: 311g

F: 35g

ŚNIADANIE 08:00

E: 752kcal

B: 33g

T: 21g

W: 112g

F: 9,7g

Kanapki z pieczonym schabem, jajkiem, sałatą, marchew

Schab pieczony	1 x Plaster	50g
Chleb mieszany - pszenno-żytni	4 x Porcja	140g
Marchew	1 x Sztuka	45g
Masło ekstra	1 x łyżeczka	5g
Margaryna fortyfikowana, Flora Pro Active	1 x łyżeczka	5g
Sałata	4 x Liść	20g
Jaja kurze całe	1 x Sztuka	56g

Herbata owocowa 1 x Szklanka (250g)

Pomarańcza 1 x Sztuka (230g)

Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym

Pietruszka, korzeń	0,2 x Sztuka	20g
Seler korzeniowy	0,3 x Plaster	20g
Kalafior	0,1 x Sztuka	70g
Oliwa z oliwek	0 x łyżka	0,2g
Masło ekstra	0 x łyżeczka	0,2g
Cebula	0,2 x Sztuka	20g
Czosnek	1 x Ząbek	5g
Por	0,1 x Sztuka	20g
Ziemniaki	0,4 x Sztuka	30g
Fasola biała (konserwowa)	1,5 x łyżka	30g
Śmietanka kremowa, 30% tłuszczu	1 x łyżka	10g
Mleko spożywcze, 1,5 % tłuszczu	0,1 x Szklanka	30g
Marchew	0,4 x Sztuka	20g
Groszek ptysiowy	2 x Garść	20g
Woda	1 x Szklanka	250g

Pieczony kotlet mielony

Bułki pszenne zwykłe	0,2 x Sztuka	20g
Jaja kurze całe	0,2 x Sztuka	10g
Cebula	1 x Sztuka	100g
Czosnek	1 x Ząbek	5g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g
Pieprz czarny mielony	0,1 x Szczypta	0,1g
Olej rzepakowy	0,5 x Łyżka	5g
Łopatka wieprzowa	1 x Sztuka	100g

Sos koperkowy

Koper ogrodowy	1 x Łyżeczka	4g
Śmietanka kremowa, 30% tłuszczu	0,5 x Łyżka	5g
Bulion warzywny (domowy)	1 x Szklanka	250g
Mąka pszenna, typ 500	0,5 x Łyżka	5g
Sok z cytryny	1 x Łyżka	6g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g
Pieprz czarny mielony	0,1 x Szczypta	0,1g

Mix kasz

Natural Mix (kasza gryczana, bulgur, soczewica, suszone pomidory, pestki dyni), Plony Natury	1,2 x Porcja	60g
Woda	1 x Szklanka	250g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g

Surówka z czerwonej kapusty

Kapusta czerwona	2 x Liść	100g
Marchew	0,5 x Sztuka	22g
Jabłko	0,5 x Sztuka	75g
Oliwa z oliwek	1 x Łyżka	10g
Ocet	0,5 x Łyżka	3g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g

Kanapki z szynką krakowską, serem salami, ogórkiem, pomidorki koktajlowe

Chleb mieszany - pszenno-żytni	4 x Porcja	140g
Pomidory koktajlowe	1 x Garść	100g
Ser, salami pełnotłusty	1 x Plaster	15g
Ogórek	2 x Sztuka	80g
Margaryna fortyfikowana, Flora Pro Active	1 x Łyżeczka	5g
Szynka konserwowa	4 x Porcja	80g

Herbata czarna, napar bez cukru 1 x Szklanka (250g)

ROZPISKA DNI

Środa 15.04.2026

E: 2 413kcal

B: 113g

T: 73g

W: 340g

F: 34g

ŚNIADANIE 08:00

E: 738kcal

B: 31g

T: 26g

W: 98g

F: 8,6g

Kanapki z serem białym, szynką gotowaną, pomidor, kalarepa

Chleb mieszany - pszenno-żytni	4 x Porcja	140g
Kalarepa	1 x Sztuka	160g
Margaryna fortyfikowana, Flora Pro Active	2 x łyżeczka	10g
Masło ekstra	1 x łyżeczka	5g
Szynka wieprzowa, gotowana	3 x Plaster	45g
Serek twarogowy w plastrach	1 x Sztuka	100g
Pomidor	1 x Sztuka	140g

Herbata ziołowa 1 x Szklanka (250g)

ZUPA 12:30

E: 241kcal

B: 7,3g

T: 4g

W: 47g

F: 6,2g

Barszcz czerwony zabieleny z makaronem

Burak	0,5 x Sztuka	50g
Pietruszka, korzeń	0,2 x Sztuka	20g
Marchew	0,4 x Sztuka	20g
Por	0,1 x Sztuka	10g
Seler korzeniowy	0,2 x Plaster	10g
Ziemniaki	1 x Sztuka	70g
Woda	1 x Szklanka	250g
Wegańska śmietana 15%, PlantOn	1 x łyżka	15g
Ziele angielskie	1 x Sztuka	1g
Liść laurowy	1 x Liść	1g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g
Pieprz czarny mielony	0,1 x Szczypta	0,1g
Makaron dwujajeczny	0,3 x Szklanka	30g

Risotto z cukinią, papryką i kurczakiemCzas przygotowania: **25 min**

Ryż do risotto (arborio)	0,3 x Szklanka	70g
Cukinia	0,5 x Sztuka	150g
Papryka czerwona	0,5 x Sztuka	75g
Cebula	0,5 x Sztuka	50g
Mascarpone	1 x łyżka	25g
Bulion warzywny (domowy)	0,5 x Szklanka	120g
Masło ekstra	1 x łyżka	10g
Ser, parmezan	1 x łyżka	8g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g
Pieprz czarny mielony	0,1 x Szczypta	0,1g
Mięso z piersi kurczaka, bez skóry	1,5 x Kawalek	150g

Gotowana marchew

Marchew	2 x Sztuka	90g
Woda	1 x Szklanka	250g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g

Pomarańcza 1 x Sztuka (230g)**KOLACJA 19:00****Kanapki z szynką, jajo, pomidor, ogórek**

Chleb mieszany - pszenno-żytni	4 x Porcja	140g
Masło ekstra	1 x łyżeczka	5g
Margaryna fortyfikowana, Flora Pro Active	2 x łyżeczka	10g
Szynka wieprzowa, gotowana	3 x Plaster	45g
Jaja kurze całe	1 x Sztuka	56g
Pomidor	1 x Sztuka	140g
Ogórek	1 x Sztuka	40g

Herbata owocowa 1 x Szklanka (250g)

ROZPISKA DNI

Czwartek 16.04.2026

E: 2 310kcal

B: 113g

T: 53g

W: 358g

F: 30g

ŚNIADANIE 08:00

E: 783kcal

B: 43g

T: 18g

W: 115g

F: 7,7g

Kanapki z szynką krakowską, serem, sałatą i ogórkiem

Chleb mieszany - pszenno-żytni	4 x Porcja	140g
Ogórek	2 x Sztuka	80g
Margaryna fortyfikowana, Flora Pro Active	1 x Łyżeczka	5g
Szynka konserwowa	4 x Porcja	80g
Ser, gouda tłusty	2 x Plaster	30g
Sałata	4 x Liść	20g

Kawa zbożowa

Kawa zbożowa instant (proszek)	1 x Łyżeczka	3g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	1 x Szklanka	250g

Jabłko 1 x Sztuka (150g)

ZUPA 12:30

E: 234kcal

B: 8g

T: 1,8g

W: 53g

F: 12g

Krupnik na kaszy jaglanej

Czas przygotowania: 45 min

Seler korzeniowy	1 x Plaster	60g
Pietruszka, korzeń	0,5 x Sztuka	40g
Marchew	2 x Sztuka	90g
Ziemniaki	1 x Sztuka	70g
Cebula	0,5 x Sztuka	50g
Ziele angielskie	1 x Sztuka	1g
Liść laurowy	1 x Liść	1g
Koper ogrodowy	1 x Łyżeczka	4g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g
Pieprz czarny mielony	1 x Szczypta	1g
Woda	1 x Szklanka	250g
Kasza jaglana	0,5 x Porcja	25g

Gotowane pierogi z serem i owocami w sosie waniliowym

Mąka pszenna, typ 500	8 x łyżka	80g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g
Woda	0,4 x Szklanka	100g
Ekstrakt waniliowy (bez alkoholu)	1 x łyżeczka	3g
Jaja kurze całe	1 x Sztuka	56g
Cukier	1 x łyżeczka	5g
Ser twarogowy półtłusty	3,3 x łyżka	100g
Masło ekstra	1 x łyżeczka	5g
Czarne jagody, mrożone	3 x łyżka	60g
Jogurt naturalny, 1,5% tłuszczu	3 x łyżka	60g

Salatka owocowa banan, gruszka, jablko

Banan	0,5 x Sztuka	60g
Gruszka	0,3 x Sztuka	40g
Jablko	0,3 x Sztuka	50g

Kanapki z serkiem topionym, szynką i pikalnymi

Chleb mieszany - pszenno-żytni	4 x Porcja	140g
Ser topiony, edamski	2 x łyżeczka	20g
Pikle, konserwowe	2 x Sztuka	20g
Masło ekstra	1 x łyżeczka	5g
Szynka z indyka	4 x Plaster	60g
Kiełki słonecznika	1 x Garść	35g
Margaryna fortyfikowana, Flora Pro Active	2 x łyżeczka	10g

Herbata owocowa 1 x Szklanka (250g)

ROZPISKA DNI

Piątek 17.04.2026

E: 2 396kcal

B: 108g

T: 86g

W: 309g

F: 36g

ŚNIADANIE 08:00

E: 762kcal

B: 27g

T: 25g

W: 112g

F: 11g

Kanapki z hummusem, szynką z indyka, papryka, szpinak

Chleb mieszany - pszenno-żytni	4 x Porcja	140g
Margaryna fortyfikowana, Flora Pro Active	1 x łyżeczka	5g
Szpinak	1 x Garść	25g
Szynka z indyka	4 x Plaster	60g
Hummus	4 x łyżeczka	60g
Papryka czerwona	0,5 x Sztuka	75g
Oliwa z oliwek	0,5 x łyżka	5g
Masło ekstra	1 x łyżeczka	5g

Herbata ziołowa 1 x Szklanka (250g)

Gruszka 1 x Sztuka (130g)

ZUPA 12:30

E: 198kcal

B: 7,3g

T: 5,9g

W: 33g

F: 8,5g

Zupa kalafiorowa

1.

Czas przygotowania: 30 min

Kalafior	0,3 x Sztuka	150g
Ziemniaki	1,5 x Sztuka	105g
Cebula	0,2 x Sztuka	25g
Marchew	0,5 x Sztuka	22g
Oliwa z oliwek	0,5 x łyżeczka	2,5g
Koper ogrodowy	0,1 x łyżka	0,8g
Wegańska śmietana 15%, PlantOn	1 x łyżka	15g
Por	0,2 x Sztuka	28g
Seler korzeniowy	0,2 x Plaster	12g
Woda	1 x Szklanka	250g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g
Pieprz czarny mielony	0,1 x Szczypta	0,1g

Pieczona miruna w cieście

Miruna (ryba)	1,5 x Porcja	150g
Jaja kurze całe	0,4 x Sztuka	20g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g
Pieprz czarny mielony	0,1 x Szczypta	0,1g
Olej rzepakowy	1 x Łyżka	10g
Mąka pszenna, typ 500	1,5 x Łyżka	15g
Mleko bez laktozy, 1,5% tłuszczu	0,2 x Szklanka	62g

Puree ziemniaczane

Ziemniaki	4 x Sztuka	280g
Masło ekstra	1 x Łyżeczka	5g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	0,1 x Szklanka	30g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g

Surówka z kapusty kiszonej

Kapusta, kiszona	0,9 x Szklanka	100g
Marchew	0,5 x Sztuka	22g
Jabłko	0,5 x Sztuka	75g
Cebula	0,1 x Sztuka	10g
Oliwa z oliwek	1 x Łyżka	10g

KOLACJA 19:00**Kanapki z mozzarellą, pesto, polędwicą sopocką i ogórkiem**

Chleb mieszany - pszenno-żytni	4 x Porcja	140g
Masło ekstra	1 x Łyżeczka	5g
Margaryna fortifikowana, Flora Pro Active	1 x Łyżeczka	5g
Pesto zielone z bazylii	1 x Łyżka	20g
Ser Mozzarella light w kulce	0,5 x Sztuka	62g
Polędwica sopocka	2 x Plaster	30g
Ogórek	2 x Sztuka	80g

Herbata miętowa 1 x Szklanka (250g)

ROZPISKA DNI

Sobota 18.04.2026

E: 2 405kcal

B: 107g

T: 84g

W: 320g

F: 38g

ŚNIADANIE 08:00

E: 723kcal

B: 32g

T: 20g

W: 104g

F: 8,2g

Kanapki z szynką i serem, ogórek, pomidor

Chleb mieszany - pszenno-żytni	4 x Porcja	140g
Masło ekstra	1 x łyżeczka	5g
Margaryna fortyfikowana, Flora Pro Active	2 x łyżeczka	10g
Szynka wieprzowa, gotowana	4 x Plaster	60g
Ser, gouda tłusty	2 x Plaster	30g
Pomidor	1 x Sztuka	140g
Ogórek	1 x Sztuka	40g

Jabłko 1 x Sztuka (150g)

Herbata miętowa 1 x Szklanka (250g)

ZUPA 12:30

E: 232kcal

B: 5g

T: 11g

W: 33g

F: 8,4g

Zupa jarzynowa z koperkiem

Czas przygotowania: 25 min

Marchew	1 x Sztuka	45g
Ziemniaki	1,5 x Sztuka	105g
Seler korzeniowy	0,4 x Plaster	24g
Pietruszka, korzeń	0,5 x Sztuka	40g
Por	0,2 x Sztuka	28g
Koper (w pęczkach)	0,5 x Pęczek	2,5g
Oliwa z oliwek	1 x łyżka	10g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g
Pieprz czarny mielony	1 x Szczypta	1g
Liść laurowy	1 x Liść	1g
Ziele angielskie	2 x Sztuka	2g
Woda	1 x Szklanka	250g

Smażony devolay z masłem

Mięso z piersi kurczaka, bez skóry	1,2 x Kawalek	120g
Jaja kurze całe	0,5 x Sztuka	28g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g
Bułka tarta	2 x Łyżka	20g
Olej rzepakowy	1,5 x Łyżka	15g

Domowe frytki z piekarnikaCzas przygotowania: **30 min**

Ziemniaki	4 x Sztuka	280g
Oliwa z oliwek	1,5 x Łyżka	15g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g

Surówka z piklowanej kapusty

Cebula	0,5 x Sztuka	50g
Oliwa z oliwek	1 x Łyżeczka	5g
Pieprz czarny mielony	1 x Szczypta	1g
Pietruszka, liście	2 x Łyżeczka	12g
Jabłko	0,5 x Sztuka	75g
Marchew	1 x Sztuka	45g
Kapusta biała	2 x Liść	110g
Ocet	0,3 x Łyżka	2g
Cukier	0,4 x Łyżeczka	2g
Sól biała	0,1 x Szczypta	0,1g

Kanapki z szynką z kotła, serem, szpinakiem i papryką

Chleb mieszany - pszenno-żytni	4 x Porcja	140g
Szynka z kotła	2 x Plaster	40g
Margaryna fortyfikowana, Flora Pro Active	1 x Łyżeczka	5g
Ser, gouda tłusty	2 x Plaster	30g
Szpinak	2 x Garść	50g
Papryka czerwona	0,7 x Sztuka	100g

Herbata owocowa 1 x Szklanka (250g)

ROZPISKA DNI

Niedziela 19.04.2026

E: 2 407kcal

B: 114g

T: 86g

W: 306g

F: 29g

ŚNIADANIE 08:00

E: 777kcal

B: 32g

T: 25g

W: 109g

F: 7,2g

Jajecznica z kanapkami z szynką, ogórkiem i pomidorkami

Chleb mieszany - pszenno-żytni	4 x Porcja	140g
Jaja kurze całe	1 x Sztuka	56g
Masło ekstra	1 x Łyżeczka	5g
Oliwa z oliwek	1 x Łyżeczka	5g
Margaryna fortifikowana, Flora Pro Active	1 x Łyżeczka	5g
Szynka z indyka	2 x Plaster	30g
Ogórek	1 x Sztuka	40g
Pomidory koktajlowe	1 x Garść	100g

Kawa zbożowa

Kawa zbożowa instant (proszek)	1 x Łyżeczka	3g
Mleko spożywcze, 2% tłuszczu	1 x Szklanka	250g

Kiwi 1 x Sztuka (75g)

ZUPA 12:30

E: 227kcal

B: 8,3g

T: 9,8g

W: 32g

F: 7,5g

Zupa pomidorowa z groszkiem ptysiowym

Marchew	1 x Sztuka	45g
Koncentrat pomidorowy, 30%	1 x łyżka	25g
Pietruszka, liście	1 x łyżka	12g
Pieprz czarny mielony	1 x Szczypta	1g
Groszek ptysiowy	2 x Garść	20g
Ziele angielskie	1 x Sztuka	1g
Liść laurowy	1 x Liść	1g
Woda	1 x Szklanka	250g
Por	0,2 x Sztuka	28g
Seler korzeniowy	0,3 x Plaster	20g
Passata pomidorowa (przecier)	1 x Porcja	100g
Wegańska śmietana 15%, PlantOn	1 x łyżka	15g

OBIAD 13:00

E: 812kcal

B: 44g

T: 37g

W: 79g

F: 9,2g

Schab pieczony w sosie własnym

Wieprzowina, schab surowy bez kości	1,5 x Kawalek	150g
Pieprz czarny mielony	0,1 x Szczypta	0,1g
Skrobia ziemniaczana	1 x łyżeczka	5g
Woda	0,1 x Szklanka	25g
Olej rzepakowy	2 x łyżka	20g

Ziemniaki opiekane w piekarniku

Ziemniaki	6 x Sztuka	420g
Olej rzepakowy	1 x łyżka	10g
Pieprz czarny mielony	0,1 x Szczypta	0,1g
Papryka słodka (mielona)	0,1 x Szczypta	0,1g

Ogórek kwaszony 1 x Sztuka (60g)

Kanapki z szynką i pomidorem

Chleb mieszany - pszenno-żytni	4 x Porcja	140g
Masło ekstra	1 x łyżeczka	5g
Pomidor	1 x Sztuka	140g
Ser, gouda tłusty	2 x Plaster	30g
Szynka z indyka	4 x Plaster	60g
Kiełki słonecznika	1 x Garść	35g

Herbata owocowa 1 x Szklanka (250g)