

PONIEDZIAŁEK 16.10.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	CUKRYCA CIĘŻARNYCH	CUKRYCOWA
			Płatki owsiane na mleku 300 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (MLEKO, SOJA, PSZENICA)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (MLEKO, SOJA, PSZENICA)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (MLEKO, SOJA, PSZENICA)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (MLEKO, SOJA, PSZENICA)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (MLEKO, SOJA, PSZENICA)
		Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 50g	Pomidor bez skóry 50g	Pomidor 100g	Pomidor 100g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE					Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
OBIAD		Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)
		Risotto duszone z warzywami i mięsem wieprzowym 350 g (SELER)	Risotto duszone z łagodnymi warzywami i mięsem wieprzowym 350 g (SELER)	Risotto duszone z łagodnymi warzywami i mięsem wieprzowym 350 g (SELER)	Risotto duszone z warzywami i mięsem wieprzowym (ryż al dente) 350 g (SELER)	Risotto duszone z warzywami i mięsem wieprzowym (ryż al dente) 350 g (SELER)
		Jabłko 1 szt.	Banan 1 szt	Banan 1 szt	Jabłko 1 szt.	Jabłko 1 szt.
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Ser żółty 60 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)
		Papryka 50 g, Sałata 30 g	Sałata 30 g, Pomidor bez skóry 50g	Sałata 30 g, Pomidor bez skóry 50g	Sałata 30 g, Papryka 50 g	Sałata 30 g, Papryka 50 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II KOLACJA					Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	

Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego

UWAGA:

- Potrawy mogą zawierać alergeny stosowane na kuchni. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyn, lubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadalność może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.

WTOREK 17.10.2023 r.

ŚNIADANIE	TEM P.	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
			Płatki jaglane na mleku 300 ml	Płatki jaglane na mleku 300 ml	Płatki jaglane na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Pomidor 50 g, Ogórek 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor 50 g, Ogórek 50g	Pomidor 50 g, Ogórek 50g
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, JAJA)	Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, JAJA)	Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, JAJA)	Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, JAJA)	Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, JAJA)
		Kotlet schabowy podsmażony 100 g (PSZENICA, JAJA)	Schab gotowany 100 g w sosie własnym 80 g (PSZENICA)	Schab gotowany 100 g w sosie własnym 80 g (PSZENICA)	Schab gotowany 100 g w sosie własnym 80 g	Schab gotowany 100 g w sosie własnym 80 g
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Mieszanka warzyw gotowanych 150 g (MLEKO)	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g (MLEKO)	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g (MLEKO)	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g (MLEKO)	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g (MLEKO)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka z kurczaka 60 g ) Miód 2szt.	Szynka z kurczaka 60 g Miód 2szt.	Szynka z kurczaka 60 g Miód 2szt.	Szynka z kurczaka 60 g	Szynka z kurczaka 60 g
		Rzodkiewka 50 g, Sałata 30g	Sałata 30 g, Pomidor 30g	Sałata 30 g, Pomidor 30g	Sałata 30 g,Rzodkiewka 50 g	Sałata 30 g,Rzodkiewka 50 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II KOLACJA					Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	

Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego

UWAGA:

- Potrawy mogą zawierać alergeny stosowane na kuchni. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyn, lubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.

ŚRODA 18.10.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
			Płatki ryżowe na mleku 300 ml	Płatki ryżowe na mleku 300 ml	Płatki ryżowe na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
		Papryka 50g + Dżem 1 szt.	Dżem 1 szt. + Miód 1 szt.	Dżem 1 szt. + Miód 1 szt.	Papryka 50g + Dżem 1 szt.	Papryka 50g + Dżem 1 szt.
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Rosół z makaronem 350 ml (PSZENICA, SOJA, SELER)	Rosół z makaronem 350 ml (PSZENICA, SOJA, SELER)	Rosół z makaronem 350 ml (PSZENICA, SOJA, SELER)	Rosół z makaronem 350 ml (PSZENICA, SOJA, SELER)	Rosół z makaronem 350 ml (PSZENICA, SOJA, SELER)
		Podudzie gotowane z kurczaka w ziołach 1 szt.	Podudzie gotowane z kurczaka w ziołach 1 szt.	Podudzie gotowane z kurczaka w ziołach 1 szt.	Podudzie gotowane z kurczaka w ziołach 1 szt.	Podudzie gotowane z kurczaka w ziołach 1 szt.
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Surówka żydowska 150 g (SELER, MLEKO, GORCZYCA)	Brokuł gotowany 150 g (MLEKO)	Brokuł gotowany 150 g (MLEKO)	Surówka żydowska 150 g (SELER, MLEKO, GORCZYCA)	Surówka żydowska 150 g (SELER, MLEKO, GORCZYCA)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Parówka drobiowa 2 szt.(SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Parówka drobiowa 2 szt.(SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Domowa wędlina 50g	Parówka drobiowa 2 szt.(SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Parówka drobiowa 2 szt.(SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)
		Ketchup 10 g	Ketchup 10 g		Ketchup 10 g	Ketchup 10 g
		Ogórek kiszony 60 g (GORCZYCA, Pomidor 50g)	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Ogórek kiszony 60 g (GORCZYCA), Pomidor 50 g	Ogórek kiszony 60 g (GORCZYCA), Pomidor 50 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II KOLACJA					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	

Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego

UWAGA:

1. Potrawy mogą zawierać alergeny stosowane na kuchni. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyn, lubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2. Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.

3. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.

CZWARTEK 19.10.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
			Makaron na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Makaron na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Makaron na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
		Chleb pszenny 50 g + chleb mieszany 30 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 60 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 60 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Paszтет drobiowy 70 g ( <b>MLEKO, PSZENICA, SOJA</b> )	Szynka drobiowa 60g ( <b>SOJA</b> )	Szynka drobiowa 60g ( <b>SOJA</b> )	Szynka drobiowa 60g ( <b>SOJA</b> )	Szynka drobiowa 60g ( <b>SOJA</b> )
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Ogórek 50 g, Pomidor 50g	Pomidor 100g	Pomidor 100g	Ogórek 50 g, Pomidor 50g	Ogórek 50 g, Pomidor 50g
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II ŚNIADANIE</b>					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
<b>OBIAD</b>		Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )
		Kotlecik duszony z piersi kurczaka 100 g w sosie jogurtowym 80 g ( <b>PSZENICA, MLEKO</b> )	Kotlecik duszony z piersi kurczaka 100 g w sosie jogurtowym 80 g ( <b>PSZENICA, MLEKO</b> )	Kotlecik duszony z piersi kurczaka 100 g w sosie jogurtowym 80 g ( <b>PSZENICA, MLEKO</b> )	Kotlecik duszony z piersi kurczaka 100 g w sosie jogurtowym 80 g ( <b>PSZENICA, MLEKO</b> )	Kotlecik duszony z piersi kurczaka 100 g w sosie jogurtowym 80 g ( <b>PSZENICA, MLEKO</b> )
		Kasza bulgur 180 g ( <b>PSZENICA</b> )	Kasza bulgur 180 g ( <b>PSZENICA</b> )	Kasza bulgur 180 g ( <b>PSZENICA</b> )	Kasza bulgur 150 g ( <b>PSZENICA</b> )	Kasza bulgur 150 g ( <b>PSZENICA</b> )
		Surówka z buraków 150 g	Surówka z buraków 150 g	Surówka z buraków 150 g	Surówka z buraków 150 g	Surówka z buraków 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
<b>KOLACJA</b>		Chleb pszenny 50 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 50 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 50 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 60 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 60 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Salatka jarzynowa 250 g ( <b>SELER, GORCZYCA</b> )	Salatka jarzynowa 250 g ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Salatka jarzynowa 250 g ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Salatka jarzynowa 250 g ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Salatka jarzynowa 250 g ( <b>SELER, MLEKO</b> )
		Salata 30g, Pomidor 50g	Salata 30g	Salata 30g	Salata 30g, Pomidor 50g	Salata 30g, Pomidor 50g
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II KOLACJA</b>					Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	

Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego

UWAGA:

- Potrawy mogą zawierać alergeny stosowane na kuchni. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyn, lubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.

PIĄTEK 20.10.2023 r.

	TEMP	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
<b>ŚNIADANIE</b>		Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)
		Schab z becзки 60 g (SOJA, GORCZYCA)	Schab z becзки 60 g (SOJA, GORCZYCA)	Schab z becзки 60 g (SOJA, GORCZYCA)	Schab z becзки 60 g (SOJA, GORCZYCA)	Schab z becзки 60 g (SOJA, GORCZYCA)
		Rzodkiewka 50g Pomidor 50 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Rzodkiewka 50g Pomidor 50 g	Rzodkiewka 50g Pomidor 50 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
	<b>II ŚNIADANIE</b>					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
<b>OBIAD</b>		Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)
		Ryba pieczona 100 g (PSZENICA)	Ryba pieczona 100 g (PSZENICA)	Ryba pieczona 100 g (PSZENICA)	Ryba pieczona 100 g (PSZENICA)	Ryba pieczona 100 g (PSZENICA)
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Surówka z kapusty białej z marchewką 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g (MLEKO)	Fasolka szparagowa gotowana 150 g (MLEKO)	Surówka z kapusty białej z marchewką 150 g	Surówka z kapusty białej z marchewką 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
<b>KOLACJA</b>		Chleb pszenny 75 g + Chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Twarożek z suszonymi pomidorami 100 g (MLEKO) + Miód 2 szt.	Twarożek z suszonymi pomidorami 100 g (MLEKO) + Miód 2 szt.	Twarożek z oregano 100 g (MLEKO) + Miód 2 szt.	Twarożek z suszonymi pomidorami 100 g (MLEKO)	Twarożek z suszonymi pomidorami 100 g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Ogórek kiszony 60 g (GORCZYCA), Sałata 30g	Sałata 30 g, Pomidor 50g	Sałata 30 g, Pomidor 50g	Ogórek kiszony 60 g (GORCZYCA), Sałata 30 g	Ogórek kiszony 60 g (GORCZYCA), Sałata 30 g
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II KOLACJA</b>					Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	

Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego

UWAGA:

- Potrawy mogą zawierać alergeny stosowane na kuchni. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyn, lubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.

SOBOTA 21.10.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	CUKRYCA CIĘŻARNYCH	CUKRYCOWA
			Musli na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA</b> )	Musli na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA</b> )	Musli na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
		Chleb pszenny 50 g + chleb mieszany 30 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 60 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 60 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g ( <b>JAJA, MLEKO</b> )	Jajecznica na parze 100 g ( <b>JAJA, MLEKO</b> )	Jajecznica na parze z białek jaj 100 g ( <b>JAJA, MLEKO</b> )	Jajecznica na parze ze szczypiorkiem 100 g ( <b>JAJA, MLEKO</b> )	Jajecznica na parze ze szczypiorkiem 100 g ( <b>JAJA, MLEKO</b> )
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Papryka 50 g, Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 100g	Pomidor bez skóry 100g	Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Papryka 50 g, Pomidor 50 g
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II ŚNIADANIE</b>					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
<b>OBIAD</b>		Zupa z białych warzyw 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa z białych warzyw 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa z białych warzyw 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa z białych warzyw 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa z białych warzyw 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )
		Leczo warzywne duszone z kielbasą drobiową 250 g ( <b>SELER</b> )	Leczo warzywne duszone z kielbasą drobiową 250 g ( <b>SELER</b> )	Leczo warzywne duszone z kielbasą drobiową 250 g ( <b>SELER</b> )	Leczo warzywne duszone z kielbasą drobiową 250 g ( <b>SELER</b> )	Leczo warzywne duszone z kielbasą drobiową 250 g ( <b>SELER</b> )
		Ryż 180 g	Ryż 180 g	Ryż 180 g	Ryż al dente 150 g	Ryż al dente 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
<b>KOLACJA</b>		Chleb pszenny 75 g + Chleb mieszany 30 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Szynka biała 60 g ( <b>SOJA</b> )	Szynka biała 60 g ( <b>SOJA</b> )	Szynka biała 60 g ( <b>SOJA</b> )	Szynka biała 60 g ( <b>SOJA</b> )	Szynka biała 60 g ( <b>SOJA</b> )
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Ogórek 50g, Pomidor 50 g	Pomidor bez skóry 30 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 30 g, Sałata 30g	Ogórek 50g, Pomidor 50 g	Ogórek 50g, Pomidor 50 g
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II KOLACJA</b>					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	

Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego

UWAGA:

- Potrawy mogą zawierać alergeny stosowane na kuchni. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyn, lubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.

NIEDZIELA 22.10.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
			Manna na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA</b> )	Manna na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA</b> )	Manna na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
		Chleb pszenny 50 g + chleb mieszany 30 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 60 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 60 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 100 g ( <b>MLEKO, SOJA, PSZENICA</b> )	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 100 g ( <b>MLEKO, SOJA, PSZENICA</b> )	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 100 g ( <b>MLEKO, SOJA, PSZENICA</b> )	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 100 g ( <b>MLEKO, SOJA, PSZENICA</b> )	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 100 g ( <b>MLEKO, SOJA, PSZENICA</b> )
		Ogórek kiszony 60 g ( <b>GORCZYCA</b> ), Sałata 30g	Salata 30g, Pomidor 50g	Salata 30g, Pomidor 50g	Ogórek kiszony 60 g ( <b>GORCZYCA</b> ), Sałata 30g	Ogórek kiszony 60 g ( <b>GORCZYCA</b> ), Sałata 30g
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE					Kanapka razowa z serem białym 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
OBIAD		Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml ( <b>SELER, MLEKO, PSZENICA</b> )	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml ( <b>SELER, MLEKO, PSZENICA</b> )	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml ( <b>SELER, MLEKO, PSZENICA</b> )	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml ( <b>SELER, MLEKO, PSZENICA</b> )	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml ( <b>SELER, MLEKO, PSZENICA</b> )
		Stek duszony z cebulką 100 g ( <b>PSZENICA, GORCZYCA, JAJA</b> )	Stek duszony 100 g ( <b>PSZENICA, GORCZYCA, JAJA</b> )	Stek duszony 100 g ( <b>PSZENICA, GORCZYCA, JAJA</b> )	Stek duszony z cebulką 100 g ( <b>PSZENICA, GORCZYCA, JAJA</b> )	Stek duszony z cebulką 100 g ( <b>PSZENICA, GORCZYCA, JAJA</b> )
		Ziemniaki 150 g	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Surówka wielowarzywna 150 g	Mini marchewka gotowana 150 g ( <b>MLEKO</b> )	Mini marchewka gotowana 150 g ( <b>MLEKO</b> )	Surówka wielowarzywna 150 g	Surówka wielowarzywna 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb mieszany 30 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Szynka sopocka 50 g	Szynka sopocka 50 g	Szynka sopocka 50 g	Szynka sopocka 60 g	Szynka sopocka 60 g
		Ser żółty 40g	Serek śmietankowy 50g	Serek śmietankowy 50g		
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Ogórek 50 g, Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek 50 g, Pomidor 50g	Ogórek 50 g, Pomidor 50g
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II KOLACJA					Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	

Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego

UWAGA:

1. Potrawy mogą zawierać alergeny stosowane na kuchni. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyn, lubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2. Z przyczyn obiektywnych jadalność może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.

3. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.

*Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego*

UWAGA:

1. Potrawy mogą zawierać alergeny stosowane na kuchni. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, lubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
2. Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.
3. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.