

PONIEDZIAŁEK 16.10.2023 r.

	<b>DIALIZOWANA</b>	<b>DIALIZOWANA CUKRZYCA</b>
<b>ŚNIADANIE</b>	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb graham 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Salata 30 g	Salata 30 g
	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II ŚNIADANIE</b>	<b>Kanapka pszenna z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, JAJA)</b>	<b>Kanapka graham z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, JAJA)</b>
<b>OBIAD</b>	Zupa ziemniaczana 350 ml b/s ( <b>SELER</b> )	Zupa ziemniaczana 350 ml b/s ( <b>SELER</b> )
	Risotto z łagodnymi warzywami i mięsem wieprzowym 350 g b/s ( <b>SELER</b> )	Risotto z łagodnymi warzywami i mięsem wieprzowym 350 g b/s ( <b>SELER</b> )
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>	<b>Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)</b>	<b>Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)</b>
<b>KOLACJA</b>	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb graham 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
	Serek śmietankowy 100 g ( <b>MLEKO</b> )	Serek śmietankowy 100 g ( <b>MLEKO</b> )
	Papryka 50 g	Papryka 50 g
	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
	Herbata z cytryną (250 ml)	Herbata z cytryną b/c (250 ml)

*Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego*

**UWAGA:**

1. 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, łubin, 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.

WTOREK 17.10.2023 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Sałata 30 g	Sałata 30 g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	<b>Kanapka pszenna z miodem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	<b>Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)</b>
OBIAD	Zupa buraczkowa b/s 350 ml (SELER, JAJA)	Zupa buraczkowa b/s 350 ml (SELER, JAJA)
	Schab gotowany 100 g w sosie własnym 80 g b/s (PSZENICA)	Schab gotowany 100 g w sosie własnym 80 g b/s (PSZENICA)
	Ziemniaki 150g b/s	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150 g
	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150 g	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Rzodkiewka 50g	Rzodkiewka 50g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml

Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego

**UWAGA:**

1. 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, łubin, 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.

ŚRODA 18.10.2023 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
<b>ŚNIADANIE</b>	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
	Dżem 30 g, Papryka 50g	Dżem 30 g, Papryka 50g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata 250 ml	Herbata b/c 250 ml
<b>II ŚNIADANIE</b>	<b>Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)</b>	<b>Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)</b>
<b>OBIAD</b>	Rosół z makaronem 350 ml b/s (PSZENICA, SOJA, SELER)	Rosół z makaronem 350 ml b/s (PSZENICA, SOJA, SELER)
	Podudzie z kurczaka gotowane w ziołach b/s 1 szt.	Podudzie z kurczaka gotowane w ziołach b/s 1 szt.
	Ziemniaki 150 b/s g	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150 g
	Brokuł gotowany b/s 150 g	Brokuł gotowany b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>	<b>Fasolka szparagowa gotowana b/s 150 g</b>	<b>Fasolka szparagowa gotowana b/s 150 g</b>
<b>KOLACJA</b>	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Salata 30 g	Salata 30 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml

Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego

**UWAGA:**

1. 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, łubin, 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.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Ogórek 50 g	Ogórek 50 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)
OBIAD	Zupa jarzynowa 350 ml b/s (SELER)	Zupa jarzynowa 350 ml b/s (SELER)
	Kotlecik z piersi kurczaka w sosie jogurtowym 100 g b/s (PSZENICA, MLEKO)	Kotlecik z piersi kurczaka w sosie jogurtowym 100 g b/s (PSZENICA, MLEKO)
	Kasza bulgur 150 g b/s (PSZENICA)	Kasza bulgur 150 g b/s (PSZENICA)
	Surówka z buraków b/s 150 g	Surówka z buraków b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	
KOLACJA	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 60 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Sałátka jarzynowa 250 g b/s (SELER, GORCZYCA)	Sałátka jarzynowa 250 g b/s (SELER, GORCZYCA)
	Sałata 30g	Sałata 30g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml

Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego

UWAGA:

1. 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, łubin, 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.

PIĄTEK 20.10.2023 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Salata 30 g	Salata 30 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z miodem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)
OBIAD	Zupa kalafiorowa b/s 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa kalafiorowa b/s 350 ml (SELER, MLEKO)
	Ryba pieczona 100 g b/s (PSZENICA)	Ryba pieczona 100 g b/s (PSZENICA)
	Ziemniaki b/s 150 g	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150 g
	Fasolka szparagowa gotowana b/s 150 g	Fasolka szparagowa gotowana b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Twarożek z rzodkiewką 100 g b/s (MLEKO)	Twarożek z rzodkiewką 100 g b/s (MLEKO)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml

Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego

UWAGA:

1. 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, łubin, 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.

SOBOTA 21.10.2023 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Jajecznica b/s 100 g (JAJA, MLEKO)	Jajecznica b/s 100 g (JAJA, MLEKO)
	Papryka 50 g	Papryka 50 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)
OBIAD	Zupa z białych warzyw 350 ml b/s (SELER)	Zupa z białych warzyw 350 ml b/s (SELER)
	Leczo z łagodnych warzyw z kielbasą drobiową b/s 250 g	Leczo warzywne z kielbasą drobiową b/s 250 g
	Ryż b/s 150 g	Ryż al dente b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Brokuł gotowany b/s 150 g	Brokuł gotowany b/s 150 g
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Salata 30 g	Salata 30 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml

Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego

**UWAGA:**

1. 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, łubin, 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.

NIEDZIELA 22.10.2023 r.		
	<b>DIALIZOWANA</b>	<b>DIALIZOWANA CUKRZYCA</b>
<b>ŚNIADANIE</b>	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Salata 30g	Salata 30g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
<b>II ŚNIADANIE</b>	<b>Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)</b>	<b>Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)</b>
<b>OBIAD</b>	Zupa warzywna z makaronem 350 ml (SELER)	Zupa warzywna z makaronem 350 ml (SELER)
	Stek 100 g (PSZENICA, GORCZYCA, JAJA)	Stek z cebulką 100 g (PSZENICA, GORCZYCA, JAJA)
	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
	Mini marchewka gotowana b/s 150 g	Mini marchewka gotowana al dente b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>	<b>Kanapka pszenna z serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	<b>Kanapka graham z serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>
<b>KOLACJA</b>	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Ogórek 50 g	Ogórek 50 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml

*Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego*

**UWAGA:**

1. 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, łubin, 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.

*Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego*

**UWAGA:**

1. 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, łubin, 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.