

PONIEDZIAŁEK 16.10.2023 r.

	TEMP.	DIETA WRZODOWA/ ubogoreszkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miażdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE		Płatki owsiane na mleku 300 ml		Płatki owsiane na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Domowa wędlina 50g	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 100 g (MLEKO, SOJA, PSZENICA) + ser żółty 40g	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
		Marchewka gotowana 50g	Pomidor bez skóry 50g	Pomidor bez skóry 50g	Pomidor 100g	Pomidor 100g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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
					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 z warzywami i mięsem wieprzowym 350 g (SELER)	Risotto z łagodnymi warzywami 350 g (SELER)	Risotto z łagodnymi warzywami i mięsem wieprzowym 350 g (SELER)	Risotto z warzywami i mięsem wieprzowym (ryż al dente) 350 g (SELER)	Risotto z warzywami i mięsem wieprzowym (ryż al dente) 350 g (SELER)
		Banan 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			Serek wiejski 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)		
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO) + szynka drobiowa 50g	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)
		Dynia gotowana 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Papryka 50 g	Salata 30 g, Pomidor 50g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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 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.

WTOREK 17.10.2023 r.

ŚNIADANIE	TEM P.	DIETA WRZODOWA/ ubogoreszkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miażdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			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 bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA) + jajko 1 szt.	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Marchewka gotowana 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor 100 g	Pomidor 100 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
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)
		Schab gotowany 100 g w sosie własnym 80 g (PSZENICA)	Kotlet sojowy 100 g (PSZENICA, JAJA, SOJA)	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
		Warzywa duszone z marchewką i dynią 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				Serek homogenizowany 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka z kurczaka 60 g (SOJA) Miód 2szt.	Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA) Miód 2szt. + serek wiejski 50g	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)
		Dynia gotowana 50g	Salata 30 g	Salata 30 g	Salata 30 g, Rzodkiewka 50 g	Salata 30 g Pomidor 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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 WRZODOWA/ ubogoreszkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miażdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			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 bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Twaróg 100 g (MLEKO) + Dżem 30g	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO) + szynka drobiowa 50g	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
		Marchewka gotowana 50g	Dżem 1 szt., Miód 1 szt.	Dżem 1 szt., Miód 1 szt.	Papryka 50g+ Dżem 1 szt.	Dżem 1 szt.
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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 z kurczaka w ziołach 1 szt.	Kotlet warzywny 100 g (PSZENICA, MLEKO, JAJA)	Podudzie z kurczaka w ziołach 1 szt.	Podudzie z kurczaka w ziołach 1 szt.	Podudzie 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				Jogurt naturalny 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Domowa wędlina 50g	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
				Ser żółty 40g		
		Dynia gotowana 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek kiszony 60 g (GORCZYCA), Pomidor 50 g	Pomidor bez skóry 50 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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:

- 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.

CZWARTEK 19.10.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA WRZODOWA/ ubogoreszkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miażdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Makaron na mleku 300 ml (PSZENICA, JAJA)		Makaron na mleku 300 ml (PSZENICA, JAJA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka drobiowa 60g (SOJA)	Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Szynka drobiowa 60g (SOJA) + Paszтет warzywny 100g	Szynka drobiowa 60g (SOJA)	Szynka drobiowa 60g (SOJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Marchewka gotowana 50g	Pomidor 100g	Pomidor 100g	Pomidor 50 g, Ogórek 50 g	Pomidor 50 g, Ogórek 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
II ŚNIADANIE					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)
		Kotlecik z piersi kurczaka 100 g w sosie jogurtowym 80 g (PSZENICA, MLEKO)	Kopytka 200 g w sosie koperkowym 80 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlecik z piersi kurczaka 100 g w sosie jogurtowym 80 g (PSZENICA, MLEKO)	Kotlecik z piersi kurczaka 100 g w sosie jogurtowym 80 g (PSZENICA, MLEKO)	Kotlecik z piersi kurczaka 100 g w sosie jogurtowym 80 g (PSZENICA, MLEKO)
		Kasza bulgur 180 g (PSZENICA)		Kasza bulgur 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur 150 g (PSZENICA)	Kasza bulgur 150 g (PSZENICA)
		Warzywa duszone z marchewką i dynią 150 g (MLEKO)	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
PODWIECZOREK				Serek wiejski 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Salatka jarzynowa 250 g (SELER, GORCZYCA)	Salatka jarzynowa 250 g (SELER, MLEKO)	Salatka jarzynowa 250 g (SELER, MLEKO) + Szynka z piersi kurczaka 50g	Salatka jarzynowa 250 g (SELER, MLEKO)	Salatka jarzynowa 250 g (SELER, MLEKO)
			Salata 30g	Salata 30g	Salata 30g, Pomidor 50g	Salata 30g, Pomidor 50g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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.

PIĄTEK 20.10.2023 r.

PIĄTEK 20.10.2023 r.						
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA WRZODOWA/ ubogoresztkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miażdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		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)	Chleb bezglutenowy 100 g	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)
		Schab z beczki 60 g (SOJA, GORCZYCA)	Schab z beczki 60 g (SOJA, GORCZYCA)	Schab z beczki 60 g (SOJA, GORCZYCA) + Twaróg 100g	Schab z beczki 60 g (SOJA, GORCZYCA)	Schab z beczki 60 g (SOJA, GORCZYCA)
		Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor 50 g, Rzodkiewka 50g	Pomidor 100 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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		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
		Marchewka gotowana 150g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g (MLEKO)	Fasolka szparagowa gotowana 150 g (MLEKO)	Surówka z kapusty białej z marchewką 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g (MLEKO)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Serek homogenizowany 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Twarożek z oregano 100 g (MLEKO)(MLEKO) + Miód 2 szt.	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Twarożek z oregano 100 g (MLEKO) + Miód 2 szt. + szynka drobiowa 50g	Twarożek z suszonymi pomidorami 100 g (MLEKO)	Twarożek z oregano 100 g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Dynia gotowana 50g	Salata 30 g , Pomidor 50g	Salata 30 g , Pomidor 50g	Ogórek kiszony 60 g (GORCZYCA), Salata 30 g	Salata 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
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 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.

SOBOTA 21.10.2023 r.						
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA WRZODOWA/ ubogoresztkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miążdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g (JAJA, MLEKO)	Pasztet warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Jajecznica z białek jaj 100 g (JAJA, MLEKO) + szynka drobiowa 50g	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g (JAJA, MLEKO)	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g (JAJA, MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Marchewka gotowana 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Pomidor bez skóry 100 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
II ŚNIADANIE				Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)		
OBIAD		Zupa z białych warzyw 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa z białych warzyw 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa z białych warzyw 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa z białych warzyw 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa z białych warzyw 350 ml (SELER, MLEKO)
		Leczo warzywne z kielbasą drobiową 250 g (SELER)	Leczo warzywne z kielbasą drobiową 250 g (SELER)	Leczo warzywne z kielbasą drobiową 250 g (SELER)	Leczo warzywne z kielbasą drobiową 250 g (SELER)	Leczo warzywne z kielbasą drobiową 250 g (SELER)
		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
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka biała 60 g (SOJA)	Szynka biała 60 g (SOJA)	Szynka biała 60 g (SOJA) + ser żółty 50g	Szynka biała 60 g (SOJA)	Szynka biała 60 g (SOJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Pomidor bez skóry 50 g	Pomidor bez skóry 50 g	Pomidor bez skóry 50 g	Pomidor 30 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
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.

NIEDZIELA 22.10.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA WRZODOWA/ ubogoreszkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miażdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Manna na mleku 300 ml (PSZENICA)		Manna na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Domowa wędlina 50g	Ryż z jabłkiem 300g (MLEKO)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 100 g (MLEKO, SOJA, PSZENICA) + ser żółty 50g	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
		Marchewka gotowana 50g		Salata 30g, Pomidor 50g	Ogórek kiszony 60 g (GORCZYCA), m Salata 30g	Salata 30g, Pomidor 50g
		Masło 10 g (MLEKO)		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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 serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (SELER, MLEKO, PSZENICA)	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (SELER, MLEKO, PSZENICA)	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (SELER, MLEKO, PSZENICA)	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (SELER, MLEKO, PSZENICA)	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (SELER, MLEKO, PSZENICA)
		Stek z cebulką 100 g (PSZENICA, GORCZYCA, JAJA)	Kotlet warzywny 100 g (PSZENICA, MLEKO, JAJA)	Stek 100 g (PSZENICA, GORCZYCA, JAJA)	Stek z cebulką 100 g (PSZENICA, GORCZYCA, JAJA)	Stek z cebulką 100 g (PSZENICA, GORCZYCA, JAJA)
		Ziemniaki 150 g	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Mini marchewka gotowana 150 g (MLEKO)	Mini marchewka gotowana 150 g (MLEKO)	Mini marchewka gotowana 150 g (MLEKO)	Surówka wielowarzywna 150 g	Mini marchewka gotowana 150 g (MLEKO)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Kefir 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb mieszany 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka sopocka 50 g	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Szynka sopocka 50 g + dodatek białkowy*	Szynka sopocka 60 g	Szynka sopocka 60 g
		Serek śmietankowy 50g	Serek śmietankowy 50g	Serek śmietankowy 50g		
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Dynia gotowana 50g	Pomidor bez skóry 50 g	Pomidor bez skóry 50 g	Ogórek 50 g, Pomidor 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
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.

LEGENDA

- dodatek białkowy* - 50 g wędliny, 100g sera twarogowego, 60g sera żółtego, 100g serka śmietankowego, 100g pasztetu mięsnego lub warzywnego, 1 jajko
 - dodatek białkowy** 1 szt. jogurtu, 1 szt. serek wiejski, 1 szt. serek homogenizowany,
 - Chleb razowy 30 g (**PSZENICA, ŻYTO**) - 1 kromka
 - Chleb pszenny 30 g (**PSZENICA, ŻYTO**) - 1 kromka
 - Chleb pszenny 50 g + chleb mieszany 30 g (**PSZENICA, ŻYTO**) - 2 kromki chleba pszennego, 1 kromka chleba razowego
 - Chleb razowy 60 g (**PSZENICA, ŻYTO**) - 2 kromki
 - Chleb pszenny 75 g (**PSZENICA, ŻYTO**) - 3 kromki
 - Chleb pszenny 100 g (**PSZENICA, ŻYTO**) - 4 kromki
 - Chleb bezglutenowy 100 g - 4 kromki
 - Chleb razowy 90 g (**PSZENICA, ŻYTO**) - 3 kromki
 - Szynka 50g - 3-6 plastrów - w zależności od rodzaju wędliny
 - Ser żółty 60g - 3 plastry

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, 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.