

PONIEDZIAŁEK 23.10.2023 r.

	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Jajko gotowane 2 szt. sos jogurtowo – koperkowy (MLEKO)	Jajko gotowane 2 szt. sos jogurtowo – koperkowy (MLEKO)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 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 brokułowa b/s 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa brokułowa b/s 350 ml (SELER, MLEKO)
	Pierś z kurczaka pieczona w sosie własnym b/s 250 g	Pierś z kurczaka pieczona w sosie własnym b/s 250 g
	Kasz bulgur 150 g b/s (PSZENICA)	Kasz bulgur 150 g b/s (PSZENICA)
	Surówka z marchewki 150g	Surówka z marchewki 150g
	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 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Papryka 50 g	Papryka 50 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata (250 ml)	Herbata 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 24.10.2023 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
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Rzodkiewka 50 g	Rzodkiewka 50 g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z serem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z serem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków b/s 350 ml (SELER)	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków b/s 350 ml (SELER)
	Kotlet mielony pieczony b/s 100 g (JAJA, PSZENICA, MLEKO)	Kotlet mielony pieczony b/s 100 g (JAJA, PSZENICA, MLEKO)
	Ziemniaki b/s 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 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)
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Salata 30 g	Salata 30 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata owocowa (250 ml)	Herbata owocowa 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 25.10.2023 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 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)
OBIAD	Barszcz biały b/s 350 ml (SELER, MLEKO)	Barszcz biały b/s 350 ml (SELER, MLEKO)
	Gulasz a'la po węgiersku z warzywami b/s 350 g (SELER)	Gulasz a'la po węgiersku z warzywami b/s 350 g (SELER)
	Kasza jęczmienna drobna b/s 150 g	Kasza gryczana b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
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	Masło 10 g
	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 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 26.10.2023 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
	Sałata 30 g	Sałata 30 g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	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 szpinakowa z ziemniakami b/s 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa szpinakowa z ziemniakami b/s 350 ml (SELER, MLEKO)
	Filet z kurczaka soute 100 g b/s (PSZENICA)	Filet z kurczaka soute 100 g b/s (PSZENICA)
	Ziemniaki b/s 150 g	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 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Sałata 30 g	Sałata 30 g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	Herbata 250 ml	Herbata 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 27.10.2023 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)
	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
	Miód 30 g	Rzodkiewka 50 g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa wiejska 350 ml b/s (PSZENICA, JAJA)	Zupa wiejska 350 ml b/s (PSZENICA, JAJA)
	Pulpet rybny 100 g b/s (PSZENICA, JAJA)	Pulpet rybny 100 g b/s (PSZENICA, JAJA)
	Ziemniaki 150 g b/s	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150 g
	Marchewka gotowana 150 g b/s	Marchewka gotowana 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
	Ogórek 50 g	Ogórek 50 g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	Herbata owocowa (250 ml)	Herbata owocowa b/c (250 ml)

Sporządzone i sprawdzone przez dietetyka szpitalnego

UWAGA:

- 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.
- 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 28.10.2023 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
	Salata 30 g	Salata 30 g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, JAJA)	Kanapka graham z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, JAJA)
OBIAD	Zupa koperkowa 350 ml b/s (SELER)	Zupa koperkowa 350 ml b/s (SELER)
	Pierś z kurczaka z łagodnymi warzywami b/s 250 g (SELER)	Pierś z kurczaka z warzywami b/s 250 g (SELER)
	Ryż 150 g b/s	Ryż brązowy 150 g b/s
	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)
KOLACJA	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 30 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Salatka z kaszą bulgur, ogórkiem i szynką 250 g (PSZENICA)	Salatka z kaszą bulgur, ogórkiem i szynką 250 g (PSZENICA)
	Masło 10 g	Masło 10 g
	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 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 29.10.2023 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g b/s (JAJA)	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g b/s (JAJA)
	Masło 10 g	Masło 10 g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)	Kanapka graham z serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Krupnik 350 ml b/s (SELER)	Krupnik 350 ml b/s (SELER)
	Kotlet pożarski pieczony 100 g b/s (PSZENICA, MLEKO, JAJA)	Kotlet pożarski pieczony 100 g b/s (PSZENICA, MLEKO, JAJA)
	Ziemniaki b/s 150 g	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150 g
	Buraczki gotowane b/s 150 g	Buraczki gotowane b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml b/c
PODWIECZOREK	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Papryka 50 g	Papryka 50 g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	Herbata 250 ml	Herbata 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.