

PONIEDZIAŁEK 30.05.2023 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 50g	Ogórek 50g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z domową z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	Kanapka graham z domową z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)
OBIAD	Zupa ziemniaczana 350 ml b/s (SELER)	Zupa ziemniaczana 350 ml b/s (SELER)
	Strogonow ze schabu z łagodnymi warzywami 250 g b/s (PSZENICA)	Strogonow ze schabu z warzywami 250 g b/s (PSZENICA)
	Kasza bulgur 150 g b/s (PSZENICA)	Kasza bulgur 150 g b/s (PSZENICA)
	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml b/c
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z dżemem 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 ze szczypiorkiem 100 g b/s (MLEKO)	Twarożek ze szczypiorkiem 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

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 przegotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

WTOREK 31.05.2023 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Jajko gotowane 2 szt. sos jogurtowo – koperkowy b/s (MLEKO)	Jajko gotowane 2 szt. sos jogurtowo – koperkowy b/s (MLEKO)
	Papryka 50 g	Papryka 50 g
	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 wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa z fasolką szparagową b/s 350 ml (SELER)	Zupa z fasolką szparagową b/s 350 ml (SELER)
	Pulpet z szynki 100 g w sosie bazyliowym 80 g b/s (PSZENICA, JAJA)	Pulpet z szynki 100 g w sosie bazyliowym 80 g b/s (PSZENICA, JAJA)
	Ryż b/s 150 g	Ryż al dente b/s 150 g
	Surówka z buraczków b/s 150 g	Surówka z buraczków b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, 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 (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml

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 przegotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

ŚRODA 01.11.2023 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 (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Rosół z makaronem b/s 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem b/s 350 ml (SELER, PSZENICA)
	Eskalopek drobiowy b/s 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy b/s 100 g (PSZENICA)
	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
	Brokuł gotowany 150 g b/s	Brokuł gotowany 150 g b/s
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
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 (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml

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.
- Pszenvica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

CZWARTEK 02.11.2023 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
	Rzodkiewka 50 g	Rzodkiewka 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 wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa dyniowa b/s 350 ml (SELER)	Zupa dyniowa b/s 350 ml (SELER)
	Makaron z warzywami z mięsem wieprzowym b/s 350 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Makaron pełnoziarnisty z warzywami z mięsem wieprzowymi b/s 350 g (PSZENICA, JAJA, SELER)
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kalafior gotowany b/s 150 g (MLEKO)	Kalafior gotowany b/s 150 g (MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)
	Salata 15 g	Salata 15 g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml

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 przegotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

PIĄTEK 03.11.2023 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA)
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Rzodkiewka 50 g	Rzodkiewka 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 serkiem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna z serkiem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa krupnik b/s 350 ml (SELER)	Zupa krupnik b/s 350 ml (SELER)
	Kotlet jajeczny b/s 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny b/s 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)
	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki 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
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)
	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

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 przegotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszenvica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

SOBOTA 04.11.2023 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
	Dżem 60 g	Salata 30g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa jarzynowa b/s 350 ml (SELER)	Zupa jarzynowa b/s 350 ml (SELER)
	Gulasz drobiowy w sosie śmietankowym b/s 100 g (PSZENICA, MLEKO)	Gulasz drobiowy w sosie śmietankowym b/s 100 g (PSZENICA, MLEKO)
	Kasza jęczmienna b/s 150 g	Kasza jęczmienna al dente 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	Marchewka gotowana b/s 150 g (MLEKO)	Marchewka gotowana al dente b/s 150 g (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 z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml

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.
- Pszenvica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

NIEDZIELA 05.11.2023 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 (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Rosół z makaronem b/s 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem b/s 350 ml (SELER, PSZENICA)
	Roladka ze szpinakiem b/s 100 g .	Roladka ze szpinakiem b/s 100 g .
	Ryż b/s 150 g	Ryż al dente b/s 150 g
	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150 g	Surówka żydowska 150 g (SELER)
	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)
	Salatka makaronowa z brokułami i szynką drobiową 250 g (PSZENICA)	Salatka z makaronem pełnoziarnistym z brokułami i szynką drobiową 250 g (PSZENICA)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml

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 przegotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszenvica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

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 prz
ygotowywanych.

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

4. **Pszenvica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.