

PONIEDZIAŁEK 30.10.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA / WRZODOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
			Zacierka na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA</b> )	Zacierka na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA</b> )	Zacierka na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 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> )
		Szynka z kurczaka 30 g ( <b>SOJA</b> ) + Ser żółty 30g ( <b>MLEKO</b> )	Szynka z kurczaka 60 g ( <b>SOJA</b> )	Szynka z kurczaka 60 g ( <b>SOJA</b> )	Szynka z kurczaka 60 g ( <b>SOJA</b> )	Szynka z kurczaka 60 g ( <b>SOJA</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
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	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 jajkiem 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA</b> )	
OBIAD		Zupa ziemniaczana 350 ml ( <b>SELER</b> )	Zupa ziemniaczana 350 ml ( <b>SELER</b> )	Zupa ziemniaczana 350 ml ( <b>SELER</b> )	Zupa ziemniaczana 350 ml ( <b>SELER</b> )	Zupa ziemniaczana 350 ml ( <b>SELER</b> )
		Strogonow ze schabu z warzywami 250 g ( <b>PSZENICA</b> )	Strogonow ze schabu z łagodnymi warzywami 250 g ( <b>PSZENICA</b> )	Strogonow ze schabu z łagodnymi warzywami 250 g ( <b>PSZENICA</b> )	Strogonow ze schabu z warzywami 250 g ( <b>PSZENICA</b> )	Strogonow ze schabu z warzywami 250 g ( <b>PSZENICA</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> )
		Gruszka 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Gruszka 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. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb razowy 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> )
		Twarożek z rzodkiewką 100 g ( <b>MLEKO</b> )	Twarożek z oregano 100 g ( <b>MLEKO</b> )	Twarożek z oregano 100 g ( <b>MLEKO</b> )	Twarożek z rzodkiewką 100 g ( <b>MLEKO</b> )	Twarożek z rzodkiewką 100 g ( <b>MLEKO</b> )
		Salata 30 g, Rzodkiewka 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Rzodkiewka 50g	Salata 30 g, Rzodkiewka 50g
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata b/c 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II KOLACJA					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	

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

WTOREK 31.10.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA / WRZODOWA	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 razowy 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> )
		<b>Jajko</b> gotowane 2 szt. + majonez ( <b>MLEKO, JAJA</b> ) Szyńka drobiowa 30g ( <b>SOJA</b> )	<b>Jajko</b> gotowane 2 szt. sos jogurtowo – koperkowy ( <b>MLEKO</b> ) Szyńka drobiowa 30g ( <b>SOJA</b> )	Szyńka z kurczaka 80 g	<b>Jajko</b> gotowane 2 szt. sos jogurtowo – koperkowy ( <b>MLEKO</b> ) Szyńka drobiowa 30g ( <b>SOJA</b> )	<b>Jajko</b> gotowane 2 szt. sos jogurtowo – koperkowy ( <b>MLEKO</b> ) Szyńka drobiowa 30g ( <b>SOJA</b> )
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Papryka 50 g, Sałata 30g	Sałata 30g	Sałata 30g	Papryka 50 g, Sałata 30g	Papryka 50 g, Sałata 30g
		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 serem białym 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
<b>OBIAD</b>		Zupa solferino 350 ml ( <b>SELER</b> )	Zupa solferino 350 ml ( <b>SELER</b> )	Zupa solferino 350 ml ( <b>SELER</b> )	Zupa solferino 350 ml ( <b>SELER</b> )	Zupa solferino 350 ml ( <b>SELER</b> )
		Pulpet z szynki 100 g w sosie bazyliowym 80 g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Pulpet z szynki 100 g w sosie bazyliowym 80 g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Pulpet z szynki 100 g w sosie bazyliowym 80 g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Pulpet z szynki 100 g w sosie bazyliowym 80 g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Pulpet z szynki 100 g w sosie bazyliowym 80 g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )
		Ryż 180 g	Ryż 180 g	Ryż 180 g	Kasza gryczana 150 g	Kasza gryczana 150 g
		Surówka z buraczków 150 g	Surówka z buraczków 150 g	Surówka z buraczków 150 g	Surówka z buraczków 150 g	Surówka z buraczków 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 razowy 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> )
		Paszтет drobiowy 70 g ( <b>MLEKO, PSZENICA, SOJA</b> )	Szyńka złota 60g ( <b>SOJA</b> )	Szyńka złota 60g ( <b>SOJA</b> )	Szyńka złota 60g ( <b>SOJA</b> )	Szyńka złota 60g ( <b>SOJA</b> )
		Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g	Pomidor 100g	Pomidor 100g	Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g	Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa b/c 250 ml	Herbata owocowa b/c 250 ml
<b>II KOLACJA</b>					Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	

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

ŚRODA 01.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA / WRZODOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
			Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 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 100 g (SELER)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 100 g (SELER)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 100 g (SELER)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 100 g (SELER)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 100 g (SELER)
		Pomidor 50g, Sałata 30g	Pomidor 50g, Sałata 30g	Pomidor 50g, Sałata 30g	Pomidor 50g, Sałata 30g	Pomidor 50g, Sałata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	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					Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	
OBIAD		Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)
		Eskalopek drobiowy 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy 100 g (PSZENICA)
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Brokuł gotowany 150 g (MLEKO)	Brokuł gotowany 150 g (MLEKO)	Brokuł gotowany 150 g (MLEKO)	Brokuł gotowany 150 g (MLEKO)	Brokuł gotowany 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 razowy 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 biała 60 g, Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Szynka biała 60 g, Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Szynka biała 60 g, Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Szynka biała 60 g, Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Szynka biała 60 g, Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
		Ogórek 50 g, Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Ogórek 50 g, Pomidor 50 g	Ogórek 50 g, Pomidor 50 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa b/c 250 ml	Herbata ziołowa b/c 250 ml
II KOLACJA					Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	

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.

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

CZWARTEK 02.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA / WRZODOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
			Płatki jęczmienne na mleku 300 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 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)
		Żywiecka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 2 szt.	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 2 szt.	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 2 szt.	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 1 szt.	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 1 szt.
		Rzodkiewka 50 g, Sałata 30g	Sałata 30 g	Sałata 30 g	Rzodkiewka 50 g, Sałata 30 g	Rzodkiewka 50 g, Sałata 30 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	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 dyniowa 350 ml (SELER)	Zupa dyniowa 350 ml (SELER)	Zupa dyniowa 350 ml (SELER)	Zupa dyniowa 350 ml (SELER)	Zupa dyniowa 350 ml (SELER)
		Sos bolognese z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos bolognese z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos bolognese z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos bolognese z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos bolognese z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)
		Makaron pszenny 180g (PSZENICA)	Makaron pszenny 180g (PSZENICA)	Makaron pszenny 180g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty 150g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty 150g (PSZENICA)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb razowy 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)
		Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Papryka 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g	Papryka 50 g, Sałata 30g	Papryka 50 g, Sałata 30g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata b/c 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II KOLACJA					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	

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

PIĄTEK 03.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TE MP	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA / WRZODOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
			Płatki owsiane na mleku 300 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA)	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA)
		Parówka drobiowa 2 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER) + ser żółty 40g	Szynka drobiowa 60g (SOJA) + Dżem 1 szt.	Szynka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 1 szt.	Parówka drobiowa 2 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER) ser żółty 40g	Parówka drobiowa 2 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER) ser żółty 40g
		Ketchup 10 g			Ketchup 10 g	Ketchup 10 g
		Rzodkiewka 50 g, Sałata 30g	Sałata 30 g, Pomidor 50g	Sałata 30 g, Pomidor 50g	Rzodkiewka 50 g, Sałata 30 g	Rzodkiewka 50 g, Sałata 30 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	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 serem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa krupnik 350 ml (SELER)	Zupa krupnik 350 ml (SELER)	Zupa krupnik 350 ml (SELER)	Zupa krupnik 350 ml (SELER)	Zupa krupnik 350 ml (SELER)
		Kotlet jajeczny 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny z białek 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki 150 g
		Surówka szwedzka z cebulką i oliwą 150 g	Mini marchewka gotowana 150 g (MLEKO)	Mini marchewka gotowana 150 g (MLEKO)	Surówka szwedzka z cebulką i oliwą 150 g	Surówka szwedzka z cebulką i oliwą 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. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb razowy 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)
		Pieczeń z indyka 60 g (PSZENICA, MLEKO, SOJA)	Pieczeń z indyka 60 g (PSZENICA, MLEKO, SOJA)	Pieczeń z indyka 60 g (PSZENICA, MLEKO, SOJA)	Pieczeń z indyka 60 g (PSZENICA, MLEKO, SOJA)	Pieczeń z indyka 60 g (PSZENICA, MLEKO, SOJA)
		Pomidor 50 g, Ogórek 50g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Ogórek 50g	Pomidor 50 g, Ogórek 50g
		Jabłko 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Jabłko 1 szt.	Jabłko 1 szt.
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa b/c 250 ml	Herbata ziołowa 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, siarczyn, 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.
- Pszenica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

SOBOTA 04.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA / WRZODOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
			Kasza jaglana na mleku 300 ml	Kasza jaglana na mleku 300 ml	Kasza jaglana na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 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)
		Dżem 2 szt., Pomidor 50 g, Sałata 30g	Dżem 2 szt., Pomidor 50 g, Sałata 30g	Dżem 2 szt., Pomidor 50 g, Sałata 30g	Dżem 1 szt., Pomidor 50 g, Sałata 30g	Dżem 1 szt., Pomidor 50 g, Sałata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	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)	
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)
		Gulasz drobiowy 100 g (PSZENICA, MLEKO)	Gulasz drobiowy 100 g (PSZENICA, MLEKO)	Gulasz drobiowy 100 g (PSZENICA, MLEKO)	Gulasz drobiowy 100 g (PSZENICA, MLEKO)	Gulasz drobiowy 100 g (PSZENICA, MLEKO)
		Kasza gryczana 150 g	Kasza jęczmienna 150 g	Kasza jęczmienna 150 g	Kasza gryczana 150 g	Kasza gryczana 150 g
		Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Surówka z marchewki i jabłka 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. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb razowy 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 wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)
		Papryka 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Papryka 50 g, Sałata 30g	Papryka 50 g, Sałata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa b/c 250 ml	Herbata owocowa 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.
- Pszenica, jęczmień, żyto, owies - zboża zawierające lub mogące zawierać GLUTEN.

## II KOLACJA

Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. **(PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)**

NIEDZIELA 05.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA / WRZODOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
			Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. <b>(MLEKO)</b>
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 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>
		Szynka z kurczaka 60 g <b>(SOJA)</b>	Szynka z kurczaka 60 g <b>(SOJA)</b>	Szynka z kurczaka 60 g <b>(SOJA)</b>	Szynka z kurczaka 60 g <b>(SOJA)</b>	Szynka z kurczaka 60 g <b>(SOJA)</b>
		Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>
		Ogórek kiszony 60 g <b>(GORCZYCA)</b> , Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek kiszony 60 g <b>(GORCZYCA)</b> , Pomidor 50 g	Ogórek kiszony 60 g <b>(GORCZYCA)</b> , 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 ŚNIADANIE					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. <b>(PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	
OBIAD		Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml <b>(SELER, PSZENICA, MLEKO)</b>	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml <b>(SELER, PSZENICA, MLEKO)</b>	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml <b>(SELER, PSZENICA, MLEKO)</b>	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml <b>(SELER, PSZENICA, MLEKO)</b>	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml <b>(SELER, PSZENICA, MLEKO)</b>
		Roladka drobiowa ze szpinakiem 100g <b>(JAJA, PSZENICA)</b>	Roladka drobiowa ze szpinakiem 100g <b>(JAJA, PSZENICA)</b>	Roladka drobiowa ze szpinakiem 100g <b>(JAJA, PSZENICA)</b>	Roladka drobiowa ze szpinakiem 100g <b>(JAJA, PSZENICA)</b>	Roladka drobiowa ze szpinakiem 100g <b>(JAJA, PSZENICA)</b>
		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 <b>(SELER)</b>	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g <b>(MLEKO)</b>	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g <b>(MLEKO)</b>	Surówka żydowska 150 g <b>(SELER)</b>	Surówka żydowska 150 g <b>(SELER)</b>
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. <b>(PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	
KOLACJA		Chleb pszenny 25 g + chleb razowy 30g <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 makaronowa z suszonymi pomidorami, ciecierzycą i szynką drobiową 250 g <b>(PSZENICA)</b>	Salatka makaronowa z suszonymi pomidorami i szynką drobiową 250 g <b>(PSZENICA)</b>	Salatka makaronowa z suszonymi pomidorami i szynką drobiową 250 g <b>(PSZENICA)</b>	Salatka z makaronem pełnoziarnistym z suszonymi pomidorami, ciecierzycą i szynką drobiową 250 g <b>(PSZENICA)</b>	Salatka z makaronem pełnoziarnistym z suszonymi pomidorami, ciecierzycą i szynką drobiową 250 g <b>(PSZENICA)</b>
		Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. <b>(PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	

## 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.
- Pszemica, 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 przygotowywanych.

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

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