

PONIEDZIAŁEK 30.10.2023 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
			Zacierka na mleku 300 ml (PSZENICA)		Zacierka na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 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 z kurczaka 30 g (SOJA) + Ser żółty 30g (MLEKO)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)
		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 (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			Jabłko pieczone 1 szt.		Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
OBIAD		Zupa ziemniaczana 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana 350 ml (SELER)
		Strogonow ze schabu z warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow z łagodnymi warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow ze schabu z łagodnymi warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow ze schabu z warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow ze schabu z warzywami 250 g (PSZENICA)
		Kasza bulgur 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur 150 g (PSZENICA)	Kasza bulgur 150 g (PSZENICA)
		Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Banan 1 szt.
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			Kisiel 300 ml	Serek wiejski 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 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)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Twarożek z oregano 100 g (MLEKO)	Twarożek z rzodkiewką 100 g (MLEKO)	Twarożek z oregano 100 g (MLEKO)
		Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Rzodkiewka 50g	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 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.
- Pszenica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

WTOREK 31.10.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA WRZODOWA/ ubogoreszkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miążdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Manna na mleku 300 ml (PSZENICA)		Manna na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 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 z kurczaka 80 g	Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Szynka z kurczaka 80 g	Jajko gotowane 2 szt. sos jogurtowo – koperkowy (MLEKO) Szynka drobiowa 30g (SOJA)	Szynka z kurczaka 80 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		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
II ŚNIADANIE			Kanapka bezglutenowa z dżemem 1 szt. (PSZENICA)		Kanapka razowa z serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa solferino 350 ml (SELER)	Zupa solferino 350 ml (SELER)	Zupa solferino 350 ml (SELER)	Zupa solferino 350 ml (SELER)	Zupa solferino 350 ml (SELER)
		Pulpet z szynki 100 g w sosie bazyliowym 80 g (PSZENICA, JAJA)	Kotlet warzywny 100g w sosie bazyliowym 80 g (PSZENICA, JAJA)	Pulpet z szynki 100 g w sosie bazyliowym 80 g (PSZENICA, JAJA)	Pulpet z szynki 100 g w sosie bazyliowym 80 g (PSZENICA, JAJA)	Pulpet z szynki 100 g w sosie bazyliowym 80 g (PSZENICA, JAJA)
		Ryż 180 g	Ryż 180 g	Ryż 180 g	Kasza gryczana 150 g	Ryż al dente 180 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
PODWIECZOREK			Jabłko 1 szt.	Serek homogenizowany 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 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 złota 60g (SOJA)	Szynka złota 60g (SOJA)	Szynka złota 60g (SOJA)	Szynka złota 60g (SOJA)	Szynka złota 60g (SOJA)
		Pomidor 100g	Pomidor 100g	Pomidor 100g	Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g	Pomidor 100g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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
II KOLACJA					Kanapka razowa z serem żółtym 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**.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA WRZODOWA/ ubogoreszkowa/ 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)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 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)
		Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 100 g (SELER)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	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)	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 bezglutenowa z miodem 1 sz.t (PSZENICA)		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)	Kotlet sojowy 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			Kisiel 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 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, Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Pasztet warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Szynka biała 60 g, Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Szynka biała 60 g, Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Szynka biała 60 g, Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
		Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Ogórek 50 g, Pomidor 50 g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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:

- 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**.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA WRZODOWA/ ubogoresztkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miazdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Płatki jęczmienne na mleku 300 ml		Płatki jęczmienne na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 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)
		Żywiecka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 2 szt.	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 2 szt.	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 1 szt.	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 1 szt.
		Salata 30 g	Salata 30 g	Salata 30 g	Rzodkiewka 50 g, Salata 30 g	Salata 30 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			Ryż z jabłkiem 150 g		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 pomidorowy 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 niskobiałkowy 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			Kanapka bezglutenowa z dżemem 1 szt (PSZENICA) .	Serek wiejski 1 szt.	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 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)	Pasztet warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	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)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Pomidor bez skóry 50 g, Salata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Salata 30g	Pomidor bez skóry 50 g	Papryka 50 g, Salata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Salata 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:

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**.

PIĄTEK 03.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TE MP	DIETA WRZODOWA/ ubogoresztkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miążdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Płatki owsiane na mleku 300 ml		Płatki owsiane na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Chleb bezglutenowy 100 g	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA)	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)
		Szynka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 1 szt.	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Szynka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 1 szt.	Szynka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 1 szt.	Szynka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 1 szt.
		Ketchup 10 g	Dżem 1 szt.		Ketchup 10 g	Ketchup 10 g
		Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Rzodkiewka 50 g, Salata 30 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 ŚNIADANIE			Kisiel 300 ml		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			Jabłko pieczone 1 szt.	Serek homogenizowany 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 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)
		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 bez skóry 50 g, Salata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Salata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Salata 30g	Pomidor 50 g, Ogórek 50g	Pomidor bez skóry 50 g, Salata 30g
		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)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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 WRZODOWA/ ubogoreszkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miążdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Kasza jaglana na mleku 300 ml		Kasza jaglana na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 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)	Pasztet warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	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)	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			Kisiel 300 ml		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			Jabłko pieczone 1 szt.	Jogurt naturalny 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)
		Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Papryka 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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 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)
		Chleb pszenny 75 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 z kurczaka 60 g (SOJA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)	Szynka z kurczaka 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, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Ogórek kiszony 60 g (GORCZYCA) , Pomidor 50 g	Pomidor bez skóry 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
II ŚNIADANIE			Kanapka bezglutenowa z miodem 1 szt. (PSZENICA)		Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)
		Roladka drobiowa ze szpinakiem 100g (JAJA, PSZENICA)	Kopytka 200 g z sosem warzywnym 250 g (SELER, PSZENICA, JAJA, SOJA)	Roladka drobiowa ze szpinakiem 100g (JAJA, PSZENICA)	Roladka drobiowa ze szpinakiem 100g (JAJA, PSZENICA)	Roladka drobiowa ze szpinakiem 100g (JAJA, PSZENICA)
		Ziemniaki 180 g		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Surówka żydowska 150 g (SELER)		Mieszanka warzyw gotowanych 150 g (MLEKO)	Surówka żydowska 150 g (SELER)	Surówka żydowska 150 g (SELER)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			Jabłko pieczone 1 szt.	Serek wiejski 1 szt.	Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 50 g	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Salatka makaronowa z suszonymi pomidorami, i szynką drobiową 250 g (PSZENICA)	Salatka makaronem niskobiałkowym z suszonymi pomidorami i szynką drobiową 250 g (PSZENICA)	Salatka makaronowa z suszonymi pomidorami i szynką drobiową 250 g (PSZENICA)	Salatka z makaronem pełnoziarnistym z suszonymi pomidorami, ciemnoczerwą i szynką drobiową 250 g (PSZENICA)	Salatka makaronowa z suszonymi pomidorami, i szynką drobiową 250 g (PSZENICA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 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**.

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**.