

PONIEDZIAŁEK 13.11.2023 r.

PONIEDZIAŁEK 13.11.2023 r.						
ŚNIADANIE	TEM P.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Zacierka na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )		Zacierka na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
		Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 60 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Serek śmietankowy 100g ( <b>MLEKO</b> )	Pasta warzywna b/g 100g ( <b>SELER, GORCZYCA</b> )	Serek śmietankowy 100g ( <b>MLEKO</b> )	Serek śmietankowy 100g ( <b>MLEKO</b> )	Serek śmietankowy 100g ( <b>MLEKO</b> )
		Szynka z kurczaka 40g ( <b>SOJA</b> )	Dżem 2 szt.	Szynka z kurczaka 40g ( <b>SOJA</b> )	Szynka z kurczaka 40g ( <b>SOJA</b> )	Szynka z kurczaka 40g ( <b>SOJA</b> )
		Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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			Kisiel 250 ml	Skyr 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Śliwka 2 szt.
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> )
		Ratatuj z indyka 250g ( <b>SELER</b> )	Ratatuj z indyka 250g ( <b>SELER</b> )	Ratatuj z indyka 250g ( <b>SELER</b> )	Ratatuj z indyka 250g ( <b>SELER</b> )	Ratatuj z indyka 250g ( <b>SELER</b> )
		Kasza jęczmienna łamana 180 g	Kasza jęczmienna łamana 180 g	Kasza jęczmienna łamana 180 g	Kasza jęczmienna, pęczak 150 g	Kasza jęczmienna łamana 180 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. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )		
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Schab 60 g ( <b>SOJA</b> )	Paszтет warzywny 100g ( <b>SELER, GORCZYCA</b> )	Schab 60 g ( <b>SOJA</b> ) + Ser żółty 40g ( <b>MLEKO</b> )	Schab 60 g ( <b>SOJA</b> )	Schab 60 g ( <b>SOJA</b> )
		Salata 30g	Salata 30g	Salata 30g	Ogórek 50g, Papryka 50g	Salata 30g
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Śliwka 2 szt.	Jabłko pieczone 1szt.	Jabłko pieczone 1szt.	Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
Wartość energetyczna		2064 kcal, Białko: 102 g, Tłuszcze: 62g, Tłuszcze nasycone: 19g, Węglowodany ogółem: 284g; W tym	2297 kcal, Białko:46g, Tłuszcze: 93g, Tłuszcze nasycone :12 g, Węglowodany ogółem: 329g; W tym	2261kcal, Białko: 126 g, Tłuszcze: 69g, Tłuszcze nasycone: 26g, Węglowodany ogółem: 283g; W	2135 kcal, Białko: 107 g, Tłuszcze: 70g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 283g; W tym cukry:21g; Błonnik	2025 kcal, Białko: 107 g, Tłuszcze: 62g, Tłuszcze nasycone:19g, Węglowodany ogółem: 283g; W tym

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

cukry: 39g; Błonnik pokarmowy: 29g;  
Sód: 1500 mg

cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 30g;  
Sód: 1500 mg

tym cukry:21g; Błonnik pokarmowy:  
29g; Sód: 1500 mg

pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg

cukry:21g; Błonnik pokarmowy: 34g;  
Sód: 1500 mg

WTOREK 14.11.2023 r. .

WTOREK 14.11.2023 r. .						
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH/ BOGATORESZTKOWA	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)
		Chleb pszenny 75 g ( PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g ( PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka z indyka 60g (SOJA)	Hummus 80g (SOJA, SELER)	Szynka z indyka 80g (SOJA)	Szynka z indyka 60g (SOJA)	Szynka z indyka 60g (SOJA)
		Twaróg biały 50g (MLEKO)	Miód 2 szt.	Twaróg biały 100g (MLEKO)	Twaróg biały 50g (MLEKO)	Twaróg biały 50g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Rzodkiewka 50g, Pomidor 50g	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			Banan 1 szt.	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Kisiel 250 ml	
OBIAD		Krupnik 350 ml (SELER)	Krupnik 350 ml (SELER)	Krupnik 350 ml (SELER)	Krupnik 350 ml (SELER)	Krupnik 350 ml (SELER)
		Kotlet schabowy panierowany 100g (JAJA, PSZENICA)	Kotlet warzywny 100g (SOJA)	Schab saute 100g (PSZENICA)	Schab saute 100g (PSZENICA)	Schab saute 100g (PSZENICA)
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 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 z pora 150 g (GORCZYCA)	Mini marchewka ugotowana al dente 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 serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasta z jaj ze szpinakiem 100 g (GORCZYCA, MLEKO)	Pasztet warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Pasta z jaj ze szpinakiem 100 g (MLEKO)	Pasta z jaj ze szpinakiem 100 g (GORCZYCA, MLEKO)	Pasta z białek jaj ze szpinakiem 100 g (MLEKO)
				Pasztet warzywny 100g (SOJA, SELER)		
		Papryka 50g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Papryka 50g, Sałata 30g	Papryka 50g, Sałata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (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**.

		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. <b>(PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	
<b>Wartość energetyczna</b>		2016 kcal, Białko: 98 g, Tłuszcze: 46g, Tłuszcze nasycone :16g, Węglowodany ogółem: 312g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 29g; Sód: 1500 mg	2141 kcal, Białko:37g, Tłuszcze: 63g, Tłuszcze nasycone :7g, Węglowodany ogółem: 363g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 29g; Sód: 1500 mg	2408 kcal, Białko: 122 g, Tłuszcze: 75g, Tłuszcze nasycone :30g, Węglowodany ogółem: 317g; W tym cukry: 39g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg	2266 kcal, Białko: 103 g, Tłuszcze: 74g, Tłuszcze nasycone :26g, Węglowodany ogółem: 290g; W tym cukry: 39g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1500 mg	2206 kcal, Białko: 103 g, Tłuszcze: 56g, Tłuszcze nasycone :16g, Węglowodany ogółem: 290g; W tym cukry: 39g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1500 mg

ŚRODA 15.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Płatki jaglane na mleku 300 ml		Płatki jaglane na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. <b>(MLEKO)</b>
		Bułka z makiem <b>(PSZENICA)</b> + chleb pszenny 25 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb niskobiałkowy 100g	Bułka z makiem <b>(PSZENICA)</b> + chleb pszenny 30 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Bułka żytnia <b>(PSZENICA)</b> + chleb razowy 30 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Bułka z makiem <b>(PSZENICA)</b> + chleb pszenny 25 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>
		Pieczeń z indyka 60 g <b>(SELER, JAJA)</b>	Pasta warzywna b/g 100g <b>(SELER, GORCZYCA)</b>	Pieczeń z indyka 60 g <b>(SELER, JAJA)</b>	Pieczeń z indyka 60 g <b>(SELER, JAJA)</b>	Pieczeń z indyka 60 g <b>(SELER, JAJA)</b>
		Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.	Jajko 1 szt.	Dżem 2 szt.	
		Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek 50g, Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 100 g
		Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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
<b>II ŚNIADANIE</b>			Kanapka bezglutenowa z dżemem 1szt.	Serek wiejski 1 szt. <b>(MLEKO)</b>	Śliwka 2 szt.	Śliwka 2 szt.
<b>OBIAD</b>		Rosół z makaronem 350 ml <b>(SELER, PSZENICA)</b>	Rosół z makaronem 350 ml <b>(SELER, PSZENICA)</b>	Rosół z makaronem 350 ml <b>(SELER, PSZENICA)</b>	Rosół z makaronem 350 ml <b>(SELER, PSZENICA)</b>	Rosół z makaronem 350 ml <b>(SELER, PSZENICA)</b>
		Eskalop drobiowy 100 g <b>(PSZENICA, JAJA)</b>	Kotlet sojowy 100g <b>(SOJA)</b>	Eskalop drobiowy 100 g <b>(PSZENICA, JAJA)</b>	Eskalop drobiowy 100 g <b>(PSZENICA, JAJA)</b>	Eskalop drobiowy 100 g <b>(PSZENICA, JAJA)</b>
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Fasolka szparagowa gotowana 150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g
		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 100 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb razowy 90 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb pszenny 100 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>
		Twarożek z ziołami 100 g <b>(MLEKO)</b>	Paszтет warzywny 100g <b>(SELER, GORCZYCA)</b>	Twarożek z ziołami 100 g <b>(MLEKO)</b>	Twarożek z szczypiorkiem 100 g <b>(MLEKO)</b>	Twarożek z ziołami 100 g <b>(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, 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.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

				Paszтет sojowy 100g ( <b>SOJA, SELER</b> )		
		Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Rzodkiewka 50g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
<b>Wartość energetyczna</b>		2226 kcal, Białko: 104g, Tłuszcze: 50g, Tłuszcze nasycone :15g, Węglowodany ogółem: 348g; W tym cukry: 50g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1402 mg	2336 kcal, Białko: 39g, Tłuszcze: 85g, Tłuszcze nasycone : 9g, Węglowodany ogółem: 348g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1402 mg	2472 kcal, Białko: 127g, Tłuszcze: 77g, Tłuszcze nasycone :30g, Węglowodany ogółem: 349g; W tym cukry: 14g; Błonnik pokarmowy: 29g; Sód: 1402 mg	2196 kcal, Białko: 103g, Tłuszcze: 71g, Tłuszcze nasycone :15g, Węglowodany ogółem: 348g; W tym cukry: 14g; Błonnik pokarmowy: 32g; Sód: 1402 mg	2196 kcal, Białko: 103g, Tłuszcze: 51g, Tłuszcze nasycone :15g, Węglowodany ogółem: 348g; W tym cukry: 14g; Błonnik pokarmowy: 32g; Sód: 1402 mg

CZWARTEK 16.11.2023 r.

<b>ŚNIADANIE</b>	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORRESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			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 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 60 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Parówki cielęce 4 szt. ( <b>PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER</b> )	Parówki cielęce 3 szt. ( <b>PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER</b> )	Parówki cielęce 4 szt. ( <b>PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER</b> )	Parówki cielęce 4 szt. ( <b>PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER</b> )	Parówki cielęce 4 szt. ( <b>PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER</b> )
		Ketchup 1 szt.	Ketchup 1 szt.+ Dżem 2 szt.	Ketchup 1 szt. + Ser żółty 40g ( <b>MLEKO</b> )	Ketchup 1 szt.	Ketchup 1 szt.
		Salata 30g	Salata 30g	Salata 30g	Salata 30g, Papryka 50g	Salata 30g
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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
<b>II ŚNIADANIE</b>			Budyń na mleku roślinnym 1szt.	Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Jabłko 1 szt.	
<b>OBIAD</b>		Zupa solferino 350ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa solferino 350ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa solferino 350ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa solferino 350ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa solferino 350ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )
		Zraz wieprzowy gotowany 100g w sosie własnym 80g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Gulasz warzywny 250g ( <b>SELER</b> )	Zraz wieprzowy gotowany 100g w sosie własnym 80g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Zraz wieprzowy gotowany 100g w sosie własnym 80g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Zraz wieprzowy gotowany 100g w sosie własnym 80g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )
		Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza gryczana 150g	Kasza jęczmienna 180g

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

		Surówka z buraków 150g	Surówka z buraków 150g	Surówka z buraków 150g	Surówka z buraków 150g	Surówka z buraków 150g
		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 100 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb niskobiałkowy 50g	Chleb pszenny 100 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb razowy 90 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb pszenny 100 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>
		Salatka jarzynowa 200g <b>(SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)</b>	Pasta warzywna b/g 100g <b>(SELER, GORCZYCA)</b>	Salatka jarzynowa 200g <b>(SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)</b>	Salatka jarzynowa z groszkiem 200g <b>(SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)</b>	Salatka jarzynowa 200g <b>(SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)</b>
		Polędwica 50g <b>(SOJA)</b>		Polędwica 60g <b>(SOJA)</b>	Polędwica 50g <b>(SOJA)</b>	Polędwica 50g <b>(SOJA)</b>
		Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Budyń 250 ml <b>(MLEKO)</b>	Budyń 250 ml <b>(MLEKO)</b>	Budyń 250 ml <b>(MLEKO)</b>	Kanapka razowa z serkiem śmietankowy 1 szt. <b>(PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	
<b>Wartość energetyczna</b>		2203 kcal, Białko: 100g, Tłuszcze: 63g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 308g; W tym cukry: 50g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	2209 kcal, Białko: 49g, Tłuszcze: 85g, Tłuszcze nasycone :16g, Węglowodany ogółem: 350g; W tym cukry: 62g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1500 mg	2500 kcal, Białko: 128g, Tłuszcze: 107g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 318g; W tym cukry: 52g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg	2300 kcal, Białko: 101g, Tłuszcze: 85g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 295g; W tym cukry: 30g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg	2220 kcal, Białko: 101g, Tłuszcze: 73g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 295g; W tym cukry: 30g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg

PIĄTEK 17.11.2023 r.

<b>ŚNIADANIE</b>	TEMP	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Ryż na mleku 300 ml		Ryż na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. <b>(MLEKO)</b>
		Bułka pszenna <b>(PSZENICA)</b> + chleb chleb pszenny 25 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb niskobiałkowy 100g	Bułka pszenna <b>(PSZENICA)</b> + chleb chleb pszenny 25 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Bułka żytnia <b>(PSZENICA)</b> + chleb razowy 30 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Bułka pszenna <b>(PSZENICA)</b> + chleb chleb pszenny 25 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>
		Twaróg 100 g <b>(MLEKO)</b>	Hummus 80g <b>(SOJA, SELER)</b>	Twaróg 100 g <b>(MLEKO)</b>	Twaróg 100 g <b>(MLEKO)</b>	Twaróg 100 g <b>(MLEKO)</b>
		Miód 2 szt.	Miód 2 szt.	Szynka drobiowa 40g <b>(SOJA)</b>	Miód 1 szt.	Miód 1 szt.
		Ogórek 50, Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek 50, Pomidor 50g	Ogórek 50, Pomidor 50g
		Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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
<b>II ŚNIADANIE</b>			Jabłko pieczone z dżemem 1 szt.	Kefir 1 szt. <b>(MLEKO)</b>	Gruszka 1 szt.	
<b>OBIAD</b>		Żurek 350 ml <b>(SELER, MLEKO)</b>	Żurek 350 ml <b>(SELER, MLEKO)</b>	Żurek 350 ml <b>(SELER, MLEKO)</b>	Żurek 350 ml <b>(SELER, MLEKO)</b>	Żurek 350 ml <b>(SELER, MLEKO)</b>
		Kotlet z ryby 100g <b>(PSZENICA, JAJA)</b>	Kotlet warzywny 100g <b>(SOJA)</b>	Kotlet z ryby pieczony 100g <b>(PSZENICA,</b>	Kotlet z ryby pieczony 100g <b>(PSZENICA, JAJA)</b>	Kotlet z ryby pieczony 100g <b>(PSZENICA, JAJA)</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, 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.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

				<b>JAJA</b>		
	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
	Surówka koperkowa 150g	Mieszanka warzyw gotowanych 150g <b>(MLEKO)</b>	Mieszanka warzyw gotowanych 150g <b>(MLEKO)</b>	Mieszanka warzyw gotowanych 150g <b>(MLEKO)</b>	Surówka koperkowa 150g	Surówka koperkowa 150g
	Kompot 250 ml	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 100 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb razowy 90 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb pszenny 100 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	
	Schab w beczce 60g <b>(SOJA)</b>	Pasztet sojowy 100g <b>(SOJA, SELER)</b>	Schab w beczce 60g <b>(SOJA)</b>	Schab w beczce 60g <b>(SOJA)</b>	Schab w beczce 60g <b>(SOJA)</b>	
	Kurczak w galarecie 40g <b>(MLEKO, PSZENICA, SOJA)</b>		Kurczak w galarecie 40g <b>(MLEKO, PSZENICA, SOJA)</b>	Kurczak w galarecie 40g <b>(MLEKO, PSZENICA, SOJA)</b>	Kurczak w galarecie 40g <b>(MLEKO, PSZENICA, SOJA)</b>	
	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	
	Ogórek kiszony 1 szt. <b>(GORCZYCA)</b> , Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Ogórek kiszony 1 szt. <b>(GORCZYCA)</b> , Sałata 30g	Ogórek kiszony 1 szt. <b>(GORCZYCA)</b> , Sałata 30g	
	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	
<b>II KOLACJA</b>	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. <b>(PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>		
<b>Wartość energetyczna</b>	2165kcal, Białko: 108g, Tłuszcze: 48g, Tłuszcze: nasycone :11g, Węglowodany ogółem: 335g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2107 kcal, Białko: 36g, Tłuszcze: 70g, Tłuszcze: nasycone: 9g, Węglowodany ogółem: 344g; W tym cukry: 48g; Błonnik pokarmowy: 30g; Sód: 1500 mg	2407kcal, Białko: 124g, Tłuszcze: 63g, Tłuszcze: nasycone :35g, Węglowodany ogółem: 347g; W tym cukry: 51g; Błonnik pokarmowy:33g; Sód: 1500 mg	2291kcal, Białko: 113g, Tłuszcze: 68g, Tłuszcze: nasycone :25g, Węglowodany ogółem: 312g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy:35g; Sód: 1500 mg	2237kcal, Białko: 110g, Tłuszcze: 52g, Tłuszcze: nasycone :25g, Węglowodany ogółem: 322g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy:35g; Sód: 1500 mg	

SOBOTA 18.11.2023 r.

<b>ŚNIADANIE</b>	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH/ BOGATORZESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Musli na mleku 300 ml <b>(PSZENICA)</b>		Musli na mleku 300 ml <b>(PSZENICA)</b>	Jogurt naturalny 1 szt. <b>(MLEKO)</b>
		Chleb pszenny 75 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb razowy 60 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb pszenny 75 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>
		Szynka sopocka 60 g <b>(SOJA)</b>	Szynka sopocka 60 g <b>(SOJA)</b>	Szynka sopocka 60 g <b>(SOJA)</b>	Szynka sopocka 60 g <b>(SOJA)</b>	Szynka sopocka 60 g <b>(SOJA)</b>
			Miód pszczeli 50g			
		Ogórek 50g , Sałata 30g	Sałata 30g	Sałata 30g	Ogórek 50g , Sałata 30g	Ogórek 50g , Sałata 30g
		Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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

UWAGA:

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

II ŚNIADANIE			Jabłko 1szt.	Skyr 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER, MLEKO)
		Kurczak z warzywami w sosie słodko - kwaśnym z ciecierzycą 250g (SELER)	Warzywa w sosie słodko - kwaśnym 250g (SELER)	Kurczak z łagodnymi warzywami w sosie słodko - kwaśnym 250g (SELER)	Kurczak z warzywami w sosie słodko - kwaśnym 250g (SELER)	Kurczak z warzywami w sosie słodko - kwaśnym 250g (SELER)
		Makaron 180g (PSZENICA)	Makaron 180g (PSZENICA)	Makaron 180g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty 150g (PSZENICA)	Makaron 180g (PSZENICA)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kanapka razowa z serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasztet drobiowy 70 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Pasztet sojowy 70 g (SOJA)	Pasztet drobiowy 70 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Pasztet drobiowy 70 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Pasztet drobiowy 70 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)
		Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
		Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Papryka 50 g, Pomidor 50 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	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 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA		Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
Wartość energetyczna		2000 kcal, Białko: 92g, Tłuszcze: 49g, Tłuszcze nasycone :13 g, Węglowodany ogółem: 292g; W tym cukry: 63g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2162 kcal, Białko: 43g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone :9 g, Węglowodany ogółem: 361g; W tym cukry: 64g; Błonnik pokarmowy: 29g; Sód: 1500 mg	2135 kcal, Białko: 115g, Tłuszcze:58g, Tłuszcze nasycone :22g, Węglowodany ogółem: 347g; W tym cukry: 53g; Błonnik pokarmowy: 28g; Sód: 1500 mg	2213 kcal, Białko: 104g, Tłuszcze:67g, Tłuszcze nasycone :24 g, Węglowodany ogółem: 308g; W tym cukry: 23g; Błonnik pokarmowy: 43g; Sód: 1500 mg	2050 kcal, Białko: 98g, Tłuszcze:57g, Tłuszcze nasycone :13 g, Węglowodany ogółem: 308g; W tym cukry: 23g; Błonnik pokarmowy: 43g; Sód: 1500 mg

NIEDZIELA 19.11.2023 r.							
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA	
			Płatki owsiane na mleku 300 ml		Płatki owsiane na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny 75g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75g (PSZENICA, ŻYTO)
			Jajecznica 100 g (JAJA, MLEKO)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER)	Jajecznica 100 g (JAJA, MLEKO)	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g (JAJA, MLEKO)	Jajecznica z białek jaj 100 g (JAJA, MLEKO)
					Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER)		

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**.

		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Ogórek 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 100g	Pomidor bez skóry 100g	Ogórek 50 g, Sałata 30g	Ogórek 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>			Kisiel 250 ml	Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
<b>OBIAD</b>		Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )
		Pulpet z szynki 100g w sosie pomidorowym 80g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Pulpet z szynki 100g w sosie pomidorowym 80g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Pulpet z szynki 100g w sosie pomidorowym 80g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Pulpet z szynki 100g w sosie pomidorowym 80g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Pulpet z szynki 100g w sosie pomidorowym 80g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )
		Ryż al dente 180 g	Ryż 180 g	Ryż 180 g	Ryż al dente 150 g	Ryż al dente 150 g
		Surówka z marchewki i jabłka 150g ( <b>MLEKO</b> )	Surówka z marchewki i jabłka 150g ( <b>MLEKO</b> )	Surówka z marchewki i jabłka 150g ( <b>MLEKO</b> )	Surówka z marchewki i jabłka 150g ( <b>MLEKO</b> )	Surówka z marchewki i jabłka 150g ( <b>MLEKO</b> )
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>				Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )		
<b>KOLACJA</b>		Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 90g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Parówki z indyka 2 szt. ( <b>PSZENICA, JAJA, SOJA</b> )	Pasztet warzywny 100g ( <b>SELER, GORCZYCA</b> )	Parówki z indyka 2 szt. ( <b>PSZENICA, JAJA, SOJA</b> )	Parówki z indyka 2 szt. ( <b>PSZENICA, JAJA, SOJA</b> )	Parówki z indyka 2 szt. ( <b>PSZENICA, JAJA, SOJA</b> )
		Ketchup 10g		Ketchup 10g	Ketchup 10g	Ketchup 10g
		Twaróg biały 50g ( <b>MLEKO</b> )		Twaróg biały 50g ( <b>MLEKO</b> )	Twaróg biały 50g ( <b>MLEKO</b> )	Twaróg biały 50g ( <b>MLEKO</b> )
		Papryka 50g Sałata 30g	Pomidor 50g Sałata 30g	Pomidor 50g Sałata 30g	Papryka 50g Sałata 30g	Papryka 50g Sałata 30g
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Gruszka 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
<b>Wartość energetyczna</b>		2088 kcal, Białko: 89g, Tłuszcze:61g, Tłuszcze nasycone :18g, Węglowodany ogółem: 303g; W tym cukry: 37g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1500 mg	2291 kcal, Białko:47g, Tłuszcze:89g, Tłuszcze nasycone :13g, Węglowodany ogółem: 317g; W tym cukry: 37g; Błonnik pokarmowy: 29g; Sód: 1500 mg	2500 kcal, Białko:115g, Tłuszcze:90g, Tłuszcze nasycone :33g, Węglowodany ogółem: 340g; W tym cukry: 37g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg	2253kcal, Białko:113g, Tłuszcze:80g, Tłuszcze nasycone :28g, Węglowodany ogółem: 276g; W tym cukry: 17g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg	2253kcal, Białko:113g, Tłuszcze:65g, Tłuszcze nasycone :18g, Węglowodany ogółem: 296g; W tym cukry: 17g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg

**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, 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.

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