

PONIEDZIAŁEK 06.11.2023 r.

	TEMP.	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE		Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	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)
		Schab pieczony 60 g	Schab pieczony 60 g	Schab pieczony 60 g	Schab pieczony 60 g	Schab pieczony 60 g
		Papryka 50 g , Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Papryka 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 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
					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)
		Bitka schabowa 100 g w sosie własnym 80 g (PSZENICA)	Bitka schabowa 100 g w sosie własnym 80 g (PSZENICA)	Bitka schabowa 100 g w sosie własnym 80 g (PSZENICA)	Bitka schabowa 100 g w sosie własnym 80 g (PSZENICA)	Bitka schabowa 100 g w sosie własnym 80 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)
		Surówka bułgarska 150 g	Marchewka gotowana 150 g	Marchewka gotowana 150 g	Surówka bułgarska 150 g	Surówka bułgarska 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)
		Serek śmietankowy 100 g (MLEKO) + Miód 2 szt.	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO) + Miód 2 szt.	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO) + Miód 2 szt.	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO) + Dżem 1 szt.	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO) + Dżem 1 szt.
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		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
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 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 dietetyki / szefa kuchni.
- Pszonica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

WTOREK 07.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	CUKRYCA CIĘŻARNYCH	CUKRYCOWA
			Płatki ryżowe na mleku 300 ml	Płatki ryżowe na mleku 300 ml	Płatki ryżowe 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)
		Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g (JAJA)	Jajecznica na parze 100 G (JAJA)	Jajecznica z białek na parze 100 g (JAJA)	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g (JAJA)	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g (JAJA)
		Szynka drobiowa 30g	Szynka drobiowa 30g	Szynka drobiowa 30g	Szynka drobiowa 30g	Szynka drobiowa 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Pomidor 50 g, Rzodkiewka 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Pomidor 50 g, Rzodkiewka 50g	Pomidor 50 g, Rzodkiewka 50g
		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 serkiem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)	Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)	Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)	Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)	Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)
		Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)	Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)	Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)	Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)	Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Surówka koperkowa 150 g (MLEKO)	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g	Surówka koperkowa 150 g (MLEKO)	Surówka koperkowa 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 z indyka 60 g (SOJA)	Szynka z indyka 60 g (SOJA)	Szynka z indyka 60 g (SOJA)	Szynka z indyka 60 g (SOJA)	Szynka z indyka 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)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 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.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
			Makaron na mleku 300 ml (PSZENICA)	Makaron na mleku 300 ml (PSZENICA)	Makaron 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)
		Pasztet domowy 70 g (JAJA, MLEKO, PSZENICA, 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)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Ogórek Kiszony 60 g (GORCZYCA), Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek Kiszony 60 g (GORCZYCA), Pomidor 50 g	Ogórek Kiszony 60 g (GORCZYCA), 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 jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
OBIAD		Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)
		Gulasz wieprzowo- wołowy 150g (MLEKO, PSZENICA)	Gulasz wieprzowo- wołowy 150g (MLEKO, PSZENICA)	Gulasz wieprzowo- wołowy 150g (MLEKO, PSZENICA)	Gulasz wieprzowo- wołowy 150g (MLEKO, PSZENICA)	Gulasz wieprzowo- wołowy 150g (MLEKO, PSZENICA)
		Kasza pęczak 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza pęczak 150g	Kasza pęczak 150g
		Surówka z marchewki 150 g	Surówka z marchewki 150 g	Surówka z marchewki 150 g	Surówka z marchewki 150 g	Surówka z marchewki 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)
		Pasta z pieczonego dorsza 100 g (JAJA, GORCZYCA)	Pasta z pieczonego dorsza 100 g (JAJA, GORCZYCA)	Pasta z pieczonego dorsza 100 g (JAJA, GORCZYCA)	Pasta z pieczonego dorsza 100 g (JAJA, GORCZYCA)	Pasta z pieczonego dorsza 100 g (JAJA, GORCZYCA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Papryka 50g, Sałata 30 g	Sałata 30 g, Pomidor 50g	Sałata 30 g, Pomidor 50g	Papryka 50g, Sałata 30 g	Papryka 50g, Sałata 30 g
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 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**.

CZWARTEK 09.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
			Ryż na mleku 300 ml	Ryż na mleku 300 ml	Ryż 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)
		Parówki z indyka 2 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)	Parówki z indyka 2 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)	Parówki z indyka 2 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)	Parówki z indyka 2 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)	Parówki z indyka 2 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)
		Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50 g	Pomidor 100 g	Pomidor 100 g	Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50 g	Rzodkiewka 50 g, 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. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa dyniowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa dyniowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa dyniowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa dyniowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa dyniowa 350 ml (SELER, MLEKO)
		Sznyceł drobiowy smażony 100 g (PSZENICA, MLEKO, JAJA)	Pierś z kurczaka soule 100 g (PSZENICA)	Pierś z kurczaka soule 100 g (PSZENICA)	Pierś z kurczaka soule 100 g (PSZENICA)	Pierś z kurczaka soule 100 g (PSZENICA)
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Fasolka szparagowa gotowana 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Serek wiejski 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)
		Pasta z jaj ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)	Pasta z jaj 100 g (MLEKO)	Pasta z biały jaj 100 g (MLEKO)	Pasta z jaj ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)	Pasta z jaj ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Ogórek 50 g, Sałata 30 g	Sałata 30 g, Pomidor 50g	Sałata 30 g, Pomidor 50g	Ogórek 50 g, Sałata 30 g	Ogórek 50 g, Sałata 30 g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 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.
- Pszenica, jęczmień, żyto, owies - zboża zawierające lub mogące zawierać GLUTEN.

PIĄTEK 10.11.2023 r.

PIĄTEK 10.11.2023 r.						
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	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)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Bułka pszenna (PSZENICA)+ chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka pszenna (PSZENICA)+ chleb chleb pszenny 25 g (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka pszenna (PSZENICA)+ chleb chleb pszenny 25 g (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka żytnia(PSZENICA)+ chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka żytnia(PSZENICA)+ chleb razowy 30 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., Rzodkiewka 50g, Sałata 30g	Dżem 2 szt., Sałata 30g	Dżem 2 szt., Sałata 30g	Rzodkiewka 50g, Sałata 30g	Rzodkiewka 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				Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)		
OBIAD		Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)
		Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)	Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)	Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)	Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)	Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)
		Ryż al dente 180 g	Ryż 180 g	Ryż 180 g	Ryż al dente 150 g	Ryż al dente 150 g
		Surówka z kapusty białej i marchewki 150 g (MLEKO)	Mini marchewka gotowana 150 g	Mini marchewka gotowana 150 g	Surówka z kapusty białej i marchewki 150 g (MLEKO)	Surówka z kapusty białej i marchewki 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 razowy 30 g Chleb pszenny 25g (PSZENICA, ŻYTO),	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Salatka libańska z pomidorem, kaszą bulgur, pietruszką, szynką i ciecierzycą 250 g (PSZENICA)	Salatka z kaszą bulgur, pomidorem, pietruszką, szynką i 250 g (PSZENICA)	Salatka z kaszą bulgur, pomidorem, pietruszką, szynką i 250 g (PSZENICA)	Salatka libańska z pomidorem, kaszą bulgur, pietruszką, szynką i ciecierzycą 250 g (PSZENICA)	Salatka libańska z pomidorem, kaszą bulgur, pietruszką, szynką i ciecierzycą 250 g (PSZENICA)
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA				Kanapka razowa z serkiem śmietankowym 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.

SOBOTA 11.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
			Płatki jaglane na mleku 300 ml	Płatki jaglane na mleku 300 ml	Płatki jaglane 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)
		Szynka sopocka 60 g (SOJA)	Szynka sopocka 60 g (SOJA)	Szynka sopocka 60 g (SOJA)	Szynka sopocka 60 g (SOJA)	Szynka sopocka 60 g (SOJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Papryka 50 g, 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 jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
OBIAD		Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)
		Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)	Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)	Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)	Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)	Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)
		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					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)
		Twarożek z suszonymi pomidorami 150g (MLEKO)	Twarożek z suszonymi pomidorami 150g (MLEKO)	Twarożek z suszonymi pomidorami 150g (MLEKO)	Twarożek z suszonymi pomidorami 150g (MLEKO)	Twarożek z suszonymi pomidorami 150g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g
		Jabłko 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Jabłko 1 szt.	Jabłko 1 szt.
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 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**.

NIEDZIELA 12.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA OGÓLNA	DIETA ŁATWO STRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	CUKRZYCA CIĘŻARNYCH	CUKRZYCOWA
			Płatki kukurydziane na mleku 300 ml	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml	Płatki kukurydziane 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)
		Pieczeń z indyka 60g (PSZENICA, JAJA)	Pieczeń z indyka 60g (PSZENICA, JAJA)	Pieczeń z indyka 60g (PSZENICA, JAJA)	Pieczeń z indyka 60g (PSZENICA, JAJA)	Pieczeń z indyka 60g (PSZENICA, JAJA)
		Ogórek Kiszony 60 g (GORCZYCA), Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek Kiszony 60 g (GORCZYCA), Pomidor 50 g	Ogórek Kiszony 60 g (GORCZYCA), Pomidor 50 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 białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (SELER, MLEKO, PSZENICA)	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (SELER, MLEKO, PSZENICA)	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (SELER, MLEKO, PSZENICA)	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (SELER, MLEKO, PSZENICA)	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (SELER, MLEKO, PSZENICA)
		Podudzie z kurczaka w ziołach 1 szt.	Podudzie z kurczaka w ziołach 1 szt.	Podudzie z kurczaka w ziołach 1 szt.	Podudzie z kurczaka w ziołach 1 szt.	Podudzie z kurczaka w ziołach 1 szt.
		Ziemniaki 150 g	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 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
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)
		Parówka drobiowa 2szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Szynka drobiowa 60 g (SOJA)	Szynka drobiowa 60 g (SOJA)	Parówka drobiowa 2szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Parówka drobiowa 2szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)
		Ketchup 10 g	Miód 2 szt.	Miód 2 szt.	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Ogórek 50 g, Pomidor 50g	Pomidor 100 g	Pomidor 100 g	Ogórek 50 g, Pomidor 50 g	Ogórek 50 g, Pomidor 50 g
		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:

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**.

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**.