

PONIEDZIAŁEK 27.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA KOBIET W CIAŻY PODSTAWOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA KOBIET W CIAŻY ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA DLA KOBIET W CIAŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
			Zacierka na mleku 300 ml (PSZENICA)	Zacierka na mleku 300 ml (PSZENICA)	Zacierka na mleku 300 ml (PSZENICA)	Skyr 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)
		Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)
		Schab 40g (SOJA)	Schab 40g (SOJA)	Schab 40g (SOJA)	Schab 40g (SOJA)	Schab 40g (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)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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 ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)
		Strogonow ze schabu duszony z warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow ze schabu duszony z warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow ze schabu duszony z warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow ze schabu duszony z warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow ze schabu duszony z warzywami 250 g (PSZENICA)
		Kasza bulgur gotowana 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur gotowana 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur gotowana 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur gotowana 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur gotowana 180 g (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)
		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)
		Rukola 20g, Rzodkiewka 50g	Rukola 20g Pomidor 50g	Rukola 20g Pomidor 50g	Rukola 20g, Rzodkiewka 50g	Rukola 20g, Rzodkiewka 50g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	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		Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	

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**.

Wartość energetyczna	2145kcal, Białko: 99g, Tłuszcze: 86g, Tłuszcze nasycone: 22g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry: 31g; Błonnik pokarmowy: 31g; Sód: 1200mg	2141kcal, Białko: 99 g, Tłuszcze: 85g, Tłuszcze nasycone: 22g, Węglowodany ogółem: 312g; W tym cukry: 30g; Błonnik pokarmowy: 23g; Sód: 1141 mg	2047kcal, Białko: 95 g, Tłuszcze: 69g, Tłuszcze nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry: 30g; Błonnik pokarmowy: 23g; Sód: 1136 mg	2165 kcal, Białko: 105 g, Tłuszcze: 85g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 275g; W tym cukry:10g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg
-----------------------------	---	---	---	--

WTOREK 28.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA KOBIET W CIĄŻY PODSTAWOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA KOBIET W CIĄŻY ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA DLA KOBIET W CIĄŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
			Manna na mleku 300 ml (PSZENICA)	Manna na mleku 300 ml (PSZENICA)	Manna 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)
		Jajko gotowane 2 szt. (JAJA)	Jajko gotowane 2 szt. (JAJA)	Domowa wędlina 60g	Jajko gotowane 2 szt. (JAJA)	Jajko gotowane 2 szt. (JAJA)
		Szynka z indyka 30g (SOJA)	Szynka z indyka 30g (SOJA)	Szynka z indyka 30g (SOJA)	Szynka z indyka 30g (SOJA)	Szynka z indyka 30g (SOJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	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 razowa z wędliną 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 duszony w sosie koperkowym 80 g (PSZENICA, JAJA, MLEKO)	Pulpet z szynki 100 g duszony w sosie koperkowym 80 g (PSZENICA, JAJA, MLEKO)	Pulpet z szynki 100 g duszony w lekkim sosie koperkowym 80 g (JAJA, MLEKO) bez mąki	Pulpet z szynki 100 g duszony w lekkim sosie koperkowym 80 g (JAJA, MLEKO) bez mąki	Pulpet z szynki 100 g duszony w lekkim sosie koperkowym 80 g (JAJA, MLEKO) bez mąki
		Ryż gotowany 180 g	Ryż gotowany 180 g	Ryż gotowany 180 g	Kasza gryczana gotowana 150 g	Kasza gryczana gotowana 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					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)
		Pasztet drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Pasztet drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Pasztet drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Pasztet drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Pasztet drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)
		Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g	Pomidor 100g	Pomidor 100g	Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g	Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g

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**.

		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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
II KOLACJA		Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2485 kcal, Białko: 103 g, Tłuszcze: 86g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 331g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 30g; Sód: 1500 mg	2462kcal, Białko: 108 g, Tłuszcze: 85g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 324g; W tym cukry: 39g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	2269kcal, Białko: 90 g, Tłuszcze: 70g, Tłuszcze nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 322g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	2300 kcal, Białko: 115 g, Tłuszcze: 79g, Tłuszcze nasycone: 28g, Węglowodany ogółem: 265g; W tym cukry: 20g; Błonnik pokarmowy: 40g; Sód: 1500 mg	

ŚRODA 29.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA Kobiet W CIAŻY PODSTAWOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA KobiET W CIAŻY ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA DLA KobiET W CIAŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
			Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)
		Bułka z makiem 1 szt. (PSZENICA) + Chleb żytni 30g	Bułka z makiem 1 szt. (PSZENICA) + Chleb pszenny 2g	Bułka z makiem 1 szt. (PSZENICA) + Chleb pszenny 2g	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA) + Chleb żytni 30g	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA) + Chleb żytni 30g
		Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (SELER)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (SELER)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (SELER)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (SELER)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (SELER)
		Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
		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)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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 pastą jajeczną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
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 pieczony 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy pieczony 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy pieczony 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy pieczony 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy pieczony 100 g (PSZENICA)
		Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Brokuł gotowany 150 g	Brokuł gotowany 150 g	Brokuł gotowany 150 g	Brokuł gotowany 150 g	Brokuł gotowany 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)
		Parówki białe 3szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)	Parówki białe 3szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)	Parówki białe 3szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)	Parówki białe 3szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)	Parówki białe 3szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, 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, 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.
- Pszenica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

		Ketchup 1 szt.	Ketchup 1 szt.	Ketchup 1 szt.	Ketchup 1 szt.	Ketchup 1 szt.
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Papryka 50, Roszponka 30g	Roszponka 30g	Roszponka 30g	Papryka 50, Roszponka 30g	Papryka 50, Roszponka 30g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata b/c 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II KOLACJA		Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)	Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)	Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)	Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)	Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2374kcal, Białko: 101 g, Tłuszcze: 76g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 332g; W tym cukry:32g; Błonnik pokarmowy: 32g; Sód: 1374 mg	2352kcal, Białko: 101 g, Tłuszcze: 75g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 325g; W tym cukry: 31g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1325 mg	2267kcal, Białko: 101 g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone: 15g, Węglowodany ogółem: 325g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1500 mg	2354 kcal, Białko: 122 g, Tłuszcze: 84g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 283g; W tym cukry:10g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg	

CZWARTEK 30.11.2023 r.							
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA Kobiet W CIĄŻY PODSTAWOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA Kobiet W CIĄŻY ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA DLA Kobiet W CIĄŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	
			Płatki jęczmienne na mleku 300 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	Serek wiejski 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)	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA)	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA)	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA)	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA)
			Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.		
			Pomidor 50g, Szpinak 30g	Pomidor 50g, Szpinak 30g	Pomidor 50g, Szpinak 30g	Pomidor 50g, Szpinak 30g	Pomidor 50g, Szpinak 30g
			Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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 koperkowa z ziemniakami 350 ml (SELER)	Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml (SELER)	Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml (SELER)	Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml (SELER)	Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml (SELER)	
		Sos bolognese duszony z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos bolognese duszony z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos bolognese duszony z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos bolognese duszony z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos bolognese duszony z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	
		Makaron pszenny gotowany al dente 180g (PSZENICA)	Makaron pszenny gotowany 180g (PSZENICA)	Makaron pszenny gotowany 180g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty ugotowany al dente 150g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty ugotowany al dente 150g (PSZENICA)	

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**.

		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kefir 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 tuńczyka 100g (JAJA, MLEKO, GORCZYCA)	Pasta z tuńczyka 100g (JAJA, MLEKO)	Pasta z tuńczyka 100g (JAJA, MLEKO)	Domowa wędlina 80g	Pasta z tuńczyka 100g (JAJA, MLEKO, GORCZYCA)
		Ogórek kiszony 1 szt, Sałata 30g	Salata 30g	Salata 30g	Ogórek kiszony 1 szt, Sałata 30g	Ogórek kiszony 1 szt, Sałata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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		Jabłko 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
Wartość energetyczna		2228kcal, Białko: 93 g, Tłuszcz: 65g, Tłuszcz nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 315g; W tym cukry: 48g; Błonnik pokarmowy: 31g; Sód: 1500 mg	2217kcal, Białko: 94 g, Tłuszcz: 65g, Tłuszcz nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 331g; W tym cukry: 47g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1500 mg	2183kcal, Białko: 94g, Tłuszcz: 61g, Tłuszcz nasycone: 21g, Węglowodany ogółem: 331g; W tym cukry: 47g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1500 mg	2237 kcal, Białko: 112 g, Tłuszcz: 89g, Tłuszcz nasycone: 28g, Węglowodany ogółem: 258g; W tym cukry: 12g; Błonnik pokarmowy: 41g; Sód: 1500 mg	

PIĄTEK 01.12.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA Kobiet w ciąży podstawowa	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA Kobiet w ciąży ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA DLA KobiET w ciąży z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
		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 1 szt. (PSZENICA) + Chleb żytni 30g	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA) + Chleb pszenny 2g	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA) + Chleb pszenny 2g	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA) + Chleb żytni 30g	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA) + Chleb żytni 30g
		Parówka z indyka 1 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Parówka z indyka 1 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Parówka z indyka 1 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Parówka z indyka 1 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Parówka z indyka 1 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)
		Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)
		Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g
		Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g	, Pomidor 100g	Pomidor 100g	Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g	Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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				Mandarynka 2 szt.		
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)

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**.

		Kotlet jajeczny pieczony 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny pieczony 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny pieczony z białek jaj 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny pieczony 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny pieczony 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, Rukola	Pomidor bez skóry 50 g, Rukola	Pomidor 50 g, Ogórek 50g	Pomidor 50 g, Ogórek 50g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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	Herbata ziołowa b/c 250 ml
II KOLACJA		Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(MLEKO)
Wartość energetyczna		2334kcal, Białko: 73 g, Tłuszcze: 91g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 322g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg	2410kcal, Białko: 79g, Tłuszcze: 78g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 321g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 23g; Sód: 1357 mg	2162kcal, Białko: 70g, Tłuszcze: 69g, Tłuszcze nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 297g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1455 mg	2241 kcal, Białko: 75 g, Tłuszcze: 89g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 293g; W tym cukry:14g; Błonnik pokarmowy: 43g; Sód: 1500 mg	

SOBOTA 02.12..2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA KOBIEC W CIAŻY PODSTAWOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA KOBIEC W CIAŻY ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WATROBOWA)	DIETA DLA KOBIEC W CIAŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓC	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓC
			Kasza jaglana na mleku 300 ml	Kasza jaglana na mleku 300 ml	Kasza jaglana na mleku 300 ml	Kefir 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 wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)
		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 (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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

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

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 duszony 100 g (PSZENICA)	Gulasz drobiowy duszony 100 g (PSZENICA)	Gulasz drobiowy duszony 100 g (PSZENICA)	Gulasz drobiowy duszony 100 g (PSZENICA)	Gulasz drobiowy duszony 100 g (PSZENICA)
		Kasza gryczana gotowana 180 g	Kasza jęczmienna gotowana 180 g	Kasza jęczmienna gotowana 180 g	Kasza gryczana gotowana 180 g	Kasza gryczana gotowana 180 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)
		Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
		Dżem 2 szt	Dżem 2 szt	Dżem 2 szt		
		Papryka 50 g, Kielki	Pomidor 50 g, Kielki	Pomidor 50 g, Kielki	Papryka 50 g, Kielki	Papryka 50 g, Kielki
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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
II KOLACJA		Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	
Wartość energetyczna		2160kcal, Białko: 99 g, Tłuszcze: 60g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 320g; W tym cukry: 42 g; Błonnik pokarmowy: 38g; Sód: 1500 mg	2144kcal, Białko:95 g, Tłuszcze: 64g, Tłuszcze nasycone: 22g, Węglowodany ogółem: 310g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 23g; Sód: 1500 mg	2110kcal, Białko: 95g, Tłuszcze: 60g, Tłuszcze nasycone: 18g, Węglowodany ogółem:310g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 23g; Sód: 1500 mg	2079 kcal, Białko: 103 g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 278g; W tym cukry:14g; Błonnik pokarmowy: 41g; Sód: 1500 mg	

NIEDZIELA 03.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA KOBIEŃ W CIĄŻY PODSTAWOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA KOBIEŃ W CIĄŻY ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA DLA KOBIEŃ W CIĄŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
		Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)	Serek homogenizowany 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 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)

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

		Ser biały 50g	Ser biały 50g	Ser biały 50g		
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	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 wędliną 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)
		Roladka drobiowa ze szpinakiem pieczona 100g (JAJA, PSZENICA)	Roladka drobiowa ze szpinakiem pieczona 100g (JAJA, PSZENICA)	Roladka drobiowa ze szpinakiem pieczona 100g (JAJA, PSZENICA)	Roladka drobiowa ze szpinakiem pieczona 100g (JAJA, PSZENICA)	Roladka drobiowa ze szpinakiem pieczona 100g (JAJA, PSZENICA)
		Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 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)	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					Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 20g + Chleb razowy 30 g (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)
		Salatka ziemniaczana ze śledziem 250 g (RYBA, MLEKO)	Salatka ziemniaczana ze śledziem 250 g (RYBA, MLEKO)	Salatka ziemniaczana ze śledziem 250 g (RYBA, MLEKO)	Salatka ziemniaczana ze śledziem 250 g (RYBA, MLEKO)	Salatka ziemniaczana ze śledziem 250 g (RYBA, MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Serek homogenizowany w tubce 1 szt.(MLEKO)	Serek homogenizowany w tubce 1 szt.(MLEKO)	Serek homogenizowany w tubce 1 szt.(MLEKO)	Skyr naturalny 1 szt.(MLEKO)	Skyr naturalny 1 szt.(MLEKO)
Wartość energetyczna		2286kcal, Białko: 113 g, Tłuszcze: 79g, Tłuszcze nasycone: 21g, Węglowodany ogółem: 315g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 30g; Sód: 1500 mg	2219kcal, Białko: 114 g, Tłuszcze: 73g, Tłuszcze nasycone: 22g, Węglowodany ogółem: 285g; W tym cukry: 54g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2136kcal, Białko: 114g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone: 21g, Węglowodany ogółem: 285g; W tym cukry: 33g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2177 kcal, Białko: 123 g, Tłuszcze: 70g, Tłuszcze nasycone: 21g, Węglowodany ogółem: 270g; W tym cukry:13g; Błonnik pokarmowy: 41g; Sód: 1500 mg	

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