

PONIEDZIAŁEK 13.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEM P.	DIETA WEGETARIAŃSKA	DIETA BEZGLUTENOWA	DIETA BEZLAKTOZOWA	DIETA BEZMLECZNA	DIETA BEZJAJECZNA
			Zacierka na mleku 300 ml (PSZENICA, JAJA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny b/l 1 szt. (MLEKO)	Zacierka na roślinnym napoju 300 ml (PSZENICA, JAJA)
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER)	Pasta warzywna b/g 100g (SELER, GORCZYCA)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER)	Serek śmietankowy 100g (MLEKO)
		Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.	Szynka z kurczaka 40g (SOJA)	Dżem 2 szt.	Szynka z kurczaka 40g (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)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE						
OBIAD		Zupa ziemniaczana 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana 350 ml (SELER)
		Warzywne ratatuj z ciecierzycą 250g (SELER)	Ratatuj z indyka 250g (SELER)	Ratatuj z indyka 250g (SELER)	Ratatuj z indyka 250g (SELER)	Ratatuj z indyka 250g (SELER)
		Kasza jęczmienna łamana 180 g	Ryż 180 g	Kasza jęczmienna łamana 180 g	Kasza jęczmienna łamana 180 g	Kasza jęczmienna, pęczak 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK						
KOLACJA		Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb bezglutenowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasztet warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Domowa wędlina 100g	Schab 60 g (SOJA)	Pasztet sojowy (SOJA, SELER)	Schab 60 g (SOJA)
		Sałata 30g	Sałata 30g	Sałata 30g	Sałata 30g	Ogórek 50g, Papryka 50g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Śliwka 2 szt.	Śliwka 2 szt.	Śliwka 2 szt.	Śliwka 2 szt.	Śliwka 2 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, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

WTOREK 14.11.2023 r. .

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA WEGETARIANSKA	DIETA BEZGLUTENOWA	DIETA BEZLAKTOZOWA	DIETA BEZMLECZNA	DIETA BEZJAJECZNA
			Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Jogurt naturalny b/l 1 szt. (MLEKO)	Kasza kukurydziana na napoju roślinnym 300 ml
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100g	Chleb pszenny 75g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60g (PSZENICA, ŻYTO)
		Hummus 80g (SOJA, SELER)	Hummus 80g (SOJA, SELER)	Szynka z indyka 60g (SOJA)	Szynka z indyka 60g (SOJA)	Szynka z indyka 60g (SOJA)
		Twaróg biały 50g (MLEKO)	Miód 2 szt.	Miód 2 szt.	Miód 2 szt.	Twaróg biały 50g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Rzodkiewka 50g, Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Rzodkiewka 50g, Pomidor 50g	Rzodkiewka 50g, Pomidor 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						
OBIAD		Krupnik 350 ml (SELER)	Krupnik z kaszą jaglaną 350 ml (SELER)	Krupnik 350 ml (SELER)	Krupnik 350 ml (SELER)	Krupnik 350 ml (SELER)
		Kotlet warzywny 100g (SOJA)	Schab saute b/g 100g	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
		Surówka z pora 150 g (GORCZYCA)	Mini marchewka gotowana 150 g	Mini marchewka gotowana 150 g	Mini marchewka gotowana 150 g	Mini marchewka gotowana 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK						
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasta z jaj ze szpinakiem 100 g (GORCZYCA, MLEKO)	Domowa wędliina 100g	Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER)	Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER)	Paszтет 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	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Margaryna miękka kubkowa 20 g	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		Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml	Kisiel 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.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owoies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

ŚRODA 15.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA WEGETARIAŃSKA	DIETA BEZGLUTENOWA	DIETA BEZLAKTOZOWA	DIETA BEZMLECZNA	DIETA BEZJAJECZNA
			Płatki jaglane na mleku 300 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Płatki jaglane na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Bułka z makiem (PSZENICA)+ chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100g	Bułka z makiem (PSZENICA)+ chleb pszenny 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka żytnia(PSZENICA)+ chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka żytnia(PSZENICA)+ chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasta warzywna b/g 100g (SELER, GORCZYCA)	Pasta warzywna b/g 100g (SELER, GORCZYCA)	Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)	Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER)
		Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.
		Ogórek 50 g, Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek 50g, Pomidor 50g	Ogórek 50g, Pomidor 50g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE						
OBIAD		Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z ryżem 350 ml (SELER)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)
		Kotlet sojowy 100g (SOJA)	Eskalop drobiowy 100 g (JAJA)	Eskalop drobiowy 100 g (PSZENICA, JAJA)	Eskalop drobiowy 100 g (PSZENICA, JAJA)	Eskalop drobiowy 100 g (PSZENICA)
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		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
PODWIECZOREK						
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Twarożek z szczypiorkiem 100 g (MLEKO)	Twarożek z szczypiorkiem 100 g (MLEKO)	Pasztet sojowy 100g (SOJA, SELER)	Pasztet sojowy 100g (SOJA, SELER)	Twarożek z szczypiorkiem 100 g (MLEKO)
		Rzodkiewka 50g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Rzodkiewka 50g, Sałata 30g	Rzodkiewka 50g, Sałata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Margaryna miękka kubkowa 20 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		Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 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**.

CZWARTEK 16.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA WEGETARIAŃSKA	DIETA BEZGLUTENOWA	DIETA BEZLAKTOZOWA	DIETA BEZMLECZNA	DIETA BEZJAJECZNA
			Manna na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny b/l 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny b/l 1 szt. (MLEKO)	Manna na napoju roślinnym 300 ml (PSZENICA)
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Wegańskie parówki 100g (SELER, SOJA)	Domowa wędlina 100g	Wegańskie parówki 100g (SELER, SOJA)	Wegańskie parówki 100g (SELER, SOJA)	Wegańskie parówki 100g (SELER, SOJA)
		Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.
		Salata 30g, Papryka 50g	Salata 30g	Salata 30g	Salata 30g, Papryka 50g	Salata 30g, Papryka 50g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	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						
OBIAD		Zupa solferino 350ml (SELER, MLEKO)	Zupa solferino 350ml (SELER, MLEKO)	Zupa solferino 350ml (SELER)	Zupa solferino 350ml (SELER)	Zupa solferino 350ml (SELER, MLEKO)
		Gulasz warzywny 250g (SELER)	Gulasz warzywny 250g (SELER)	Zraz wieprzowy gotowany 100g w sosie własnym 80g (PSZENICA, JAJA)	Zraz wieprzowy gotowany 100g w sosie własnym 80g (PSZENICA, JAJA)	Zraz wieprzowy gotowany 100g w sosie własnym 80g (PSZENICA)
		Kasza gryczana 180g	Kasza gryczana 150g	Kasza gryczana 150g	Kasza gryczana 150g	Kasza gryczana 150g
		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
PODWIECZOREK						
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Salatka jarzynowa z groszkiem 200g (SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)	Pasta warzywna b/g 100g (SELER, GORCZYCA)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER)
		Vege wędlina 50g (SOJA)	Vege wędlina 50g (SOJA)	Polędwica 50g (SOJA)	Polędwica 50g (SOJA)	Polędwica 50g (SOJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (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, 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**.

		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Budyń 250 ml (MLEKO)	Budyń na mleku roślinnym 1szt.	Budyń na mleku roślinnym 1szt.	Budyń na mleku roślinnym 1szt.	Budyń na mleku roślinnym 1szt.

PIĄTEK 17.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA WEGETARIAŃSKA	DIETA BEZGLUTENOWA	DIETA BEZLAKTOZOWA	DIETA BEZMLECZNA	DIETA BEZJAJECZNA
			Ryż na mleku 300 ml	Ryż na mleku roślinnym 300 ml	Jogurt naturalny b/l 1 szt. (MLEKO)	Ryż na mleku roślinnym 300 ml
		Bułka pszenna (PSZENICA)+ chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100g	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)	Hummus 80g (SOJA, SELER)	Hummus 80g (SOJA, SELER)	Hummus 80g (SOJA, SELER)	Twaróg 100 g (MLEKO)
		Miód 2 szt.	Miód 2 szt.	Miód 2 szt.	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 (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE						
OBIAD		Żurek 350 ml (SELER, MLEKO)	Żurek 350 ml (SELER, MLEKO)	Żurek 350 ml (SELER)	Żurek 350 ml (SELER)	Żurek 350 ml (SELER)
		Kotlet warzywny 100g (SOJA)	Ryba pieczona 100g	Kotlet z ryby pieczony 100g (PSZENICA, JAJA)	Kotlet z ryby pieczony 100g (PSZENICA, JAJA)	Kotlet z ryby pieczony 100g (PSZENICA)
		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	Mieszanka warzyw gotowanych 150g	Mieszanka warzyw gotowanych 150g	Mieszanka warzyw gotowanych 150g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK						
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasztet sojowy 100g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Domowa wędlina 100g	Schab w beczce 60g (SOJA)	Schab w beczce 60g (SOJA)	Schab w beczce 60g (SOJA)
				Pasztet sojowy 50 g (SOJA, SELER)	Pasztet sojowy 50 g (SOJA, SELER)	Pasztet sojowy 50 g (SOJA, SELER)
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Ogórek kiszony 1 szt. (GORCZYCA), Salata 30g	Pomidor 50 g, Salata 30g	Pomidor 50 g, Salata 30g	Ogórek kiszony 1 szt. (GORCZYCA), Salata 30g	Ogórek kiszony 1 szt. (GORCZYCA), Salata 30g

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, mączczaki. 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**.

		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA		Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.

SOBOTA 18.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA WEGETARIAŃSKA	DIETA BEZGLUTENOWA	DIETA BEZLAKTOZOWA	DIETA BEZMLECZNA	DIETA BEZJAJECZNA
			Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny b/l 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny b/l 1 szt. (MLEKO)	Musli na mleku roślinnym 300 ml (PSZENICA)
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka wiejska 50g (SOJA)	Domowa wędlina 100g	Szynka sopočka 60 g (SOJA)	Szynka sopočka 60 g (SOJA)	Szynka sopočka 60 g (SOJA)
		Miód pszczeli 50g	Miód pszczeli 50g			
		Ogórek 50g , Sałata 30g	Sałata 30g	Sałata 30g	Ogórek 50g , Sałata 30g	Ogórek 50g , Sałata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE						
OBIAD		Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER)	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER)	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER)	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER, MLEKO)
		Warzywa w sosie słodko - kwaśnym 250g (SELER)	Kurczak z łagodnymi warzywami 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 bezglutenowy 180g	Makaron 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						
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasztet warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Pasztet warzywny 50g (SOJA, SELER)	Pasztet sojowy (SOJA, SELER)	Pasztet sojowy (SOJA, SELER)	Pasztet sojowy (SOJA, SELER)
		Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)			Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
		Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Papryka 50 g, Pomidor 50 g

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**.

		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Margaryna miękka kubkowa 20 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	Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml

NIEDZIELA 19.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA WEGETARIANSKA	DIETA BEZGLUTENOWA	DIETA BEZLAKTOZOWA	DIETA BEZMLECZNA	DIETA BEZJAJECZNA
			Płatki owsiane na mleku 300 ml	Płatki owsiane bezglutenowe na mleku roślinnym 300 ml	Jogurt naturalny b/l 1 szt. (MLEKO)	Płatki owsiane na mleku roślinnym 300 ml
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100g	Chleb pszenny 75g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60g (PSZENICA, ŻYTO)
		Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g (JAJA, MLEKO)	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g (JAJA, MLEKO)	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g (JAJA)	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g (JAJA)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER)
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)
		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
II ŚNIADANIE						
OBIAD		Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)
		Pulpet z mięsa wege 100g w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, JAJA)	Pulpet z szynki 100g w sosie pomidorowym 80g (JAJA)	Pulpet z szynki 100g w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, JAJA)	Pulpet z szynki 100g w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, JAJA)	Pulpet z szynki 100g w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA)
		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 (MLEKO)	Surówka z marchewki i jabłka 150g (MLEKO)	Surówka z marchewki i jabłka 150g	Surówka z marchewki i jabłka 150g	Surówka z marchewki i jabłka 150g (MLEKO)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK						
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100g	Chleb pszenny 100g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasztet warzywny 50g (SELER, GORCZYCA)	Domowa wędlina 100g	Pasztet sojowy 100 g (SOJA)	Pasztet sojowy 100 g (SOJA)	Pasztet sojowy 100 g (SOJA)
		Twaróg biały 50g (MLEKO)	Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.	Twaróg biały 50g (MLEKO)
		Papryka 50g Sałata 30g	Pomidor 50g Sałata 30g	Pomidor 50g Sałata 30g	Papryka 50g Sałata 30g	Papryka 50g Sałata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (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, 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**.

		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Gruszka 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.

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