

PONIEDZIAŁEK 20.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta mięsna 50 g (SOJA)
			Twarożek ze szczypiorkiem 50g (MLEKO)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Herbata z cytryną 250 ml
II ŚNIADANIE		Jabłko pieczone 1szt.	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (SELER, MLEKO)
			Stek rozdrobniony 100 g (GORCZYCA, JAJA)
			Ziemniaki puree 180 g
			Mieszanka warzyw gotowanych rozdrobniona 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Marchewka gotowana 50 g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml
Wartość		2253kcal, Białko: 108 g, Tłuszcze:	2253 kcal, Białko: 107 g, Tłuszcze: 81g,

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**.

energetyczna		76g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 312g; W tym cukry: 54g; Błonnik pokarmowy: 22g; Sód: 1500 mg	Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 275g; W tym cukry:14g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg
---------------------	--	---	---

WTOREK 21.11.2023 r.			
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PLYNNNA WZMOCNIONA/ PAPKOWATA	DIETA ROZDROBNIONA
			Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)
		Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	
		Pasta mięsna 40 g (SOJA)	
		Pasta z jaj 100g (MLEKO, JAJA)	
		Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g	
		Masto 10 g (MLEKO)	
		Herbata z cytryną 250 ml	
II ŚNIADANIE		Budyń 250 ml (MLEKO)	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Zupa dyniowa 350 ml (SELER, MLEKO)
			Filet z kurczaka mielony w sosie koperkowym 100 g (PSZENICA)
			Kasza bulgur gotowana 180 g (PSZENICA)
			Surówka z buraków 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)
			Pasta mięsna 40 g (SOJA)
			Masto 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, 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**.

			Dynia gotowana 50g
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA		Maślanka 1szt. (MLEKO)	Maślanka 1szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2345kcal, Białko: 118 g, Tłuszcze: 79g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 302g; W tym cukry: 53g; Błonnik pokarmowy: 20g; Sód: 1500 mg	2395 kcal, Białko: 123 g, Tłuszcze: 84g, Tłuszcze nasycone :24g, Węglowodany ogółem: 283g; W tym cukry: 23g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1500 mg

ŚRODA 22.11.2023 r.			
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PAPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Paszтет drobiowy 70 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)
			Dżem 1 szt.
			Masło 10 g (MLEKO)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Kisiel 200 ml	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER,, MLEKO)	Rosół z zacierką 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)
			A'la gołąbek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, MLEKO)
			Ziemniaki puree 180 g
		Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			Kanapka razowa z serkiem śmietankowym 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. **Pszenica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta z jaj ze szpinakiem 100 g (GORCZYCA, MLEKO)
			Marchewka gotowana 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA		Mus jabłkowy 1 szt.	Mus jabłkowy 1 szt.
Wartość energetyczna		2177 kcal, Białko: 86g, Tłuszcze:67g, Tłuszcze nasycone :22g, Węglowodany ogółem: 316g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 31g; Sód: 1500 mg	2234kcal, Białko: 102g, Tłuszcze: 79g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 282g; W tym cukry: 146g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1200 mg

CZWARTEK 23.11.2023 r.			
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
			Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)
		Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)	
		Pasta z sera białego 100 g (MLEKO)	
		Dżem 1szt.	
		Masło 10 g (MLEKO)	
		Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g	
		Herbata z cytryną 250 ml	
II ŚNIADANIE		Budyń 250 ml (MLEKO)	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, MLEKO)
			Kawałki kurczaka rozdrobnione duszone w sosie cukiniowo - jogurtowym 250 g (MLEKO)

UWAGA:

1. 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.

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**.

			Makaron pszenny rozdrobniony 50 g (PSZENICA)
		Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta z makreli 100g
			Masło 10 g (MLEKO)
			Dynia gotowana 50g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml
Wartość energetyczna		2084 kcal, Białko: 94g, Tłuszcze: 57g, Tłuszcze nasycone :21g, Węglowodany ogółem: 307g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 20g; Sód: 1500 mg	2318 kcal, Białko: 112g, Tłuszcze: 77g, Tłuszcze nasycone :22g, Węglowodany ogółem: 298g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 31g; Sód: 1500 mg

PIĄTEK 24.11.2023 r.			
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PAPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
			Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)
		Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	
		Pasta mięsna 60 g (SOJA)	
		Marchewka gotowana 50 g	
		Masło 10 g (MLEKO)	
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Budyń 250 ml (MLEKO)	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)

UWAGA:

1. 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.

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**.

			Ryba pieczona 100 g
			Ziemniaki puree 180 g
			Marchewka gotowana rozdrobniona 150 g (MLEKO)
		Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Salatka z kaszą bulgur, suszonymi pomidorami, pietruszką i szynką drobiową 250 g (PSZENICA)
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA		Serek skyr smakowy 1 szt. (MLEKO)	Serek skyr smakowy 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2025 kcal, Białko: 103g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze: nasycone :20 g, Węglowodany ogółem: 266g; W tym cukry: 21g; Błonnik pokarmowy: 21g; Sód: 1500 mg	2008kcal, Białko: 104g, Tłuszcze: 64g, Tłuszcze: nasycone :24g, Węglowodany ogółem: 267g; W tym cukry: 11g; Błonnik pokarmowy:38g; Sód: 1500 mg

SOBOTA 25.11.2023 r.			
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
			Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)
		Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	
		Pasta mięsna 100 g (SOJA)	
		Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g	
		Masło 10 g (MLEKO)	
		Herbata z cytryną 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, 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**.

II ŚNIADANIE		Kisiel 250 ml	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Zupa neapolitańska krem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)
			Kociołek wieprzowy rozdrobniony duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)
			Kasza gryczana gotowana 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Twarożek ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Dynia gotowana 50g
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA		Koktajl 200 ml	Koktajl 200 ml
Wartość energetyczna		2229 kcal, Białko: 111g, Tłuszcze: 72g, Tłuszcze nasycone :23 g, Węglowodany ogółem: 294g; W tym cukry: 36g; Błonnik pokarmowy: 21g; Sód: 1500 mg	2282 kcal, Białko: 112g, Tłuszcze:79g, Tłuszcze nasycone :25 g, Węglowodany ogółem: 285g; W tym cukry: 17g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg

NIEDZIELA 26.11.2023 r.			
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PAPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Białe kielbaski koktajlowe pokrojone bez skórki 3 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)
			Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
			Masło 10 g (MLEKO)

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

		Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g	
		Ketchup 10 g	
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Budyń 250 ml (MLEKO)	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa wiejska 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)
			Kotlet pożarski pieczony 100 g (PSZENICA, JAJA, MLEKO)
			Ziemniaki puree 180 g
			Fasolka szparagowa gotowana rozdrobniona 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta mięsna 60 g (SOJA)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Marchewka gotowana 50 g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Kefir 1 szt. (MLEKO)	Kefir 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2172kcal, Białko: 109g, Tłuszcze: 71g, Tłuszcze nasycone :21 g, Węglowodany ogółem: 282g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 22g; Sód: 1500 mg	2275 kcal, Białko:114g, Tłuszcze:79g, Tłuszcze nasycone :26g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry: 13g; Błonnik pokarmowy: 33g; 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, 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**.