

PONIEDZIAŁEK 27.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
			Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )
		Chleb pszenny bez skórki 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	
		Hummus gotowy 115g ( <b>SELER, GORCZYCA, SOJA</b> )	
		Pasta mięsna 40g ( <b>SOJA</b> )	
		Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g	
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	
		Herbata z cytryną b/c 250 ml	
II ŚNIADANIE		Jabłko pieczone 1szt.	
OBIAD		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml ( <b>SELER</b> )
			Strogonow ze schabu rozdrobniony duszony z warzywami 250 g ( <b>PSZENICA</b> )
			Kasza bulgur gotowana 180 g ( <b>PSZENICA</b> )
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Chleb pszenny bez skórki 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
			Pasta mięsna 60 g ( <b>SOJA</b> )
			Marchewka gotowana 50 g
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata b/c 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II KOLACJA		Sok wielowarzywny 1 szt.	
Wartość energetyczna		2141kcal, Białko: 99 g, Tłuszcz: 85g, Tłuszcz nasycone: 22g, Węglowodany ogółem: 312g; W tym	2047kcal, Białko: 95 g, Tłuszcz: 69g, Tłuszcz nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, lubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

cukry: 30g; Błonnik pokarmowy: 23g;  
Sód: 1141 mg

cukry: 30g; Błonnik pokarmowy: 23g;  
Sód: 1136 mg

WTOREK 28.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ	
			Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
		Chleb pszenny bez skórki 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )		
		Pasta z jaj 100g.( <b>JAJA</b> )		
		Szynka z indyka 30g ( <b>SOJA</b> )		
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )		
		Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g		
		Herbata z cytryną b/c 250 ml		Herbata z cytryną b/c 250 ml
		Herbata z cytryną b/c 250 ml		Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )		
OBIAŁ		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER,, MLEKO</b> )	Zupa solferino 350 ml ( <b>SELER</b> )	
			Pulpet z szynki 100 g duszony w lekkim sosie koperkowym 80 g ( <b>JAJA, MLEKO</b> ) bez mąki	
			Kasza gryczana gotowana 180 g	
			Surówka z buraczków 150 g	
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml	
PODWIECZOREK				
KOLACJA		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Chleb pszenny bez skórki 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	
			Pasztet drobiowy 100 g ( <b>MLEKO, PSZENICA, SOJA</b> )	
			Marchewka gotowana 50 g	
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	
		Herbata owocowa b/c 250 ml	Herbata owocowa 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.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

<b>II KOLACJA</b>		Mus ryżowy 1 szt. <b>(MLEKO)</b>	Mus ryżowy 1 szt. <b>(MLEKO)</b>
<b>Wartość energetyczna</b>		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

ŚRODA 29.11.2023 r.			
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
			Zupa krem 500 ml <b>(SELER, PSZENICA, MLEKO)</b>
		Bułka żytnia 1 szt. <b>(PSZENICA)</b> + Chleb pszenny 25g	
		Pasta mięsna 70 g <b>(SELER)</b>	
		Serek śmietankowy 50g <b>(MLEKO)</b>	
		Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g	
		Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	
		Herbata z cytryną b/c 250 ml	
<b>II ŚNIADANIE</b>		Kisiel 200 ml	
<b>OBIAD</b>		Zupa krem 500 ml <b>(SELER, PSZENICA, MLEKO)</b>	Rosół z makaronem 350 ml <b>(SELER, PSZENICA)</b>
			Eskalopek drobiowy pieczony 100 g <b>(PSZENICA)</b>
			Ziemniaki puree 180 g
			Brokuł gotowany puree 150 g
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>			
<b>KOLACJA</b>		Zupa krem 500 ml <b>(SELER, MLEKO)</b>	Chleb pszenny bez skórki 100 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>
			Parówki cielęce pokrojone 3 szt. <b>(PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)</b>
			Ketchup 1 szt.
			Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>

**UWAGA:**

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, lubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszenica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

			Dynia gotowana 50g
		Herbata b/c 250 ml	Herbata b/c 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Mus owsianka 1 szt. <b>(MLEKO)</b>	Mus owsianka 1 szt. <b>(MLEKO)</b>
<b>Wartość energetyczna</b>		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

CZWARTEK 30.11.2023 r.			
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
			Zupa krem 500 ml <b>(SELER, MLEKO)</b>
		Chleb pszenny bez skórki 75 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	
		Pasta z mięsa 60g <b>(SOJA)</b>	
		Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g	
		Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	
		Herbata z cytryną b/c 250 ml	
<b>II ŚNIADANIE</b>		Budyń 250 ml <b>(MLEKO)</b>	
<b>OBIAD</b>		Zupa krem 500 ml <b>(SELER, PSZENICA, MLEKO)</b>	Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml <b>(SELER)</b>
			Sos bolognese duszony z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g <b>(PSZENICA, JAJA, SELER)</b>
			Makaron pszenny rozdrobniony 150 g <b>(PSZENICA)</b>
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>			
<b>KOLACJA</b>		Zupa krem 500 ml <b>(SELER,</b>	Chleb pszenny bez skórki 100 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>

**UWAGA:**

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, lubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszemca, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

		<b>PSZENICA, MLEKO)</b>	Pasta z tuńczyka 100g ( <b>JAJA, MLEKO, GORCZYCA</b> )
			Marchewka gotowana 50 g
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata ziołowa b/c 250 ml	Herbata ziołowa b/c 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
<b>Wartość energetyczna</b>		2217kcal, Białko: 94 g, Tłuszcze: 65g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 331g; W tym cukry: 47g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1500 mg	2183kcal, Białko: 94g, Tłuszcze: 61g, Tłuszcze nasycone: 21g, Węglowodany ogółem: 331g; W tym cukry: 47g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1500 mg

PIĄTEK 01.12.2023 r.			
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
			Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )
		Bułka żytnia 1 szt. ( <b>PSZENICA</b> ) + Chleb żytni 30g	
		Parówka z indyka rozdrobniona 1 szt. ( <b>SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER</b> )	
		Hummus gotowy 115g ( <b>SELER, GORCZYCA, SOJA</b> )	
		Ketchup 10 g	
		Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g	
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	
		Herbata z cytryną b/c 250 ml	
<b>II ŚNIADANIE</b>		Kisiel 250 ml	
<b>OBIAD</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa krupnik 350 ml ( <b>SELER</b> )
			Kotlet jajeczny pieczony 120 g ( <b>MLEKO, PSZENICA, JAJA</b> )
			Ziemniaki puree 180 g
			Surówka szwedzka z cebulką i oliwą 150 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, 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**.

		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>			
<b>KOLACJA</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Chleb pszenny bez skórki 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
			Pasta mięsna 60 g ( <b>PSZENICA, MLEKO, SOJA</b> )
			Dynia gotowana 50g
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata ziołowa b/c 250 ml	Herbata ziołowa b/c 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
<b>Wartość energetyczna</b>		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

SOBOTA 02.12..2023 r.			
<b>ŚNIADANIE</b>	TEMP.	<b>DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ</b>	<b>DIETA ROZDROBNIONĄ</b>
		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Kefir 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
			Chleb pszenny bez skórki 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
			Pasta mięsna 60 g ( <b>SOJA</b> )
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II ŚNIADANIE</b>		Jabłko pieczone 1szt.	
<b>OBIAD</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )
			Gulasz drobiowy duszony 100 g ( <b>PSZENICA</b> )
			Kasza gryczana gotowana 180 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, 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**.

			Surówka z marchewki i jabłka 150 g
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>			
<b>KOLACJA</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Chleb pszenny bez skórki 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
			Twaróg mielony 100 g ( <b>MLEKO</b> )
			Marchewka gotowana 50 g
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
			Herbata owocowa b/c 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Sok wielowarzywny 1 szt.	
<b>Wartość energetyczna</b>		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

NIEDZIELA 03.11.2023 r.			
<b>ŚNIADANIE</b>	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
			Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )
		Chleb pszenny bez skórki 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	
		Pasta mięsna 60 g ( <b>SOJA</b> )	
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	
		Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g	
		Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II ŚNIADANIE</b>		Budyń 250 ml ( <b>MLEKO</b> )	
<b>OBIAD</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER,</b>	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml ( <b>SELER,</b>

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, lubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszemca, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

		<b>PSZENICA, MLEKO)</b>	<b>MLEKO, PSZENICA)</b>
			Roladka drobiowa rozdrobniona ze szpinakiem pieczona 100g ( <b>JAJA, PSZENICA)</b>
			Ziemniaki puree 180 g
			Surówka żydowska 150 g ( <b>SELER)</b>
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>			
<b>KOLACJA</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO)</b>	Chleb pszenny bez skórki 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO)</b>
			Salatka ziemniaczana rozdrobniona 250 g ( <b>RYBA, MLEKO)</b>
			Masło 10 g ( <b>MLEKO)</b>
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Skyr naturalny 1 szt.( <b>MLEKO)</b>	Skyr naturalny 1 szt.( <b>MLEKO)</b>
<b>Wartość energetyczna</b>		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

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