

PONIEDZIAŁEK 13.11.2023 r.

PONIEDZIAŁEK 13.11.2023 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)
			Serek śmietankowy 100g (MLEKO)
			Pasta z z szynka z kurczaka 40g (SOJA)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
	II ŚNIADANIE		Kisiel 200 ml
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Zupa ziemniaczana zmiksowana 350 ml (SELER)
			Ratatuj z indyka 250g (SELER)
			Kasza jęczmienna łamana 180 g
		Kompot b/c 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)
			Marchewka gotowana 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Jabłko pieczone 1szt.	Jabłko pieczone 1szt.
Wartość energetyczna		2069 kcal, Białko: 103 g, Tłuszcz: 66g, Tłuszcz nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry: 50g; Błonnik pokarmowy: 31g; Sód: 1500 mg	2092 kcal, Białko: 102 g, Tłuszcz: 66g, Tłuszcz nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 285g; W tym cukry: 39g; Błonnik pokarmowy: 29g; 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. **Pszenica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

WTOREK 14.11.2023 r. .			
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
			Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórkę 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta z szynki z indyka 60g (SOJA)
			Pasta z twarogu białego 50g (MLEKO)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Pomidor bez skórkę pokrojony w kostkę 50 g
		Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Budyń 250 ml (MLEKO)	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Krupnik zmiksowany 350 ml (SELER)
			Pulpet 100g (PSZENICA)
			Ziemniaki puree 180 g
			Puree z marchewki gotowanej 150 g (MLEKO)
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórkę 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta z jaj 100 g (GORCZYCA, MLEKO)
			Dynia gotowana 100g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA		Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml
Wartość energetyczna		2199 kcal, Białko: 97 g, Tłuszcze: 72g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 302g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1500 mg	2138 kcal, Białko: 99 g, Tłuszcze: 65g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 296g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 29g; 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. **Pszenica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

ŚRODA 15.11.2023 r.

ŚRODA 15.11.2023 r.				
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ	
			Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Bułka z makiem (PSZENICA)+ chleb pszenny 30 bez skórki g (PSZENICA, ŻYTO)		
		Pasta mięsna 60 g (SELER, JAJA)		
		Dżem 2 szt.		
		Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g		
		Masło 10 g (MLEKO)		
		Herbata z cytryną b/c 250 ml		Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Kisiel 200 ml		
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER,, MLEKO)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	
			Eskalop drobiowy rozdrobniony 100 g (PSZENICA, JAJA)	
			Ziemniaki puree 180 g	
			Fasolka szparagowa gotowana 150g	
		Kompot b/c 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 z ziołami 100 g (MLEKO)	
			Mieszanka warzyw gotowanych 100g	
			Masło 10 g (MLEKO)	
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	
II KOLACJA		Koktajl bananowo-truskawkowy 200 ml	Banan 1 szt.	
Wartość energetyczna		2298 kcal, Białko: 103g, Tłuszcze: 58g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 348g; W tym cukry: 51g; Błonnik pokarmowy: 28g; Sód: 1453 mg	2294 kcal, Białko: 98g, Tłuszcze: 58g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 348g; W tym cukry: 50g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1402 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 objętych 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, owoce** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

CZWARTEK 16.11.2023 r.

CZWARTEK 16.11.2023 r.			
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
			Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Parówki cielęce pokrojone 4 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)
			Ketchup 1 szt.
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Kisiel 200 ml	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa solferino 350ml (SELER, MLEKO)
			Pulpet wieprzowy 100g w sosie własnym 80g (PSZENICA, JAJA)
			Kasza jęczmienna 180g
			Surówka z buraków 150g
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Salatka jarzynowa z groszkiem rozdrobniona 200g (SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)
			Pasta mięsna 50g (SOJA)
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Budyń 250 ml (MLEKO)	Budyń 250 ml (MLEKO)
Wartość energetyczna		2358 kcal, Białko: 104g, Tłuszcze: 83g, Tłuszcze nasycone :25 g, Węglowodany ogółem: 315g; W tym cukry: 53g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg	2316 kcal, Białko: 100g, Tłuszcze: 83g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 344g; W tym cukry: 50g; Błonnik pokarmowy: 24g; 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. **Pszemca, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

PIĄTEK 17.11.2023 r.

PIĄTEK 17.11.2023 r.			
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
			Bułka pszenna (PSZENICA)+ chleb chleb pszenny bez skórki 25 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Twaróg 100 g (MLEKO)
			Miód 1 szt.
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Budyń 250 ml (MLEKO)	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Żurek 350 ml (SELER, MLEKO)
			Kotlet z ryby pieczony 100g (PSZENICA, JAJA)
			Ziemniaki puree 180 g
			Mieszanka warzyw gotowanych puree 150g (MLEKO)
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta mięsna 100g (SOJA)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA		Koktajl bananowo-truskawkowy 200 ml	Koktajl bananowo-truskawkowy 200 ml
Wartość energetyczna		2249 kcal, Białko: 106g, Tłuszcze: 57g, Tłuszcze: nasycone :20 g, Węglowodany ogółem: 340g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy: 32g; Sód: 1500 mg	2223 kcal, Białko: 108g, Tłuszcze: 55g, Tłuszcze: nasycone :20 g, Węglowodany ogółem: 335g; W tym cukry: 45g; 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. **Pszemca, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

SOBOTA 18.11.2023 r.

	TEMP.	DIETA PŁYNNA WZMOCNIONA/ PAKOWATA	DIETA ROZDROBNIONA
ŚNIADANIE		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Szynka sopocka 60 g (SOJA)
			Salata 30g
			Masło 10 g (MLEKO)
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
	II ŚNIADANIE		Koktajl 200 ml
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER, MLEKO)
			Kurczak z łagodnymi warzywami w sosie słodko - kwaśnym rozdrobniony 250g (SELER)
			Makaron rozdrobniony 180g (PSZENICA)
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasztet drobiowy 70 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)
			Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA		Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml
Wartość energetyczna		2025 kcal, Białko: 92g, Tłuszcze: 57g, Tłuszcze nasycone :21 g, Węglowodany ogółem: 300g; W tym cukry: 64g; Błonnik pokarmowy: 32g; Sód: 1500 mg	2000 kcal, Białko: 92g, Tłuszcze: 57g, Tłuszcze nasycone :21 g, Węglowodany ogółem: 292g; W tym cukry: 63g; 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. **Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

NIEDZIELA 19.11.2023 r.

NIEDZIELA 19.11.2023 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)	
			Jajecznica rozdrobniona 100 g (JAJA, MLEKO)	
			Masło 10 g (MLEKO)	
			Salata 30g	
			Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Budyń 250 ml (MLEKO)		
OBIAŁ		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)	
			Pulpet z szynki 100g w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, JAJA)	
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml	
PODWIECZOREK				
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	
			Parówki z indyka pokrojone 2 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)	
			Ketchup 10g	
			Twaróg biały 50g (MLEKO)	
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g	
			Masło 10 g (MLEKO)	
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	
II KOLACJA		Koktajl bananowo-truskawkowy 200 ml	Koktajl bananowo-truskawkowy 200 ml	
Wartość energetyczna		2231 kcal, Białko: 91g, Tłuszcz: 78g, Tłuszcz nasycone :24 g, Węglowodany ogółem: 303g; W tym cukry: 27g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg	2262kcal, Białko: 92g, Tłuszcz: 77g, Tłuszcz nasycone :24 g, Węglowodany ogółem: 303g; W tym cukry: 37g; Błonnik pokarmowy: 27g; 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. **Pszenica, 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, 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. **Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.