

PONIEDZIAŁEK 06.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA WRZODOWA/ ubogoresztkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miążdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)		Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Schab pieczony 60 g	Schab pieczony 60 g	Schab pieczony 60 g + ser żółty 40g	Schab pieczony 60 g	Schab pieczony 60 g
		Marchewka gotowana 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Pomidor bez skóry 100 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 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			Jabłko 1 szt.		Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)
		Bitka schabowa 100 g w sosie własnym 80 g (PSZENICA)	Kotlet sojowy 100 g (PSZENICA)	Bitka schabowa 100 g w sosie własnym 80 g (PSZENICA)	Bitka schabowa 100 g w sosie własnym 80 g (PSZENICA)	Bitka schabowa 100 g w sosie własnym 80 g (PSZENICA)
		Kasza bulgur 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur 150 g (PSZENICA)	Kasza bulgur 150 g (PSZENICA)
		Marchewka gotowana 150 g	Marchewka gotowana 150 g	Marchewka gotowana 150 g	Surówka bułgarska 150 g	Marchewka gotowana 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			Kanapka bezglutenowa z dżemem 1 szt. (PSZENICA)	Serek wiejski 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO) + szynka drobiowa 50g	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)
		Miód 2 szt.	Miód 2 szt.	Miód 2 szt.	Dżem 1 szt.	Dżem 1 szt.
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Dynia gotowana 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Rzodkiewka 50 g, Salata 30 g	Salata 30 g, Pomidor 50g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA					Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, 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.
- Pszenica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

WTOREK 07.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA WRZODOWA/ ubogoresztkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miążdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Płatki ryżowe na mleku 300 ml		Płatki ryżowe na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Jajecznica 100 g (JAJA)	Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Jajecznica z białek na parze 100 g (JAJA)	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g (JAJA)	Jajecznica 100 g (JAJA)
		Szynka drobiowa 30g	Dżem 1 szt.	Szynka drobiowa 60g	Szynka drobiowa 30g	Szynka drobiowa 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Marchewka gotowana 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Pomidor 50 g, Rzodkiewka 50g	Salata 30 g, 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			Kisiel 300 ml		Kanapka razowa z serkiem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)	Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)	Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)	Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)	Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)
		Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)	Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)	Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)	Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)	Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Mieszanka warzyw gotowanych 150 g	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g	Surówka koperkowa 150 g (MLEKO)	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			Kanapka bezglutenowa z miodem 1 szt. (PSZENICA)	Serek homogenizowany 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka z indyka 60 g (SOJA)	Szynka z indyka 60 g (SOJA)	Szynka z indyka 60 g (SOJA) + Paszтет warzywny 100g (SELER, SOJA)	Szynka z indyka 60 g (SOJA)	Szynka z indyka 60 g (SOJA)
		Dynia gotowana 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek 50 g, Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 100 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 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					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, 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, siarczyn, 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.
- Pszenica, jęczmień, żyto, owies - zboża zawierające lub mogące zawierać GLUTEN.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA WRZODOWA/ ubogoresztkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miażdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Makaron na mleku 300 ml (PSZENICA)		Makaron na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA) + ser żółty 40g (MLEKO)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Marchewka gotowana 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek Kiszony 60 g (GORCZYCA), Pomidor 50 g	Pomidor bez skóry 100 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 bezglutenowa z dżemem 1 szt. (PSZENICA)		Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
OBIAD		Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)
		Gulasz wieprzowo- wołowy 150g (MLEKO, PSZENICA)	Gulasz warzywny 150g (MLEKO, PSZENICA)	Gulasz wieprzowo- wołowy 150g (MLEKO, PSZENICA)	Gulasz wieprzowo- wołowy 150g (MLEKO, PSZENICA)	Gulasz wieprzowo- wołowy 150g (MLEKO, PSZENICA)
		Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza pęczak 150g	Kasza jęczmienna 150g
		Surówka z marchewki 150 g	Surówka z marchewki 150 g	Surówka z marchewki 150 g	Surówka z marchewki 150 g	Surówka z marchewki 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK		Banan 1 szt.	Jogurt naturalny 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)		
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasta z pieczonego dorsza 100 g (JAJA, GORCZYCA)	Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Pasta z pieczonego dorsza 100 g (JAJA, GORCZYCA) Paszтет warzywny 100g (SELER, SOJA)	Pasta z pieczonego dorsza 100 g (JAJA, GORCZYCA)	Pasta z pieczonego dorsza 100 g (JAJA, GORCZYCA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Dynia gotowana 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Papryka 50g, Salata 30 g	Salata 30 g, Pomidor 50g
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA				Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, 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**.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA WRZODOWA/ ubogoresztkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miażdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Ryż na mleku 300 ml		Ryż na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Parówki z indyka 2 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Parówki z indyka 2 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)	Parówki z indyka 2 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)	Parówki z indyka 2 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)
		Serek śmietankowy 50g (MLEKO)		Serek śmietankowy 100g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Marchewka gotowana 50g	Pomidor 100 g	Pomidor 100 g	Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50 g	Pomidor 100 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			Kisiel 300 ml		Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD		Zupa dyniowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa dyniowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa dyniowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa dyniowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa dyniowa 350 ml (SELER, MLEKO)
		Sznicel drobiowy smażony 100 g (PSZENICA, MLEKO, JAJA)	Kotlet sojowy 100 g (PSZENICA)	Pierś z kurczaka soute 100 g (PSZENICA)	Pierś z kurczaka soute 100 g (PSZENICA)	Pierś z kurczaka soute 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 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			Ryż z jabłkiem 200g	Serek wiejski 1 szt.	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasta z jaj 100 g (MLEKO)	Pasztet warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Pasta z białek jaj 100 g (MLEKO) +Szynka drobiowa 50g	Pasta z jaj ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)	Pasta z jaj 100 g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Dynia gotowana 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Ogórek 50 g, Salata 30 g	Salata 30 g, Pomidor 50g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA					Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, 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.
- Pszenica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA WRZODOWA/ ubogoresztkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miażdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Płatki owsiane na mleku 300 ml		Płatki owsiane na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Bułka pszenna (PSZENICA)+ chleb chleb pszenny 25 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Bułka pszenna (PSZENICA)+ chleb chleb pszenny 25 g (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka żytnia(PSZENICA)+ chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka pszenna (PSZENICA)+ chleb chleb pszenny 25 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Twaróg 100 g (MLEKO)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Twaróg 100 g (MLEKO) + szynka drobiowa 50g	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
		Marchewka gotowana 50g	Dżem 2 szt., Sałata 30g	Dżem 2 szt., Sałata 30g	Rzodkiewka 50g, Sałata 30g	Dżem 1 szt., Sałata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 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		Jabłko pieczone 1 szt.		Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)
		Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)	Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)	Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)	Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)	Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)
		Ryż al dente 180 g	Ryż 180 g	Ryż 180 g	Ryż al dente 150 g	Ryż al dente 150 g
		Mini marchewka gotowana 150 g	Mini marchewka gotowana 150 g	Mini marchewka gotowana 150 g	Surówka z kapusty białej i marchewki 150 g (MLEKO)	Mini marchewka ugotowana al dente 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK		Kisiel 300 ml	Serek homogenizowany 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)		
KOLACJA		Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Salatka libańska z pomidorem, kaszą bulgur, pietruszką, szynką 250 g (PSZENICA)	Salatka z kaszą bulgur, pomidorem, pietruszką 250 g (PSZENICA)	Salatka z kaszą bulgur, pomidorem, pietruszką, szynką i 250 g (PSZENICA) + schab pieczony 50g	Salatka libańska z pomidorem, kaszą bulgur, pietruszką, szynką i ciecierzycą 250 g (PSZENICA)	Salatka libańska z pomidorem, kaszą bulgur, pietruszką, szynką 250 g (PSZENICA)
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA				Kanapka razowa z serkiem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, 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.
- Pszenica, jęczmień, żyto, owies - zboża zawierające lub mogące zawierać GLUTEN.

SOBOTA 11.11.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA WRZODOWA/ ubogoreszkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miażdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Płatki jaglane na mleku 300 ml		Płatki jaglane na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka sopocka 60 g (SOJA)	Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Szynka sopocka 60 g (SOJA) Paszтет warzywny 100g (SELER, SOJA)	Szynka sopocka 60 g (SOJA)	Szynka sopocka 60 g (SOJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Marchewka gotowana 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Pomidor bez skóry 100 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 bezglutenowa z dżemem 1 szt. (PSZENICA)		Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
OBIAD		Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)
		Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)	Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)	Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)	Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)	Łazanki al dente z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)
		Makaron pszenny 180g (PSZENICA)	Makaron pszenny 180g (PSZENICA)	Makaron pszenny 180g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty 150g (PSZENICA)	Makaron pszenny al dente 150g (PSZENICA)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			Kisiel 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Twarożek z suszonymi pomidorami 150g (MLEKO)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Twarożek z suszonymi pomidorami 150g (MLEKO) + szynka drobiowa 50g	Twarożek z suszonymi pomidorami 150g (MLEKO)	Twarożek z suszonymi pomidorami 150g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g
		Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Jabłko 1 szt.	Jabłko pieczone 1 szt.
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA					Kanapka razowa z wędliną 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.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA WRZODOWA/ ubogoresztkowa/ bez warzyw surowych	DIETA ŁATWO STRAWNA NISKOBIAŁKOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH (miażdżycowa)	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Płatki kukurydziane na mleku 300 ml		Płatki kukurydziane na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pieczeń z indyka 60g (PSZENICA, JAJA)	Pieczeń z indyka 60g (PSZENICA, JAJA)	Pieczeń z indyka 60g (PSZENICA, JAJA) Paszтет warzywny 100g (SELER, SOJA)	Pieczeń z indyka 60g (PSZENICA, JAJA)	Pieczeń z indyka 60g (PSZENICA, JAJA)
		Marchewka gotowana 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek Kiszony 60 g (GORCZYCA), Pomidor 50 g	Pomidor bez skóry 100 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 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			Jabłko 1 szt.		Kanapka razowa z serem białym 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)
		Podudzie z kurczaka w ziołach 1 szt.	Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)	Podudzie z kurczaka w ziołach 1 szt.	Podudzie z kurczaka w ziołach 1 szt.	Podudzie z kurczaka w ziołach 1 szt.
		Ziemniaki 150 g	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 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			Kanapka bezglutenowa z dżemem 1 szt. (PSZENICA)	Serek wiejski 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka drobiowa 60 g (SOJA)	Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Szynka drobiowa 60 g (SOJA) + Ser biały 50g (MLEKO)	Parówka drobiowa 2szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Szynka drobiowa 60 g (SOJA)
		Ketchup 10 g	Miód 2 szt.	Miód 2 szt.	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Dynia gotowana 50g	Pomidor 100 g	Pomidor 100 g	Ogórek 50 g, Pomidor 50 g	Pomidor 100 g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA					Kanapka razowa z wędliną 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.

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**.