

PONIEDZIAŁEK 18.12.2023 r.

	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Papryka 50g	Papryka 50g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	Kanapka graham z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, JAJA)
OBIAD	Zupa ryżowa b/s 350 ml (SELER)	Zupa ryżowa b/s 350 ml (SELER)
	Stek pieczony b/s 100g (GORCZYCA, JAJA)	Stek pieczony b/s 100g (GORCZYCA, JAJA)
	Ziemniaki gotowane b/s 150g	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150g
	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150g	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150g
	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml b/c
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z miodem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Salata 30g	Salata 30g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 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, 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.

WTOREK 19.12.2023 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Jajko 1 szt.	Jajko 1 szt.
	Pomidor 50g, Roszponka	Pomidor 50g, Roszponka
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa dyniowa b/s 350 ml (SELER)	Zupa dyniowa b/s 350 ml (SELER)
	Filet z kurczaka soute b/s 100 g (PSZENICA)	Filet z kurczaka soute b/s 100 g (PSZENICA)
	Kasza bulgur gotowana b/s 150 g (PSZENICA)	Kasza bulgur gotowana b/s 150 g (PSZENICA)
	Surówka z buraków b/s 150 g	Surówka z buraków b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150g	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150g
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Salata 15 g	Salata 15 g
	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa b/c 250 ml
II KOLACJA	Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową 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.

ŚRODA 20.12.2023 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Papryka 50g	Papryka 50g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z serem śmietankowy 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z serem śmietankowy 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Rosół z zacierką b/s 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Rosół z zacierką b/s 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)
	A'la gołąbek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie własnym b/s 80g (PSZENICA)	A'la gołąbek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie własnym b/s 80g (PSZENICA)
	Ziemniaki b/s 150g	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Pasta z jaj ze szpinakiem b/s 100g (GORCZYCA, MLEKO)	Pasta z jaj ze szpinakiem b/s 100g (GORCZYCA, MLEKO)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(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.

CZWARTEK 21.12.2023 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)
	Pasta z tuńczyka 100g (MLEKO, JAJA)	Pasta z tuńczyka 100g (MLEKO, JAJA)
	Mix sałat 50g z oliwą	Mix sałat 50g z oliwą
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	Kanapka graham z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)
OBIAD	Zupa buraczkowa b/s 350 ml (SELER)	Zupa buraczkowa b/s 350 ml (SELER)
	Kawałki kurczaka duszone w sosie cukiniowo - jogurtowym b/s 250 g (MLEKO)	Kawałki kurczaka duszone w sosie cukiniowo - jogurtowym b/s 250 g (MLEKO)
	Makaron gotowany b/s 150 g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty b/s 150 g (PSZENICA)
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Fasolka szparagowa gotowana b/s 150 g	Fasolka szparagowa gotowana b/s 150 g
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
	Ogórek 50g	Ogórek 50g
	Miód 1szt.	Rzodkiewka 50 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA	Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)	Mus owsianka 1 szt. (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.

PIĄTEK 22.12.2023 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)
	Ogórek 50g	Ogórek 50g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa kalafiorowa b/s 350 ml (SELER)	Zupa kalafiorowa b/s 350 ml (SELER)
	Kotlet warzywny 100g (PSZENICA, JAJA)	Ryba pieczona b/s 100 g
	Ziemniaki gotowane b/s 150 g	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150 g
	Marchewka gotowana b/s 150 g	Marchewka ugotowana al dente b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z dżemem i twarogiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Pasztet warzywny 100g (PSZENICA)	Pasztet warzywny 100g (PSZENICA)
	Sałata 30g	Sałata 30g
	Masło 10g (MLEKO)	Masło 10g (MLEKO)
	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (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.

SOBOTA 23.12.2023 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Kiełki	Kiełki
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Rosół z makaronem b/s 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem b/s 350 ml (SELER, PSZENICA)
	Kociołek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami b/s 250 g (SELER)	Kociołek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami b/s 250 g (SELER)
	Kasza jęczmienna gotowana b/s 150g	Kasza jęczmienna al dente gotowana b/s 150g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Twarożek ze szczypiorkiem 100 g b/s (MLEKO)	Twarożek ze szczypiorkiem 100 g b/s (MLEKO)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (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.

NIEDZIELA 24.12.2023 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g (JAJA, MLEKO)	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g (JAJA, MLEKO)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Ogórek 50g	Ogórek 50g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	Kanapka graham z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)
OBIAD	Barszcz czerwony z uszkami b/s 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA, MLEKO)	Barszcz czerwony z uszkami b/s 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA, MLEKO)
	Ryba pieczona b/s 100 g	Ryba pieczona b/s 100 g
	Ziemniaki gotowane b/s 150 g	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150 g
	Surówka z marchewki i jabłka b/s 150 g	Surówka z marchewki i jabłka b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml b/c
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Pierogi z kapustą i grzybami 4 sztuk (PSZENICA JAJA, MLEKO)	Pierogi z kapustą i grzybami 4 sztuk (PSZENICA JAJA, MLEKO)
	Śledzie z olejem b/s 100 g	Śledzie z olejem b/s 100 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA	Kefir 1 szt. (MLEKO)	Kefir 1 szt. (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.

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.