

PONIEDZIAŁEK 11.12.2023 r.

ŚNIADANIE	TEM P.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Zacierka na mleku 300 ml (PSZENICA, JAJA)		Zacierka na mleku 300 ml (PSZENICA, JAJA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Serek śmietankowy 100g (MLEKO)	Pasta warzywna b/g 100g (SELER, GORCZYCA)	Serek śmietankowy 100g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
		Szynka z kurczaka 40g (SOJA)	Dżem 2 szt.	Szynka z kurczaka 40g (SOJA)	Szynka z kurczaka 40g (SOJA)	Szynka z kurczaka 40g (SOJA)
		Salata 30g	Salata 30g	Salata 30g	Ogórek kiszony 1 szt. Salata 30g	Salata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	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			Kisiel 250 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD		Barszcz czerwony 350 ml (SELER)	Barszcz czerwony 350 ml (SELER)	Barszcz czerwony 350 ml (SELER)	Barszcz czerwony 350 ml (SELER)	Barszcz czerwony 350 ml (SELER)
		Ratatuj duszone z indyka 250g (SELER)	Ratatuj duszone z indyka 250g (SELER)	Ratatuj duszone z indyka 250g (SELER)	Ratatuj duszone z indyka 250g (SELER)	Ratatuj duszone z indyka 250g (SELER)
		Kasza jęczmienna łamana 180 g	Kasza jęczmienna łamana 180 g	Kasza jęczmienna łamana 180 g	Kasza jęczmienna, pęczak 150 g	Kasza jęczmienna łamana 180 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)		
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Schab 60 g (SOJA)	Paszтет warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Schab 60 g (SOJA) + Ser żółty 40g (MLEKO)	Schab 60 g (SOJA)	Schab 60 g (SOJA)
		Pomidor 100g	Pomidor 100g	Pomidor 100g	Rzodkiewka 50g, Pomidor 50g	Pomidor 100g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Serek homogenizowany w tubce 1 szt. (MLEKO)	Serek homogenizowany w tubce 1 szt. (MLEKO)	Serek homogenizowany w tubce 1 szt. (MLEKO)	Kefir 1 szt. (MLEKO)	Kefir 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2216 kcal, Białko: 117 g, Tłuszcze: 62g, Tłuszcze nasycone: 20g,	2297 kcal, Białko:46g, Tłuszcze: 93g, Tłuszcze nasycone :12 g,	2261kcal, Białko: 126 g, Tłuszcze: 69g, Tłuszcze nasycone: 26g,	2252 kcal, Białko: 118 g, Tłuszcze: 77g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany	2025 kcal, Białko: 107 g, Tłuszcze: 62g, Tłuszcze nasycone:19g,

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**.

	Węglowodany ogółem: 308g; W tym cukry: 52g; Błonnik pokarmowy: 28g; Sód: 1500 mg	Węglowodany ogółem: 329g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 30g; Sód: 1500 mg	Węglowodany ogółem: 283g; W tym cukry: 21g; Błonnik pokarmowy: 29g; Sód: 1500 mg	ogółem: 286g; W tym cukry: 23g; Błonnik pokarmowy: 46g; Sód: 1500 mg	Węglowodany ogółem: 283g; W tym cukry: 21g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg
--	--	--	--	--	--

WTOREK 12.12.2023 r. .

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Kasza kukurydziana na mleku 300 ml		Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Skyr naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka sopocka 40g (SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Szynka sopocka 40g (SOJA)	Szynka sopocka 20g (SOJA)	Szynka sopocka 20g (SOJA)
		Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Miód 2 szt.	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Pomidor 50 g, Roszponka	Pomidor 50 g, Roszponka	Pomidor 50 g, Roszponka	Pomidor 50 g, Roszponka	Pomidor 50 g, Roszponka
		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			Banan 1 szt.	Skyr naturalny 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszennaz wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD		Krupnik 350 ml (SELER)	Krupnik 350 ml (SELER)	Krupnik 350 ml (SELER)	Krupnik 350 ml (SELER)	Krupnik 350 ml (SELER)
		Kotlet schabowy panierowany 100g (JAJA, PSZENICA)	Kotlet warzywny 100g (SOJA)	Schab saute 100g (PSZENICA)	Schab saute 100g (PSZENICA)	Schab saute 100g (PSZENICA)
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Mini marchewka gotowana 150 g (MLEKO)	Mini marchewka gotowana 150 g (MLEKO)	Mini marchewka gotowana 150 g (MLEKO)	Surówka z pora 150 g (GORCZYCA)	Mini marchewka ugotowana al dente 150 g (MLEKO)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Kanapka razowa z serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)		
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)	Pasztet warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)	Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)	Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)
				Pasztet warzywny 100g (SOJA, SELER)		
		Salata 30g	Salata 30g	Salata 30g	Papryka 50g, Salata 30g	Salata 30g

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.

		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	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		Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
Wartość energetyczna		2237 kcal, Białko: 93 g, Tłuszcze: 89g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 292g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2141 kcal, Białko:37g, Tłuszcze: 63g, Tłuszcze nasycone :7g, Węglowodany ogółem: 363g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 29g; Sód: 1500 mg	2408 kcal, Białko: 122 g, Tłuszcze: 75g, Tłuszcze nasycone :30g, Węglowodany ogółem: 317g; W tym cukry: 39g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg	2336 kcal, Białko: 103 g, Tłuszcze:98 g, Tłuszcze nasycone :26g, Węglowodany ogółem: 282g; W tym cukry: 16g; Błonnik pokarmowy: 49g; Sód: 1500 mg	2206 kcal, Białko: 103 g, Tłuszcze: 56g, Tłuszcze nasycone :16g, Węglowodany ogółem: 290g; W tym cukry: 39g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1500 mg

ŚRODA 13.12.2023 r.							
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORESZEKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA	
			Płatki jaglana na mleku 300 ml		Płatki jaglana na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
			Bułka z makiem 1 szt. (PSZENICA)	Chleb niskobiałkowy 100g	Bułka z makiem 1 szt. (PSZENICA)	Bułka razowa 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka z makiem 1 szt. (PSZENICA)
			Pasta z jaj 100 g (MLEKO)	Pasta warzywna b/g 100g (SELER, GORCZYCA)	Pasta z jaj 100 g (MLEKO)	Pasta z jaj 100 g (MLEKO)	Pasta z białek jaj 100 g (MLEKO)
					Pasta warzywna100g (SELER, GORCZYCA)		
			Mix sałat 50g z oliwą 10g	Mix sałat 50g z oliwą 10g	Mix sałat 50g z oliwą 10g	Mix sałat 50g z oliwą 10g	Mix sałat 50g z oliwą 10g
			Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	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			Kanapka bezglutenowa z dżemem 1szt.	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	Kanapka pszenna z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
OBIAD		Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	
		Eskalop drobiowy pieczony 100 g (PSZENICA, JAJA)	Kotlet sojowy 100g (SOJA)	Eskalop drobiowy pieczony 100 g (PSZENICA, JAJA)	Eskalop drobiowy pieczony 100 g (PSZENICA, JAJA)	Eskalop drobiowy pieczony 100 g (PSZENICA, JAJA)	
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	
		Fasolka szparagowa gotowana 150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	Fasolka szparagowa gotowana 150g	
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml	
PODWIECZOREK					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna 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, 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**.

KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka z indyka 60g (SOJA)	Pasztet warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Szynka z indyka 60g (SOJA)	Szynka z indyka 60g (SOJA)	Szynka z indyka 60g (SOJA)
				Pasztet warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)		
		Salat 30g Pomidor 50g	Salat 30g Pomidor 50g	Salat 30g Pomidor 50g	Salat 30g Pomidor 50g	Rzodkiewka 50g, Salata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA		Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. (MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. (MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. (MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. (MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2012 kcal, Białko: 95g, Tłuszcz: 66g, Tłuszcz nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 265g; W tym cukry: 30g; Błonnik pokarmowy: 22g; Sód: 1402 mg	2336 kcal, Białko: 39g, Tłuszcz: 85g, Tłuszcz nasycone : 9g, Węglowodany ogółem: 348g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1402 mg	2472 kcal, Białko: 127g, Tłuszcz: 77g, Tłuszcz nasycone :30g, Węglowodany ogółem: 349g; W tym cukry: 14g; Błonnik pokarmowy: 29g; Sód: 1402 mg	2231kcal, Białko: 106g, Tłuszcz: 80g, Tłuszcz nasycone :15g, Węglowodany ogółem: 280g; W tym cukry: 11g; Błonnik pokarmowy: 41g; Sód: 1402 mg	2196 kcal, Białko: 103g, Tłuszcz: 51g, Tłuszcz nasycone :15g, Węglowodany ogółem: 348g; W tym cukry: 14g; Błonnik pokarmowy: 32g; Sód: 1402 mg

CZWARTEK 14.12.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Manna na mleku 300 ml (PSZENICA)		Manna na mleku 300 ml (PSZENICA)	Kefir 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Parówki cielęce 3 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)	Parówki cielęce 3 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)	Parówki cielęce 3 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)	Parówki cielęce 3 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)	Parówki cielęce 3 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)
		Ketchup 1 szt.	Ketchup 1 szt.+ Dżem 2 szt.	Ketchup 1 szt. + Ser żółty 40g (MLEKO)	Ketchup 1 szt.	Ketchup 1 szt.
		Rukola	Rukola	Rukola	Rukola, Papryka 50g	Rukola
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	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			Budyń na mleku roślinnym 1szt.	Kefir 1 szt. (MLEKO)	Jabłko 1 szt.	
OBIAD		Zupa solferino 350ml (SELER, MLEKO)	Zupa solferino 350ml (SELER,	Zupa solferino 350ml (SELER,	Zupa solferino 350ml (SELER, MLEKO)	Zupa solferino 350ml (SELER, 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, 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**.

		MLEKO)	MLEKO)		
	Zraz wieprzowy gotowany 100g w sosie własnym 80g (PSZENICA, JAJA)	Gulasz warzywny 250g (SELER)	Zraz wieprzowy gotowany 100g w sosie własnym 80g (PSZENICA, JAJA)	Zraz wieprzowy gotowany 100g w sosie własnym 80g (PSZENICA, JAJA)	Zraz wieprzowy gotowany 100g w sosie własnym 80g (PSZENICA, JAJA)
	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza jęczmienna 180g	Kasza gryczana 150g	Kasza jęczmienna 180g
	Surówka z buraków 150g	Surówka z buraków 150g	Surówka z buraków 150g	Surówka z buraków 150g	Surówka z buraków 150g
	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 50g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Salatka jarzynowa 200g (SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)	Salatka jarzynowa 200g (SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)	Salatka jarzynowa 200g (SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)	Salatka jarzynowa z groszkiem 200g (SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)	Salatka jarzynowa 200g (SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)
	Polędwica 50g (SOJA)		Polędwica 60g (SOJA)	Polędwica 50g (SOJA)	Polędwica 50g (SOJA)
	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA	Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)	Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)	Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	Kanapka pszenna z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)
Wartość energetyczna	2203 kcal, Białko: 100g, Tłuszcz: 63g, Tłuszcz nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 308g; W tym cukry: 50g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	2200 kcal, Białko: 90g, Tłuszcz: 75, Tłuszcz nasycone :22g, Węglowodany ogółem: 202g; W tym cukry: 46g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2500 kcal, Białko: 128g, Tłuszcz: 107g, Tłuszcz nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 318g; W tym cukry: 52g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg	2279kcal, Białko: 102g, Tłuszcz: 88g, Tłuszcz nasycone :25g, Węglowodany ogółem: 285g; W tym cukry: 28g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg	2220 kcal, Białko: 101g, Tłuszcz: 73g, Tłuszcz nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 295g; W tym cukry: 30g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg

PIĄTEK 15.12.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO (WRZODOWA)	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORZESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Ryż na mleku 300 ml		Ryż 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 niskobiałkowy 100g	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)
		Schab w beczcze 60g (SOJA)	Pasztet sojowy 100g (SOJA, SELER)	Schab w beczcze 60g (SOJA)	Schab w beczcze 60g (SOJA)	Schab w beczcze 60g (SOJA)
		Kurczak w galarecie 40g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)		Kurczak w galarecie 40g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Kurczak w galarecie 40g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Kurczak w galarecie 40g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)
		Salata 30g	Salata 30g	Salata 30g	Rzodkiewka 50g, Salata 30g	Salata 30g

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**.

		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	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 z dżemem 1 szt.	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Gruszka 1 szt.	
OBIAD		Żurek 350 ml (SELER, MLEKO)	Żurek 350 ml (SELER, MLEKO)	Żurek 350 ml (SELER, MLEKO)	Żurek 350 ml (SELER, MLEKO)	Żurek 350 ml (SELER, MLEKO)
		Kotlet z ryby pieczony 100g (PSZENICA, JAJA)	Kotlet warzywny 100g (SOJA)	Kotlet z ryby pieczony 100g (PSZENICA, JAJA)	Kotlet z ryby pieczony 100g (PSZENICA, JAJA)	Kotlet z ryby pieczony 100g (PSZENICA, JAJA)
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Surówka koperkowa 150g	Mieszanka warzyw gotowanych 150g (MLEKO)	Mieszanka warzyw gotowanych 150g (MLEKO)	Surówka koperkowa 150g	Surówka koperkowa 150g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)		
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Twaróg 100 g (MLEKO)	Hummus 110g (SOJA, SELER)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
		Miód 2 szt.	Miód 2 szt.	Szynka drobiowa 40g (SOJA)		
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Pomidor 50 g, Kiełki	Pomidor 50 g, Kiełki	Pomidor 50 g, Kiełki	Ogórek kiszony 1 szt. (GORCZYCA), Kiełki	Pomidor 50 g, Kiełki
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA		Chipsy z ciecierzycy 1 sztuka (SOJA, GORCZYCA)	Budyń 250 ml (MLEKO)	Chipsy z ciecierzycy 1 sztuka (SOJA, GORCZYCA)	Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
Wartość energetyczna		2165kcal, Białko: 108g, Tłuszcze: 48g, Tłuszcze: nasycone :11g, Węglowodany ogółem: 335g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2234 kcal, Białko: 98g, Tłuszcze: 64g, Tłuszcze: nasycone :19 g, Węglowodany ogółem: 324g; W tym cukry: 46g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2407kcal, Białko: 124g, Tłuszcze: 63g, Tłuszcze: nasycone :35g, Węglowodany ogółem: 347g; W tym cukry: 51g; Błonnik pokarmowy:33g; Sód: 1500 mg	2022 kcal, Białko: 114g, Tłuszcze: 75g, Tłuszcze: nasycone :25g, Węglowodany ogółem: 230g; W tym cukry: 10g; Błonnik pokarmowy:35g; Sód: 1500 mg	2237kcal, Białko: 110g, Tłuszcze: 52g, Tłuszcze: nasycone :25g, Węglowodany ogółem: 322g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy:35g; Sód: 1500 mg

SOBOTA 16.12.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH/ BOGATORESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)		Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka sopočka 60 g (SOJA)	Szynka sopočka 60 g (SOJA)	Szynka sopočka 60 g (SOJA)	Szynka sopočka 60 g (SOJA)	Szynka sopočka 60 g (SOJA)

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**.

		Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Dżem 2 szt.	Serek śmietankowy 100g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
		Salata 30g	Salata 30g	Salata 30g	Ogórek 50g , Salata 30g	Salata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	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 1szt.	Skyr 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD		Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER, MLEKO)
		Kurczak z warzywami duszony w lekkim sosie słodko - kwaśnym 250g (SELER)	Warzywa w sosie słodko - kwaśnym 250g (SELER)	Kurczak z warzywami duszony w lekkim sosie słodko - kwaśnym 250g (SELER)	Kurczak z warzywami w sosie słodko - kwaśnym 250g (SELER)	Kurczak z warzywami duszony w lekkim sosie słodko - kwaśnym 250g (SELER)
		Makaron ugotowany al dente 180g (PSZENICA)	Makaron gotowany niskobiałkowy 180g (PSZENICA)	Makaron gotowany 180g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty ugotowany al dente 150g (PSZENICA)	Makaron ugotowany al dente 150g (PSZENICA)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Paszтет drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Paszтет warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Paszтет drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Paszтет drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Paszтет drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)
				Paszтет warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)		
		Pomidor bez skóry 50 g, Salata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Salata 30g	Pomidor bez skóry 50 g, Salata 30g	Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Pomidor bez skóry 50 g, Salata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA		Mus owocowy 1 sztuka (SOJA, GORCZYCA)	Mus owocowy 1 sztuka (SOJA, GORCZYCA)	Mus owocowy 1 sztuka (SOJA, GORCZYCA)	Serek skyr 1 szt. (MLEKO)	Serek skyr 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2000 kcal, Białko: 92g, Tłuszcz: 49g, Tłuszcz nasycone :13 g, Węglowodany ogółem: 292g; W tym cukry: 63g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2073 kcal, Białko: 99g, Tłuszcz: 58g, Tłuszcz nasycone :21 g, Węglowodany ogółem: 292g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2135 kcal, Białko: 115g, Tłuszcz:58g, Tłuszcz nasycone :22g, Węglowodany ogółem: 347g; W tym cukry: 53g; Błonnik pokarmowy: 28g; Sód: 1500 mg	2167 kcal, Białko: 119g, Tłuszcz:66g, Tłuszcz nasycone :24 g, Węglowodany ogółem: 286g; W tym cukry: 22g; Błonnik pokarmowy: 43g; Sód: 1500 mg	2050 kcal, Białko: 98g, Tłuszcz:57g, Tłuszcz nasycone :13 g, Węglowodany ogółem: 308g; W tym cukry: 23g; Błonnik pokarmowy: 43g; Sód: 1500 mg

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**.

NIEDZIELA 17.12.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Płatki owsiane na mleku 300 ml		Płatki owsiane na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75g (PSZENICA, ŻYTO)
		Jajko gotowane 2 szt.(JAJA)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER)	Jajko gotowane 2 szt.(JAJA)	Jajko gotowane 2 szt.(JAJA)	Domowa wędlina 60g
		Sos koperkowo- jogurtowy 80g (MLEKO)		Sos koperkowo- jogurtowy 80g (MLEKO)	Sos koperkowo- jogurtowy 80g (MLEKO)	
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Pomidor 50 g, Salata 30g	Pomidor 50 g, Salata 30g	Pomidor 50 g, Salata 30g	Pomidor 50 g, Salata 30g	Pomidor 50 g, Salata 30g
		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 250 ml	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD		Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)
		Pulpet z szynki 100g w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, JAJA)	Pulpet z szynki 100g w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, JAJA)	Pulpet z szynki 100g w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, JAJA)	Pulpet z szynki 100g (PSZENICA, JAJA)	Pulpet z szynki 100g (PSZENICA, JAJA)
		Ryż al dente 180 g	Ryż 180 g	Ryż 180 g	Ryż al dente 150 g	Ryż al dente 150 g
		Surówka z marchewki i jabłka 150g (MLEKO)	Surówka z marchewki i jabłka 150g (MLEKO)	Surówka z marchewki i jabłka 150g (MLEKO)	Surówka z marchewki i jabłka 150g (MLEKO)	Surówka z marchewki i jabłka 150g (MLEKO)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)		
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Parówki z indyka 2 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)	Pasztet warzywny 100g (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)
		Ketchup 10g		Ketchup 10g	Ketchup 10g	Ketchup 10g
		Twaróg biały 50g (MLEKO)		Twaróg biały 50g (MLEKO)	Twaróg biały 50g (MLEKO)	Twaróg biały 50g (MLEKO)
		Papryka 50g Salata 30g	Pomidor 50g Salata 30g	Pomidor 50g Salata 30g	Papryka 50g Salata 30g	Papryka 50g Salata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 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**.

II KOLACJA		Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
Wartość energetyczna		2088 kcal, Białko: 89g, Tłuszcze:61g, Tłuszcze nasycone :18g, Węglowodany ogółem: 303g; W tym cukry: 37g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1500 mg	2153kcal, Białko: 93g, Tłuszcze: 70g, Tłuszcze nasycone :24 g, Węglowodany ogółem: 292g; W tym cukry:24g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2500 kcal, Białko:115g, Tłuszcze:90g, Tłuszcze nasycone :33g, Węglowodany ogółem: 340g; W tym cukry: 37g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg	2234kcal, Białko:113g, Tłuszcze:79g, Tłuszcze nasycone :26g, Węglowodany ogółem: 274g; W tym cukry: 17g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg	2253kcal, Białko:113g, Tłuszcze:65g, Tłuszcze nasycone :18g, Węglowodany ogółem: 296g; W tym cukry: 17g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg

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**.