

PONIEDZIAŁEK 18.12.2023 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
		Makaron na mleku 300 ml (PSZENICA)		Makaron na mleku 300 ml (PSZENICA)	Skyr 1 szt. (MLEKO)	Skyr 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)
		Żywiecka drobiowa 50 g (SOJA)	Pasta warzywna b/g 100g (SELER, GORCZYCA)	Żywiecka drobiowa 50 g (SOJA)	Żywiecka drobiowa 50 g (SOJA)	Żywiecka drobiowa 50 g (SOJA)
		Twarożek z oregano 50g (MLEKO)	Dżem 2 szt.	Twarożek z oregano 100g (MLEKO)	Twarożek ze szczypiorkiem 50g (MLEKO)	Twarożek z oregano 50g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Pomidor bez skóry 100 g	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			Jabłko pieczone z dżemem 1 szt.	Skyr 1 szt. (MLEKO)	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)
OBIAD		Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (SELER, MLEKO)
		Stek pieczony 100 g (GORCZYCA, JAJA)	Kotlet warzywny 100g (SOJA)	Stek pieczony 100 g (GORCZYCA, JAJA)	Stek pieczony z cebulką 100 g (GORCZYCA, JAJA)	Stek pieczony 100 g (GORCZYCA, JAJA)
		Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 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 wielowarzywna 150 g (SELER)	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 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)
		Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)	Pasztet warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA) + Jajko 1 szt.	Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)	Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Salata 30g, Pomidor 50g	Salata 30g, Pomidor 50g	Salata 30g, Pomidor 50g	Ogórek kiszony 1 szt (GORCZYCA), Salata 30g	Salata 30g, Pomidor 50g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt.	Kanapka pszenna z serem żółtym 1 szt.

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**.

					(PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	(PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
Wartość energetyczna		2230kcal, Białko: 111 g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 297g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 22g; Sód: 1500 mg	2082 kcal, Białko: 40 g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 336g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 30g; Sód: 228 mg	2500 kcal, Białko: 136g, Tłuszcze: 91g, Tłuszcze nasycone: 22g, Węglowodany ogółem: 305g; W tym cukry: 51g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	2253 kcal, Białko: 107 g, Tłuszcze: 81g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 275g; W tym cukry:14g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg	2253 kcal, Białko: 107 g, Tłuszcze: 81g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 275g; W tym cukry:14g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg

WTOREK 19.12.2023 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 kukurydziane na mleku 300 ml (PSZENICA, JAJA)		Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (PSZENICA, JAJA)	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)
		Schab pieczony 40 g (SOJA)	Hummus 80g (SOJA, SELER)	Schab pieczony 60 g (SOJA)	Schab pieczony 40 g (SOJA)	Schab pieczony 40 g (SOJA)
		Jajko 2 szt	Miód 2 szt.	Jajko 2 szt	Jajko 2 szt	Jajko 2 szt
		Pomidor 50g, Roszponka	Pomidor 50g, Roszponka	Pomidor 50g, Roszponka	Pomidor 50g, Roszponka	Pomidor 50g, Roszponka
		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 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)
		Filet z kurczaka duszony 100 g (PSZENICA)	Filet z kurczaka 60g duszony w sosie koperkowym 150 g (PSZENICA)	Filet z kurczaka duszony w sosie koperkowym 100 g (PSZENICA)	Filet z kurczaka duszony 100 g (PSZENICA)	Filet z kurczaka duszony 100 g (PSZENICA)
		Kasza bulgur gotowana 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur gotowana 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur gotowana 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur gotowana 150 g (PSZENICA)	Kasza bulgur gotowana 150 g (PSZENICA)
		Surówka z buraków 150 g	Surówka z buraków 150 g	Surówka z buraków 150 g	Surówka z buraków 150 g	Surówka z buraków 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kanapka razowa z serem żółtym 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)
		Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Paszтет warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (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**.

		Szynka z kurczaka 40g		Szynka z kurczaka 60g		Szynka z kurczaka 40g		Szynka z kurczaka 40g		
		Masło 10 g (MLEKO)		Margaryna miękka kubkowa 20 g		Masło 10 g (MLEKO)		Margaryna miękka kubkowa 10 g		Masło 10 g (MLEKO)
		Salata 30g		Salata 30g		Salata 30g		Ogórek kiszony 1 szt. (GORCZYCA), Salata 30 g		Salata 30g
		Herbata owocowa 250 ml		Herbata owocowa 250 ml		Herbata owocowa 250 ml		Herbata owocowa 250 ml		Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA		Sok wielowarzywny 1 szt.		Sok wielowarzywny 1 szt.		Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.			
Wartość energetyczna		2185kcal, Białko: 111 g, Tłuszcz:66g, Tłuszcz nasycone :13g, Węglowodany ogółem: 297g; W tym cukry: 53g; Błonnik pokarmowy: 20g; Sód: 1500 mg		2185kcal, Białko: 111 g, Tłuszcz:66g, Tłuszcz nasycone :9g, Węglowodany ogółem: 297g; W tym cukry: 62g; Błonnik pokarmowy: 20g; Sód: 702 mg		2470 kcal, Białko: 131g, Tłuszcz: 83g, Tłuszcz nasycone: 22g, Węglowodany ogółem: 311g; W tym cukry: 51g; Błonnik pokarmowy: 30g; Sód: 1500 mg		2395 kcal, Białko: 123 g, Tłuszcz: 84g, Tłuszcz nasycone :24g, Węglowodany ogółem: 283g; W tym cukry: 23g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1500 mg		2395 kcal, Białko: 123 g, Tłuszcz: 84g, Tłuszcz nasycone :24g, Węglowodany ogółem: 283g; W tym cukry: 23g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1500 mg

ŚRODA 20.12.2023 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 jęczmienne na mleku 300 ml		Płatki jęczmienne na mleku 300 ml	Serek wiejski 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)
		Paszтет drobiowy 70 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Pasta warzywna b/g 100g (SELER, GORCZYCA)	Paszтет drobiowy 70 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Paszтет drobiowy 70 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Paszтет drobiowy 70 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)
		Dżem 2 szt.		Pasta warzywna b/g 50g (SELER, GORCZYCA)	Dżem 1 szt.	Dżem 1 szt.
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Salata 30 g	Salata 30 g	Salata 30 g	Papryka 50 g, Salata 30g	Salata 30 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 1szt.	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	Śliwka 2 szt.	Śliwka 2 szt.
OBIAD		Rosół z zacierką 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Rosół z zacierką 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Rosół z zacierką 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Rosół z zacierką 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Rosół z zacierką 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)
		A'la gołąbek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, MLEKO)	A'la gołąbek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, MLEKO)	A'la gołąbek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, MLEKO)	A'la gołąbek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, MLEKO)	A'la gołąbek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, MLEKO)
		Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Gruszka 1szt.	

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**.

		Gruszka 1szt.		Banan 1 szt.		
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kanapka razowa z serkiem śmietankowym 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)
		Pasta z jaj ze szpinakiem 100 g (GORCZYCA, MLEKO)	Paszтет warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Pasta z białek jaj 100 g (MLEKO) + Paszтет warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Pasta z jaj ze szpinakiem 100 g (GORCZYCA, MLEKO)	Pasta z białek jaj 100 g (MLEKO)
		Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Ogórek kiszony 1 szt (GORCZYCA), Pomidor 50g	Pomidor 50 g, Sałata 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		2135 kcal, Białko: 94g, Tłuszcz: 50g, Tłuszcz nasycone :20g, Węglowodany ogółem: 307g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 20g; Sód: 1350 mg	2290 kcal, Białko: 48g, Tłuszcz: 94g, Tłuszcz nasycone :12g, Węglowodany ogółem: 309g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 32g; Sód: 1470 mg	2500 kcal, Białko: 115g, Tłuszcz: 91g, Tłuszcz nasycone :25g, Węglowodany ogółem: 316g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 28g; Sód: 1500 mg	2234kcal, Białko: 102g, Tłuszcz: 79g, Tłuszcz nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 282g; W tym cukry: 46g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1200 mg	2234kcal, Białko: 102g, Tłuszcz: 79g, Tłuszcz nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 282g; W tym cukry: 46g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1200 mg

CZWARTEK 21.12.2023 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 jaglana na mleku 300 ml	Kasza jaglana na mleku 300 ml	Kasza jaglana na mleku 300 ml	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)
		Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Chleb niskobiałkowy 100g	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)
		Pasta z tuńczyka 100g	Pasta z tuńczyka 100g	Pasta z tuńczyka 100g	Domowa wędlina 80g	Pasta z tuńczyka 100g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Mix sałat 50g z oliwą	Mix sałat 50g z oliwą	Mix sałat 50g z oliwą	Mix sałat 50g z oliwą	Mix sałat 50g z oliwą
		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.	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)	Kisiel 250 ml	Kisiel 250 ml
OBIAD		Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, MLEKO)

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, 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**.

		Kawałki kurczaka duszone w sosie cukiniowo - jogurtowym 250 g (MLEKO)	Gulasz warzywny w sosie kukurydzianym - jogurtowym 250 g (MLEKO)	Kawałki kurczaka duszone w sosie cukiniowo - jogurtowym 250 g (MLEKO)	Kawałki kurczaka duszone w sosie cukiniowo - jogurtowym 250 g (MLEKO)	Kawałki kurczaka duszone w sosie cukiniowo - jogurtowym 250 g (MLEKO)
		Makaron 150 g (PSZENICA)	Makaron niskobiałkowy 150 g	Makaron 150 g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty 150 g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty 150 g (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)	
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)	Pasta warzywna b/g 100g (SELER, GORCZYCA)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
		Miód 1 szt.	Miód 1 szt.	Pasta warzywna b/g 100g (SELER, GORCZYCA)	Miód 1 szt.	
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Salata 30g	Salata 30g	Salata 30g	Rzodkiewka 50g, Salata 30g	Salata 30g
		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)	Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)	Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2216 kcal, Białko: 94g, Tłuszcze: 50g, Tłuszcze nasycone :13g, Węglowodany ogółem: 307g; W tym cukry: 65g; Błonnik pokarmowy: 20g; Sód: 1500 mg	2289 kcal, Białko: 50g, Tłuszcze: 70g, Tłuszcze nasycone :14g, Węglowodany ogółem: 371g; W tym cukry: 61g; Błonnik pokarmowy: 32g; Sód: 1170 mg	2500 kcal, Białko: 123g, Tłuszcze: 96g, Tłuszcze nasycone :24g, Węglowodany ogółem: 306g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	2318 kcal, Białko: 112g, Tłuszcze: 77g, Tłuszcze nasycone :22g, Węglowodany ogółem: 298g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 31g; Sód: 1500 mg	2318 kcal, Białko: 112g, Tłuszcze: 77g, Tłuszcze nasycone :22g, Węglowodany ogółem: 298g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 31g; Sód: 1500 mg

PIĄTEK 22.12.2023 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORZYSTKOWA	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 niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)
		Pomidor 100g	Miód 2 szt.	Pomidor 100g	Papryka 50g, Pomidor 50g	Pomidor 100g
			Pomidor 100g	Hummus 100g (SOJA, SELER)		
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, 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**.

		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.	Banan 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)
		Kotlet warzywny 100g (PSZENICA, JAJA)	Kotlet warzywny 100g (PSZENICA, JAJA)	Kotlet warzywny 100g (PSZENICA, JAJA)	Kotlet warzywny 100g (PSZENICA, JAJA)	Kotlet warzywny 100g (PSZENICA, JAJA)
		Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Marchewka gotowana 150 g (MLEKO)	Marchewka gotowana 150 g (MLEKO)	Marchewka gotowana 150 g (MLEKO)	Surówka z kapusty czerwonej 150 g	Marchewka gotowana 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 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)
		Pasztet warzywny 100g (PSZENICA)	Pasztet warzywny 100g (PSZENICA)	Pasztet warzywny 200g (PSZENICA)	Pasztet warzywny 100g (PSZENICA)	Pasztet warzywny 100g (PSZENICA)
		Pomidor 50g, Sałata 30g	Pomidor 50g, Sałata 30g	Pomidor 50g, Sałata 30g	Ogórek 50, Pomidor 50g	Pomidor 50g, Sałata 30g
		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		Serek homogenizowany w tubce 1 szt. (MLEKO)	Serek homogenizowany w tubce 1 szt. (MLEKO)	Serek homogenizowany w tubce 1 szt. (MLEKO)	Skyr naturalny 1 szt. (MLEKO)	Skyr naturalny 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2004 kcal, Białko: 106g, Tłuszcze: 61g, Tłuszcze: nasycone :15g, Węglowodany ogółem: 266g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy: 20g; Sód: 1500 mg	2169 kcal, Białko: 45g, Tłuszcze: 75g, Tłuszcze: nasycone :11g, Węglowodany ogółem: 338g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 389 mg	2488 kcal, Białko: 120g, Tłuszcze: 92g, Tłuszcze nasycone :25g, Węglowodany ogółem: 307g; W tym cukry: 34g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	2008kcal, Białko: 104g, Tłuszcze: 64g, Tłuszcze: nasycone :24g, Węglowodany ogółem: 267g; W tym cukry: 11g; Błonnik pokarmowy:38g; Sód: 1500 mg	2008kcal, Białko: 104g, Tłuszcze: 64g, Tłuszcze: nasycone :24g, Węglowodany ogółem: 267g; W tym cukry: 11g; Błonnik pokarmowy:38g; Sód: 1500 mg

SOBOTA 23.12.2023 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	Płatki owsiane na mleku 300 ml	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)

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**.

		Domowa wędlina 60g	Miód pszczele 50g	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (MLEKO, SOJA, PSZENICA)	Domowa wędlina 60g	Domowa wędlina 60g
		Schab 40g (SOJA)	Schab 60g (SOJA)	Schab 60g (SOJA)	Schab 40g (SOJA)	Schab 40g (SOJA)
		Pomidor 50g, Kiełki	Pomidor 50g, Kiełki	Pomidor 50g, Kiełki	Pomidor 50g, Kiełki	Pomidor 50g, Kiełki
		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	Skyr 1 szt. (MLEKO)	Jabłko świeże 1 szt.	Jabłko pieczone 1 szt.
OBIAD		Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)
		Kociołek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)	Kociołek warzywny duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)	Kociołek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)	Kociołek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)	Kociołek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)
		Kasza jęczmienna gotowana 180 g	Kasza jęczmienna gotowana 180 g	Kasza jęczmienna gotowana 180 g	Kasza gryczana gotowana 150 g	Kasza jęczmienna gotowana al dente 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 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)
		Twarożek ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)	Paszтет sojowy 100 g (SOJA)	Twarożek z oregano 100 g (MLEKO)	Twarożek ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)	Twarożek ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Salata 30 g	Salata 30 g	Salata 30 g	Papryka 50g, Salata 30g	Salata 30 g
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA		Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z pastą jajeczną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
Wartość energetyczna		2070 kcal, Białko:107g, Tłuszcze: 55g, Tłuszcze nasycone :16 g, Węglowodany ogółem: 294g; W tym cukry: 63g; Błonnik pokarmowy: 21g; Sód: 1500 mg	2200 kcal, Białko:49g, Tłuszcze: 68g, Tłuszcze nasycone :8g, Węglowodany ogółem: 364g; W tym cukry:67g; Błonnik pokarmowy: 21g; Sód: 290 mg	2357 kcal, Białko: 134g, Tłuszcze: 73g, Tłuszcze nasycone :25g, Węglowodany ogółem: 299g; W tym cukry: 34g; Błonnik pokarmowy: 36g; Sód: 1500 mg	2282 kcal, Białko: 112g, Tłuszcze:79g, Tłuszcze nasycone :25 g, Węglowodany ogółem: 285g; W tym cukry: 17g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg	2282 kcal, Białko: 112g, Tłuszcze:79g, Tłuszcze nasycone :25 g, Węglowodany ogółem: 285g; W tym cukry: 17g; Błonnik pokarmowy: 37g; 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, 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 Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Płatki ryżowe na mleku 300 ml		Płatki ryżowe na mleku 300 ml	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)
		Jajecznicza na parze 100g (JAJA)	Pasta warzywna b/g 100g (SELER, GORCZYCA)	Jajecznicza na parze 100g (JAJA)	Jajecznicza ze szczypiorkiem 100 g (JAJA, MLEKO)	Jajecznicza na parze 100g (JAJA)
			Dżem 2 szt.	Pasta warzywna b/g 100g (SELER, GORCZYCA)		
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Ogórek 50g, Pomidor 50g	Pomidor 100 g	Pomidor 100 g	Ogórek 50g, Pomidor 50g	Ogórek 50g, Pomidor 50g
		Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 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 250 ml	Jogurt naturalny 1 szt (MLEKO)	Kanapka razowa z serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa wiejska 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Zupa wiejska 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Zupa wiejska 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Zupa wiejska 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Zupa wiejska 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)
		Ryba pieczona 100 g	Ryba pieczona 100 g	Ryba pieczona 100 g	Ryba pieczona 100 g	Ryba pieczona 100 g
		Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Surówka z marchewki i jabłka 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pierogi ruskie 4 sztuk (PSZENICA JAJA, MLEKO)	Pierogi z kapustą i grzybami 4 sztuk (PSZENICA JAJA, MLEKO)	Pierogi ruskie 4 sztuk (PSZENICA JAJA, MLEKO)	Pierogi z kapustą i grzybami 4 sztuk (PSZENICA JAJA, MLEKO)	Pierogi ruskie 4 sztuk (PSZENICA JAJA, MLEKO)
		Śledzie z olejem 100 g		Śledzie z olejem 100 g	Śledzie z olejem 100 g	Śledzie z olejem 100 g
		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		Kefir 1 szt. (MLEKO)	Kefir 1 szt. (MLEKO)	Kefir 1 szt. (MLEKO)	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, siarczyn, 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.

Wartość energetyczna	2125 kcal, Białko: 109g, Tłuszcze:65g, Tłuszcze nasycone :18g, Węglowodany ogółem: 282g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 23g; Sód: 1500 mg	2133 kcal, Białko: 51g, Tłuszcze:75g, Tłuszcze nasycone :10g, Węglowodany ogółem: 306g; W tym cukry: 48g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 291mg	2452 kcal, Białko: 123g, Tłuszcze: 77g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem:322 g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy: 36g; Sód: 1400 mg	2275 kcal, Białko:114g, Tłuszcze:79g, Tłuszcze nasycone :26g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry: 13g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1500 mg	2275 kcal, Białko:114g, Tłuszcze:79g, Tłuszcze nasycone :26g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry: 13g; Błonnik pokarmowy: 33g; 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, 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**.