

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:

- 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.

| 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:

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.

| 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:

- 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.

| 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:

- 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.

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.