

PONIEDZIAŁEK 04.12.2023 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 ( <b>PSZENICA</b> )		Musli na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
		Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 60 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Schab pieczony 60 g	Schab pieczony 60 g	Schab pieczony 60 g	Schab pieczony 60 g	Schab pieczony 60 g
		Miód 2 szt.	Miód 2 szt.	Ser żółty 40g ( <b>MLEKO</b> )		
		Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek 50 g , Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 100 g
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE			Kisiel 300 ml		Kanapka razowa z pastą jajeczną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA</b> )	
OBIAD		Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa kalafiorowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )
		Bitka schabowa 100 g duszona w lekkim sosie własnym 80 g ( <b>PSZENICA</b> )	Kotlet sojowy 100 g ( <b>PSZENICA, SOJA</b> )	Bitka schabowa 100 g duszona w sosie własnym 80 g ( <b>PSZENICA</b> )	Bitka schabowa 100 g duszona w sosie własnym 80 g ( <b>PSZENICA</b> )	Bitka schabowa 100 g duszona w lekkim sosie własnym 80 g ( <b>PSZENICA</b> )
		Kasza bulgur gotowana 180 g ( <b>PSZENICA</b> )	Kasza bulgur gotowana 180 g ( <b>PSZENICA</b> )	Kasza bulgur gotowana 180 g ( <b>PSZENICA</b> )	Kasza bulgur gotowana 150 g ( <b>PSZENICA</b> )	Kasza bulgur gotowana 150 g ( <b>PSZENICA</b> )
		Fasolka szparagowa gotowana 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Skyr 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Skyr 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Skyr 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Serek śmietankowy 50 g ( <b>MLEKO</b> )	Pasta warzywna 100g ( <b>SOJA, SELER, GORCZYCA</b> )	Serek śmietankowy 100 g ( <b>MLEKO</b> )	Serek śmietankowy 50 g ( <b>MLEKO</b> )	Serek śmietankowy 50 g ( <b>MLEKO</b> )
		Szynka drobiowa 40g		Szynka drobiowa 40g	Szynka drobiowa 40g	Szynka drobiowa 40g
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Pomidor 50g, Roszponka	Pomidor 50g, Roszponka	Pomidor 50g, Roszponka	Rzodkiewka 50 g, Roszponka	Pomidor 50g, Roszponka
		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, 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**.

II KOLACJA		Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Kanapka Pszenna z wędliną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )
<b>Wartość energetyczna</b>		2243kcal, Białko: 108 g, Tłuszcze: 68g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 312g; W tym cukry: 31g; Błonnik pokarmowy: 26g; 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	2235 kcal, Białko: 114g, Tłuszcze: 77g, Tłuszcze nasycone: 26g, Węglowodany ogółem: 276g; W tym cukry: 12g; Błonnik pokarmowy: 41g; Sód: 1500 mg	2235 kcal, Białko: 114g, Tłuszcze: 62g, Tłuszcze nasycone: 15g, Węglowodany ogółem: 276g; W tym cukry: 12g; Błonnik pokarmowy: 41g; Sód: 1500 mg

**UWAGA:**

1. 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.
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. **Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

WTOREK 05.12.2023 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 ryżowe na mleku 300 ml		Płatki ryżowe na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Jajecznica 100 g (JAJA)	Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Jajecznica z białek na parze 100 g (JAJA)	Jajecznica ze szczypiorkiem 100 g (JAJA)	Jajecznica 100 g (JAJA)
		Szynka drobiowa 30g	Miód 1 szt.	Szynka drobiowa 60g	Szynka drobiowa 30g	Szynka drobiowa 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Pomidor 50g, Sałata	Pomidor 50g, Sałata	Pomidor 50g, Sałata	Pomidor, Papryka 50g	Pomidor 50g, Sałata
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE			Jabłko pieczone 1 szt.		Kanapka razowa z serem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)	Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)	Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)	Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)	Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)
		Kotlet warzywny pieczony 100 g (SELER, PSZENICA)	Kotlet warzywny pieczony 100 g (SELER, PSZENICA)	Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)	Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)	Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)
		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 koperkowa 150 g (MLEKO)	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka z indyka 60 g (SOJA)	Szynka z indyka 60 g (SOJA)	Szynka z indyka 60 g (SOJA) + Paszтет warzywny 100g (SELER, SOJA)	Szynka z indyka 60 g (SOJA)	Szynka z indyka 60 g (SOJA)
		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 owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 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)

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.

<b>Wartość energetyczna</b>	2133kcal, Białko: 80g, Tłuszcze: 55g, Tłuszcze nasycone: 14g, Węglowodany ogółem: 385g; W tym cukry: 30g; Błonnik pokarmowy: 30g; Sód: 1500 mg	2185kcal, Białko: 111 g, Tłuszcze:66g, Tłuszcze nasycone :9g, Węglowodany ogółem: 297g; W tym cukry: 62g; Błonnik pokarmowy: 20g; Sód: 702 mg	2470 kcal, Białko: 131g, Tłuszcze: 83g, Tłuszcze nasycone: 22g, Węglowodany ogółem: 311g; W tym cukry: 51g; Błonnik pokarmowy: 30g; Sód: 1500 mg	2164 kcal, Białko: 96g, Tłuszcze: 78g, Tłuszcze nasycone: 26g, Węglowodany ogółem: 272g; W tym cukry:12g; Błonnik pokarmowy: 39g; Sód: 1500 mg	2164 kcal, Białko: 96g, Tłuszcze: 55g, Tłuszcze nasycone:14g, Węglowodany ogółem: 272g; W tym cukry:12g; Błonnik pokarmowy: 39g; Sód: 1500 mg
-----------------------------	--	---	--	--	---

**ŚRODA 06.12.2023 r.**

<b>ŚNIADANIE</b>	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 ( <b>PSZENICA</b> )		Makaron na mleku 300 ml ( <b>PSZENICA</b> )	Kefir 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
		Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 60 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Paszтет drobiowy 100 g ( <b>JAJA, MLEKO, PSZENICA, SOJA</b> )	Pasta warzywna 100g ( <b>SOJA, SELER, GORCZYCA</b> )	Paszтет drobiowy 100 g ( <b>JAJA, MLEKO, PSZENICA, SOJA</b> )	Paszтет drobiowy 100 g ( <b>JAJA, MLEKO, PSZENICA, SOJA</b> )	Paszтет drobiowy 100 g ( <b>JAJA, MLEKO, PSZENICA, SOJA</b> )
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Marchewka gotowana 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek Kiszony 60 g ( <b>GORCZYCA</b> ), 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
<b>II ŚNIADANIE</b>			Kanapka bezglutenowa z dżemem 1 szt. ( <b>PSZENICA</b> )		Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA</b> )	
<b>OBIAD</b>		Zupa dyniowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa dyniowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa dyniowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa dyniowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa dyniowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )
		Sznyceł drobiowy smażony 100 g ( <b>PSZENICA, MLEKO, JAJA</b> )	Pierś z kurczaka soute 100 g ( <b>PSZENICA</b> )	Pierś z kurczaka soute 100 g ( <b>PSZENICA</b> )	Pierś z kurczaka soute 100 g ( <b>PSZENICA</b> )	Pierś z kurczaka soute 100 g ( <b>PSZENICA</b> )
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Marchewka gotowana 150 g	Marchewka gotowana 150 g	Marchewka gotowana 150 g	Surówka bułgarska 150 g	Marchewka ugotowana al dente 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>				Kefir 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
<b>KOLACJA</b>		Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Pasta z pieczonego dorsza 100 g ( <b>JAJA, GORCZYCA</b> )	Paszтет warzywny 100g ( <b>SOJA, SELER, GORCZYCA</b> )	Pasta z pieczonego dorsza 100 g ( <b>JAJA, GORCZYCA</b> )	Pasta z pieczonego dorsza 100 g ( <b>JAJA, GORCZYCA</b> )	Pasta z pieczonego dorsza 100 g ( <b>JAJA, GORCZYCA</b> )
				Paszтет warzywny 100g ( <b>SELER, SOJA</b> )		

**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.
- Pszonica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Dynia gotowana 50g	Szpinak , Pomidor 50g	Szpinak , Pomidor 50g	Papryka 50g, Szpinak	Szpinak , Pomidor 50g
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.( <b>MLEKO</b> )	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.( <b>MLEKO</b> )	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.( <b>MLEKO</b> )	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.( <b>MLEKO</b> )	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.( <b>MLEKO</b> )
<b>Wartość energetyczna</b>		2237kcal, Białko: 101g, Tłuszcz: 70g, Tłuszcz nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 308g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 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	2274 kcal, Białko: 106g, Tłuszcz: 82g, Tłuszcz nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry:16g; Błonnik pokarmowy: 39g; Sód: 1500 mg	2274 kcal, Białko: 106g, Tłuszcz: 82g, Tłuszcz nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry:16g; Błonnik pokarmowy: 39g; Sód: 1500 mg

**CZWARTEK 07.12.2023 r.**

<b>ŚNIADANIE</b>	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Ryż na mleku 300 ml		Ryż na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
		Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 60 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Parówki cielęce 3 szt. ( <b>PSZENICA, JAJA, SOJA</b> )	Parówki warzywne 3 szt. ( <b>PSZENICA, JAJA, SOJA</b> )	Parówki cielęce 3 szt. ( <b>PSZENICA, JAJA, SOJA</b> )	Parówki cielęce 3 szt. ( <b>PSZENICA, JAJA, SOJA</b> )	Domowa wędlina 60g
				Serek śmietankowy 50g ( <b>MLEKO</b> )		
		Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Pomidor 100 g	Pomidor 100 g	Pomidor 100 g	Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50 g	Pomidor 100 g
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II ŚNIADANIE</b>			Budyń na mleku roślinnym 250ml ( <b>MLEKO</b> )		Jabłko 1 szt.	Jabłko pieczone 1 szt.
<b>OBIAD</b>		Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )
		Gulasz wieprzowo- wołowy 150g ( <b>MLEKO, PSZENICA</b> )	Gulasz warzywny 150g ( <b>MLEKO, PSZENICA</b> )	Gulasz wieprzowo- wołowy 150g ( <b>MLEKO, PSZENICA</b> )	Gulasz wieprzowo- wołowy 150g ( <b>MLEKO, PSZENICA</b> )	Gulasz wieprzowo- wołowy 150g ( <b>MLEKO, PSZENICA</b> )
		Kopytka 150g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Kopytka 150g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Kopytka 150g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Kasza pęczak 150g ( <b>PSZENICA</b> )	Kasza pęczak 150g ( <b>PSZENICA</b> )
		Surówka z marchewki 150 g	Surówka z marchewki 150 g	Surówka z marchewki 150 g	Surówka z marchewki 150 g	Surówka z marchewki 150 g

**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**.

		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>				<b>Serek wiejski 1 szt.</b>	Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	
<b>KOLACJA</b>		Chleb pszenny 50 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 50 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 60 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 50 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Salátka makaronowa z pomidorami, pietruszką i szynką 250 g ( <b>PSZENICA</b> )	Salátka makaronowa z pomidorami, pietruszką i szynką 250 g ( <b>PSZENICA</b> )	Salátka makaronowa z pomidorami, pietruszką i szynką 250 g ( <b>PSZENICA</b> )	Salátka makaronowa z pomidorami, pietruszką, szynką i fasolką edamame 250 g ( <b>PSZENICA</b> )	Salátka makaronowa z pomidorami, pietruszką i szynką 250 g ( <b>PSZENICA</b> )
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
		Skyr naturalny 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Skyr naturalny 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Skyr naturalny 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )
<b>Wartość energetyczna</b>		2183kcal, Białko: 94g, Tłuszcze: 61g, Tłuszcze nasycone: 21g, Węglowodany ogółem: 331g; W tym cukry: 47g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1500 mg	2211kcal, Białko: 76g, Tłuszcze: 82g, Tłuszcze nasycone: 20g, Węglowodany ogółem: 302g; W tym cukry: 34g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2500 kcal, Białko: 123g, Tłuszcze: 96g, Tłuszcze nasycone :24g, Węglowodany ogółem: 306g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	2383kcal, Białko:104g, Tłuszcze: 102g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 267g; W tym cukry: 12g; Błonnik pokarmowy: 22g; Sód: 1500 mg	2383kcal, Białko:104g, Tłuszcze: 102g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 267g; W tym cukry: 12g; Błonnik pokarmowy: 22g; Sód: 1500 mg

PIĄTEK 08.12.2023 r.

<b>ŚNIADANIE</b>	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	Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
		Bułka pszenna 1 szt. ( <b>PSZENICA</b> )	Chleb bezglutenowy 100 g	Bułka pszenna 1 szt. ( <b>PSZENICA</b> )	Bułka żytnia 1 szt. ( <b>PSZENICA</b> )	Bułka pszenna 1 szt. ( <b>PSZENICA</b> )
		Pasta z jaj 100 g ( <b>MLEKO</b> )	Pasta warzywna 100g ( <b>SOJA, SELER, GORCZYCA</b> )	Pasta z jaj 100 g ( <b>MLEKO</b> )	Pasta z jaj ze szczypiorkiem 100 g ( <b>MLEKO</b> )	Pasta z białek jaj 100 g ( <b>MLEKO</b> )
		Pomidor 50g, Kielki	Pomidor 50g, Kielki	Pomidor 50g, Kielki	Pomidor 50g, Kielki	Pomidor 50g, Kielki
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		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
<b>II ŚNIADANIE</b>			Jabłko pieczone 1 szt.		Kanapka razowa z wędliną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
<b>OBIAD</b>		Zupa brokułowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa brokułowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa brokułowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa brokułowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa brokułowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )

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 dietetyki / szefa kuchni.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

		<b>Ryba pieczona 100 g</b>	<b>Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)</b>	<b>Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)</b>	<b>Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)</b>	<b>Ryba pieczona 100 g</b>
		Ryż al dente 180 g	Ryż 180 g	Ryż 180 g	Ryż al dente 150 g	Ryż al dente 150 g
		Mini marchewka gotowana 150 g	Mini marchewka gotowana 150 g	Mini marchewka gotowana 150 g	Surówka z kapusty białej i marchewki 150 g (MLEKO)	Mini marchewka ugotowana al dente 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>				<b>Serek homogenizowany 1 szt.</b>	<b>Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	
<b>KOLACJA</b>		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Twaróg 100 g (MLEKO)	Pasztet warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
		Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.	Pasztet warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)		
		Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Papryka 50 g, Salata 30 g	Salata 30 g, Pomidor 50g
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. (MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. (MLEKO)
<b>Wartość energetyczna</b>		2162kcal, Białko: 70g, Tłuszcze: 69g, Tłuszcze nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 297g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1455 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	2303 kcal, Białko: 111g, Tłuszcze: 90g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 266g; W tym cukry: 9g; Błonnik pokarmowy: 40g; Sód: 1490 mg	2303 kcal, Białko: 111g, Tłuszcze: 90g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 266g; W tym cukry: 9g; Błonnik pokarmowy: 40g; Sód: 1490 mg

SOBOTA 09.12.2023 r.

<b>ŚNIADANIE</b>	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWAŚÓW TŁUSZCZOWYCH/ BOGATORZESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Płatki jaglane na mleku 300 ml		Płatki jaglane na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		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)
		Szynka sopocka 30 g (SOJA)		Szynka sopocka 60 g (SOJA)	Szynka sopocka 30 g (SOJA)	Szynka sopocka 30 g (SOJA)
		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**.

		Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek kiszony, Pomidor 50g	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
<b>II ŚNIADANIE</b>			Kanapka bezglutenowa z dżemem 1 szt. <b>(PSZENICA)</b>		Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. <b>(PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)</b>	
<b>OBIAD</b>		Zupa selerowa 350 ml <b>(SELER, MLEKO)</b>	Zupa selerowa 350 ml <b>(SELER, MLEKO)</b>	Zupa selerowa 350 ml <b>(SELER, MLEKO)</b>	Zupa selerowa 350 ml <b>(SELER, MLEKO)</b>	Zupa selerowa 350 ml <b>(SELER, MLEKO)</b>
		Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g <b>(SELER, PSZENICA)</b>	Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g <b>(SELER, PSZENICA)</b>	Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g <b>(SELER, PSZENICA)</b>	Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g <b>(SELER, PSZENICA)</b>	Łazanki al dente z mięsem mielonym i warzywami 250 g <b>(SELER, PSZENICA)</b>
		Makaron pszenny 180g <b>(PSZENICA)</b>	Makaron pszenny 180g <b>(PSZENICA)</b>	Makaron pszenny 180g <b>(PSZENICA)</b>	Makaron pełnoziarnisty 150g <b>(PSZENICA)</b>	Makaron pszenny al dente 150g <b>(PSZENICA)</b>
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>				<b>Jogurt naturalny 1 szt.</b>	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. <b>(PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	
<b>KOLACJA</b>		Chleb pszenny 100 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb razowy 90 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb pszenny 100 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>
		Twarożek z suszonymi pomidorami 150g <b>(MLEKO)</b>	Pasta warzywna 100g <b>(SOJA, SELER, GORCZYCA)</b>	Twarożek z suszonymi pomidorami 150g <b>(MLEKO)</b>	Twarożek z suszonymi pomidorami 150g <b>(MLEKO)</b>	Twarożek z suszonymi pomidorami 150g <b>(MLEKO)</b>
		Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g <b>(MLEKO)</b>
		Pomidor 50 g, Rukola	Pomidor 50 g, Rukola	Pomidor 50 g, Rukola	Pomidor 50 g, Rukola	Pomidor 50 g, Rukola
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.
<b>Wartość energetyczna</b>		2110kcal, Białko: 95g, Tłuszcze: 60g, Tłuszcze nasycone: 18g, Węglowodany ogółem:310g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 23g; 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	2276 kcal, Białko: 106g, Tłuszcze: 88g, Tłuszcze nasycone: 17g, Węglowodany ogółem: 296g; W tym cukry: 13g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2276 kcal, Białko: 106g, Tłuszcze: 88g, Tłuszcze nasycone: 17g, Węglowodany ogółem: 296g; W tym cukry: 13g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg

NIEDZIELA 10.12.2023 r.

<b>ŚNIADANIE</b>	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		Płatki kukurydziane na mleku 300 ml	Serek wiejski 1 szt. <b>(MLEKO)</b>	Serek wiejski 1 szt. <b>(MLEKO)</b>
		Chleb pszenny 75 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb razowy 60 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>	Chleb pszenny 75 g <b>(PSZENICA, ŻYTO)</b>

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.
- Pszenvica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.



	Pieczeń z indyka 60g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Pieczeń z indyka 60g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Pieczeń z indyka 60g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Pieczeń z indyka 60g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )	Pieczeń z indyka 60g ( <b>PSZENICA, JAJA</b> )
	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Papryka 50g, Pomidor 50g
	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
	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
<b>II ŚNIADANIE</b>		Jabłko 1 szt.		Kanapka razowa z serem białym 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
<b>OBIAD</b>	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )
	Podudzie z kurczaka w ziołach 1 szt.	Kotlet warzywny 100 g ( <b>SELER, PSZENICA</b> )	Podudzie z kurczaka w ziołach pieczone 2 szt.	Podudzie z kurczaka w ziołach pieczone 2 szt.	Podudzie z kurczaka w ziołach pieczone 2 szt.
	Podudzie z kurczaka w ziołach pieczone 2 szt.	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
	Surówka z buraczków 150 g	Surówka z buraczków 150 g	Surówka z buraczków 150 g	Surówka z buraczków 150 g	Surówka z buraczków 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>			<b>Serek wiejski 1 szt.</b>	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	
<b>KOLACJA</b>	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb razowy 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
	Parówki z indyka 2 szt. ( <b>SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER</b> )	Pasztet warzywny 100g ( <b>SOJA, SELER, GORCZYCA</b> )	Parówki śniadaniowe 2 szt. ( <b>SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER</b> )	Parówki z indyka 2 szt. ( <b>SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER</b> )	Parówki z indyka 2 szt. ( <b>SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER</b> )
			Pasztet warzywny 100g ( <b>SOJA, SELER, GORCZYCA</b> )		
	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g
	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
	Dynia gotowana 50g	Pomidor 100 g	Pomidor 100 g	Ogórek 50 g, Pomidor 50 g	Pomidor 100 g
	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
<b>II KOLACJA</b>	Mus ryżowy 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Mus ryżowy 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Mus ryżowy 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )	Kanapka pszenna z serem żółtym 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO, MLEKO</b> )
<b>Wartość energetyczna</b>	2089 kcal, Białko:98g, Tłuszcze: 67g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 278g; W tym cukry: 37g; Błonnik pokarmowy: 24g; 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	2261 kcal, Białko:111g, Tłuszcze: 82g, Tłuszcze nasycone: 26g, Węglowodany ogółem: 269g; W tym cukry: 20g; Błonnik pokarmowy: 40g; Sód: 1500 mg	2261 kcal, Białko:111g, Tłuszcze: 82g, Tłuszcze nasycone: 26g, Węglowodany ogółem: 269g; W tym cukry: 20g; Błonnik pokarmowy: 40g; Sód: 1500 mg

**UWAGA:**

1. 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.

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. **Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2. Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.

3. Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.

4. **Pszenica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.