

PONIEDZIAŁEK 01.01.2024 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 bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		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 (MLEKO)		
		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 (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 300 ml		Kanapka razowa z pastą jajeczną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	Kanapka pszenna pastą jajeczną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)
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)
		Bitka schabowa 100 g duszona w lekkim sosie własnym 80 g (PSZENICA)	Kotlet sojowy 100 g (PSZENICA, SOJA)	Bitka schabowa 100 g duszona w sosie własnym 80 g (PSZENICA)	Bitka schabowa 100 g duszona w sosie własnym 80 g (PSZENICA)	Bitka schabowa 100 g duszona w lekkim sosie własnym 80 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)
		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. (MLEKO)	Skyr 1 szt. (MLEKO)	Skyr 1 szt. (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)
		Serek śmietankowy 50 g (MLEKO)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50 g (MLEKO)
		Szynka drobiowa 40g		Szynka drobiowa 40g	Szynka drobiowa 40g	Szynka drobiowa 40g
		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, Rukola	Pomidor 50 g, Rukola	Pomidor 50 g, Rukola	Pomidor 50 g, Rukola	Pomidor 50 g, Rukola
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt.(PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
Wartość energetyczna		2243kcal, Białko: 108 g, Tłuszcze: 68g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany	2082 kcal, Białko: 40 g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone: 13g, Węglowodany	2500 kcal, Białko: 136g, Tłuszcze: 91g, Tłuszcze nasycone: 22g, Węglowodany	2235 kcal, Białko: 114g, Tłuszcze: 77g, Tłuszcze nasycone: 26g, Węglowodany	2235 kcal, Białko: 114g, Tłuszcze: 62g, Tłuszcze nasycone: 15g, Węglowodany

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

ogółem: 312g; W tym cukry: 31g;
Błonnik pokarmowy: 26g; Sód: 1500 mg

ogółem: 336g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 30g; Sód: 228 mg

ogółem: 305g; W tym cukry: 51g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg

ogółem: 276g; W tym cukry: 12g; Błonnik pokarmowy: 41g; Sód: 1500 mg

ogółem: 276g; W tym cukry: 12g; Błonnik pokarmowy: 41g; Sód: 1500 mg

WTOREK 02.01.2024 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWAŚÓW TŁUSZCZOWYCH/ BOGATORZESZTKOWA	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)	Pasztet 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 serkiem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna z serkiem 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)	Kanapka pszenna 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) + Pasztet warzywny 100g (SELER, SOJA)	Szynka z indyka 60 g (SOJA)	Szynka z indyka 60 g (SOJA)
		Pomidor 100g	Pomidor 100g	Pomidor 100g	Ogórek 50, 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 owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 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 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		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 03.01.2024 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁADKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORZESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA	
		Makaron na mleku 300 ml (PSZENICA)		Makaron na mleku 300 ml (PSZENICA)		Kefir 1 szt. (MLEKO)	Kefir 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)
		Paszтет drobiowy 100 g (JAJA, MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Paszтет drobiowy 100 g (JAJA, MLEKO, PSZENICA, SOJA)		Paszтет drobiowy 100 g (JAJA, MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Paszтет drobiowy 100 g (JAJA, MLEKO, PSZENICA, SOJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)		Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Marchewka gotowana 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g		Ogórek Kiszony 60 g (GORCZYCA), 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			Kanapka bezglutenowa z dżemem 1 szt. (PSZENICA)		Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	Kanapka pszenna z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
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)	
		Sznyceł drobiowy smażony 100 g (PSZENICA, MLEKO, JAJA)	Pierś z kurczaka soute 100 g (PSZENICA)	Pierś z kurczaka soute 100 g (PSZENICA)	Pierś z kurczaka soute 100 g (PSZENICA)	Pierś z kurczaka soute 100 g (PSZENICA)	
		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	
PODWIECZOREK				Kefir 1 szt. (MLEKO)	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 bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	
		Pasta z pieczonego dorsza 100 g (JAJA, GORCZYCA)	Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Pasta z pieczonego dorsza 100 g (JAJA, GORCZYCA)	Pasta z pieczonego dorsza 100 g (JAJA, GORCZYCA)	Pasta z pieczonego dorsza 100 g (JAJA, GORCZYCA)	
				Paszтет warzywny 100g (SELER, SOJA)			
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	
		Dynia gotowana 50g	Szpinak , Pomidor 50g	Szpinak , Pomidor 50g	Papryka 50g, Szpinak	Szpinak , Pomidor 50g	

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

		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		2237kcal, Białko: 101g, Tłuszcze: 70g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 308g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2290 kcal, Białko: 48g, Tłuszcze: 94g, Tłuszcze nasycone :12g, Węglowodany ogółem: 309g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 32g; Sód: 1470 mg	2500 kcal, Białko: 115g, Tłuszcze: 91g, Tłuszcze nasycone :25g, Węglowodany ogółem: 316g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 28g; Sód: 1500 mg	2274 kcal, Białko: 106g, Tłuszcze: 82g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry:16g; Błonnik pokarmowy: 39g; Sód: 1500 mg	2274 kcal, Białko: 106g, Tłuszcze: 82g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry:16g; Błonnik pokarmowy: 39g; Sód: 1500 mg

CZWARTEK 04.01.2024 r.							
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIALKOWA	DIETA WYSOKOBIALKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORESZTKOWA	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 bezglutenowy 100 g	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)	Parówki warzywne 3 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)	Parówki cielęce 3 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)	Parówki cielęce 3 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)	Domowa wędlina 60g
					Serek śmietankowy 50g (MLEKO)		
			Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g
			Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
			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
II ŚNIADANIE			Budyń na mleku roślinnym 250ml (MLEKO)		Jabiko 1 szt.	Jabiko pieczone 1 szt.	
OBIAD		Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)	
		Gulasz wieprzowo- wołowy 150g (MLEKO, PSZENICA)	Gulasz warzywny 150g (MLEKO, PSZENICA)	Gulasz wieprzowo- wołowy 150g (MLEKO, PSZENICA)	Gulasz wieprzowo- wołowy 150g (MLEKO, PSZENICA)	Gulasz wieprzowo- wołowy 150g (MLEKO, PSZENICA)	
		Kopytka 150g (PSZENICA, JAJA)	Kopytka 150g (PSZENICA, JAJA)	Kopytka 150g (PSZENICA, JAJA)	Kasza pęczak 150g (PSZENICA)	Kasza pęczak 150g (PSZENICA)	
		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	
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml	
PODWIECZOREK				Serek wiejski 1 szt.	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)		
KOLACJA		Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	
		Salatka makaronowa z pomidorami, pietruszką i	Salatka makaronowa z pomidorami, pietruszką	Salatka makaronowa z pomidorami, pietruszką	Salatka makaronowa z pomidorami, pietruszką,	Salatka makaronowa z pomidorami, pietruszką i	

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

		szynką 250 g (PSZENICA)	i szynką 250 g (PSZENICA)	i szynką 250 g (PSZENICA)	szynką i fasolką edamame 250 g (PSZENICA)	szynką 250 g (PSZENICA)
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
		Skyr naturalny 1 szt. (MLEKO)	Skyr naturalny 1 szt. (MLEKO)	Skyr naturalny 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
Wartość energetyczna		2183kcal, Białko: 94g, Tłuszcz: 61g, Tłuszcz nasycone: 21g, Węglowodany ogółem: 331g; W tym cukry: 47g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1500 mg	2211kcal, Białko: 76g, Tłuszcz: 82g, Tłuszcz nasycone: 20g, Węglowodany ogółem: 302g; W tym cukry: 34g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2500 kcal, Białko: 123g, Tłuszcz: 96g, Tłuszcz nasycone :24g, Węglowodany ogółem: 306g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	2383kcal, Białko:104g, Tłuszcz: 102g, Tłuszcz nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 267g; W tym cukry: 12g; Błonnik pokarmowy: 22g; Sód: 1500 mg	2383kcal, Białko:104g, Tłuszcz: 102g, Tłuszcz nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 267g; W tym cukry: 12g; Błonnik pokarmowy: 22g; Sód: 1500 mg

PIĄTEK 05.01.2024 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	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)
			Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Chleb bezglutenowy 100 g	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA)	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)
			Pasta z jaj 100 g (MLEKO)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Pasta z jaj 100 g (MLEKO)	Pasta z jaj ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)	Pasta z białek jaj 100 g (MLEKO)
			Pomidor 50g, Kielki	Pomidor 50g, Kielki	Pomidor 50g, Kielki	Pomidor 50g, Kielki	Pomidor 50g, Kielki
			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 1 szt.		Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD		Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)	
		Ryba pieczona 100 g	Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)	Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)	Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)	Ryba pieczona 100 g	
		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	
PODWIECZOREK				Serek homogenizowany 1 szt.	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 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)	

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**.

		Dżem 1 szt.	Dżem 1 szt.	Paszтет 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
II KOLACJA		Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. (MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2162kcal, Białko: 70g, Tłuszcz: 69g, Tłuszcz nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 297g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1455 mg	2169 kcal, Białko: 45g, Tłuszcz: 75g, Tłuszcz nasycone :11g, Węglowodany ogółem: 338g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 389 mg	2488 kcal, Białko: 120g, Tłuszcz: 92g, Tłuszcz nasycone :25g, Węglowodany ogółem: 307g; W tym cukry: 34g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	2303 kcal, Białko: 111g, Tłuszcz: 90g, Tłuszcz nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 266g; W tym cukry: 9g; Błonnik pokarmowy: 40g; Sód: 1490 mg	2303 kcal, Białko: 111g, Tłuszcz: 90g, Tłuszcz nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 266g; W tym cukry: 9g; Błonnik pokarmowy: 40g; Sód: 1490 mg

SOBOTA 06.01.2024 r.

ŚNIADANIE	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)
		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
II ŚNIADANIE			Kanapka bezglutenowa z dżemem 1 szt. (PSZENICA)		Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	Kanapka pszenna z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)
OBIAD		Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)
		Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)	Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)	Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)	Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)	Łazanki al dente z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)
		Makaron pszenny 180g (PSZENICA)	Makaron pszenny 180g (PSZENICA)	Makaron pszenny 180g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty 150g (PSZENICA)	Makaron pszenny al dente 150g (PSZENICA)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 1 szt.	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 bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Twarożek z suszonymi pomidorami 150g (MLEKO)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Twarożek z suszonymi pomidorami 150g (MLEKO)	Twarożek z suszonymi pomidorami 150g (MLEKO)	Twarożek z suszonymi pomidorami 150g (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.
- 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)
		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
II KOLACJA		Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.
Wartość energetyczna		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 07.01.2024 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		Płatki kukurydziane na mleku 300 ml	Serek wiejski 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)
		Pieczeń z indyka 60g (PSZENICA, JAJA)	Pieczeń z indyka 60g (PSZENICA, JAJA)	Pieczeń z indyka 60g (PSZENICA, JAJA)	Pieczeń z indyka 60g (PSZENICA, JAJA)	Pieczeń z indyka 60g (PSZENICA, JAJA)
		Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Papryka 50g, Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 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 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 1 szt.		Kanapka razowa z serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna z serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD		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)	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)
		Podudzie z kurczaka w ziołach 1 szt.	Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)	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
PODWIECZOREK				Serek wiejski 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna 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)
		Parówki z indyka 2 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Parówki śniadaniowe 2 szt.(SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Parówki z indyka 2 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Parówki z indyka 2 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)
				Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)		

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**.

		Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		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
II KOLACJA		Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
Wartość energetyczna		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, 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.
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**.