

PONIEDZIAŁEK 08.01.2024 r.			
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
			Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Serek śmietankowy 100g (MLEKO)
			Pasta z z szynka z kurczaka 40g (SOJA)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Kefir 1 szt. (MLEKO)	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Barszcz czerwony 350 ml (SELER)
			Ratatuj z indyka 250g (SELER)
			Kasza jęczmienna łamana 180 g
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta mięsna 60 g (SOJA)
			Marchewka gotowana 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Serek homogenizowany w tubce 1 szt. (MLEKO)	Serek homogenizowany w tubce 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2069 kcal, Białko: 103 g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry: 50g; Błonnik pokarmowy: 31g; Sód: 1500 mg	2216 kcal, Białko: 117 g, Tłuszcze: 62g, Tłuszcze nasycone: 20g, Węglowodany ogółem: 308g; W tym cukry: 52g; Błonnik pokarmowy: 28g; Sód: 1500 mg

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, 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**.

	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
ŚNIADANIE		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta z szynki 40g (SOJA)
			Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Pomidor bez skórki pokrojony w kostkę 50 g
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
	II ŚNIADANIE		Budyń 250 ml (MLEKO)
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Krupnik zmięszany 350 ml (SELER)
			Pulpet 100g (PSZENICA)
			Ziemniaki puree 180 g
		Puree z marchewki gotowanej 150 g (MLEKO)	
	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml	
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta mięsna 60 g (SELER, JAJA)
			Dynia gotowana 100g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA		Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.
Wartość energetyczna		2199 kcal, Białko: 97 g, Tłuszcze: 72g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 302g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1500 mg	2237 kcal, Białko: 93 g, Tłuszcze: 89g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 292g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyn, 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**.

ŚRODA 10.01.2024 r.

ŚRODA 10.01.2024 r.			
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
			Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta z jaj 100 g (GORCZYCA, MLEKO)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę z oliwą 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Skyr naturalny 1 szt. (MLEKO)	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER,, MLEKO)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)
			Eskalop drobiowy rozdrobniony 100 g (PSZENICA, JAJA)
			Ziemniaki puree 180 g
			Fasolka szparagowa gotowana 150g
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta mięsna 60 g (SOJA)
			Mieszanka warzyw gotowanych 100g
			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)
Wartość energetyczna		2298 kcal, Białko: 103g, Tłuszcze: 58g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 348g; W tym cukry: 51g; Błonnik pokarmowy: 28g; Sód: 1453 mg	2012 kcal, Białko: 95g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 265g; W tym cukry: 30g; Błonnik pokarmowy: 22g; Sód: 1402 mg

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, 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**.

CZWARTEK 11.01.2024 r.			
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Kefir 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Parówki cielęce krojone 3 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)
			Ketchup 1 szt.
			Pomidor bez skórki pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Kefir 1 szt. (MLEKO)	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa solferino 350ml (SELER, MLEKO)
			Pulpet wieprzowy 100g w sosie własnym 80g (PSZENICA, JAJA)
			Kasza jęczmienna 180g
			Surówka z buraków 150g
	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml	
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Salatka jarzynowa z groszkiem rozdrobniona 200g (SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)
			Pasta mięsna 50g (SOJA)
			Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	
II KOLACJA		Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)	Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2358 kcal, Białko: 104g, Tłuszcze: 83g, Tłuszcze nasycone :25 g, Węglowodany ogółem: 315g; W tym cukry: 53g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg	2200 kcal, Białko: 90g, Tłuszcze: 75, Tłuszcze nasycone :22g, Węglowodany ogółem: 202g; W tym cukry: 46g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyn, 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.
- Pszemca, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

PIĄTEK 12.01.2024 r.

PIĄTEK 12.01.2024 r.			
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórkę 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta mięsna 100g (SOJA)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Pomidor bez skórkę pokrojony w kostkę 50 g
		Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Żurek 350 ml (SELER, MLEKO)
			Kotlet z ryby pieczony 100g (PSZENICA, JAJA)
			Ziemniaki puree 180 g
			Mieszanka warzyw gotowanych puree 150g (MLEKO)
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórkę 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Twaróg 100 g (MLEKO)
			Miód 1 szt.
			Pomidor bez skórkę pokrojony w kostkę 50 g
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA		Budyń 250 ml (MLEKO)	Budyń 250 ml (MLEKO)
Wartość energetyczna		2249 kcal, Białko: 106g, Tłuszcz: 57g, Tłuszcz: nasycone :20 g, Węglowodany ogółem: 340g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy: 32g; Sód: 1500 mg	2234 kcal, Białko: 98g, Tłuszcz: 64g, Tłuszcz: nasycone :19 g, Węglowodany ogółem: 324g; W tym cukry: 46g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
- Z przyczyn obiektywnych jadłospis może ulec zmianie, zwłaszcza w zakresie podawania warzyw i owoców oraz dań z nich przygotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
- Pszenica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

SOBOTA 13.01.2024 r.

SOBOTA 13.01.2024 r.			
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta z mięsa 60 g (SOJA)
			Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
			Salata 30g
			Masło 10 g (MLEKO)
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Kisiel 250 ml	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER, MLEKO)
			Kurczak z łagodnymi warzywami w sosie słodko - kwaśnym rozdrobniony 250g (SELER)
			Makaron rozdrobniony 180g (PSZENICA)
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasztet drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA		Mus owocowy 1 sztuka (SOJA, GORCZYCA)	Mus owocowy 1 sztuka (SOJA, GORCZYCA)
Wartość energetyczna		2025 kcal, Białko: 92g, Tłuszcze: 57g, Tłuszcze nasycone :21 g, Węglowodany ogółem: 300g; W tym cukry: 64g; Błonnik pokarmowy: 32g; Sód: 1500 mg	2073 kcal, Białko: 99g, Tłuszcze: 58g, Tłuszcze nasycone:21 g, Węglowodany ogółem: 292g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg

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

NIEDZIELA 14.01.2024 r.

		DIETA PŁYNNA WZMOCNIONA/ PAPKOWATA	DIETA ROZDROBNIONA
ŚNIADANIE	TEMP		
		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Jajecznicza rozdrobniona 100 g (JAJA, MLEKO)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Salata 30g
		Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)
			Pulpet z szynki 100g w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, JAJA)
			Ryż 150-g
			Warzywa gotowane 150g
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Parówki z indyka pokrojone 2 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)
			Ketchup 10g
			Twaróg biały 50g (MLEKO)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2231 kcal, Białko: 91g, Tłuszcze: 78g, Tłuszcze nasycone :24 g, Węglowodany ogółem: 303g; W tym cukry: 27g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg	2153kcal, Białko: 93g, Tłuszcze: 70g, Tłuszcze nasycone :24 g, Węglowodany ogółem: 292g; W tym cukry:24g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg

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**.