

PONIEDZIAŁEK 19.02.2024 r.

	<b>DIALIZOWANA</b>	<b>DIALIZOWANA CUKRZYCA</b>
<b>ŚNIADANIE</b>	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb graham 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
	Hummus 115g ( <b>SELER, GORCZYCA, SOJA</b> )	Hummus 115g ( <b>SELER, GORCZYCA, SOJA</b> )
	Ogórek 50g	Ogórek 50g
	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
<b>II ŚNIADANIE</b>	<b>Kanapka pszenna z domową z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)</b>	<b>Kanapka graham z domową z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)</b>
<b>OBIAD</b>	Zupa ziemniaczana 350 ml b/s ( <b>SELER</b> )	Zupa ziemniaczana 350 ml b/s ( <b>SELER</b> )
	Strogonow duszony ze schabu z łagodnymi warzywami 250 g b/s ( <b>PSZENICA</b> )	Strogonow duszony ze schabu z łagodnymi warzywami 250 g b/s ( <b>PSZENICA</b> )
	Kasza bulgur gotowana 150 g b/s ( <b>PSZENICA</b> )	Kasza bulgur gotowana 150 g b/s ( <b>PSZENICA</b> )
	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml b/c
<b>PODWIECZOREK</b>	<b>Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	<b>Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>
<b>KOLACJA</b>	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb graham 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
	Domowa wędlina 60 g	Domowa wędlina 60 g
	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
	Rukola	Rukola
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II KOLACJA</b>	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. ( <b>MLEKO</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, 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 przegotowywanych.
- 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**.

WTOREK 20.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Jajko gotowane 2 szt. sos jogurtowo – koperkowy b/s (MLEKO)	Jajko gotowane 2 szt. sos jogurtowo – koperkowy b/s (MLEKO)
	Papryka 50 g	Papryka 50 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	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 wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa z fasolką szparagową b/s 350 ml (SELER)	Zupa z fasolką szparagową b/s 350 ml (SELER)
	Pulpet duszony z szynki 100 g w sosie koperkowym 80 g b/s (PSZENICA, JAJA)	Pulpet duszony z szynki 100 g w sosie koperkowym 80 g b/s (PSZENICA, JAJA)
	Ryż gotowany b/s 150 g	Ryż ugotowany al dente b/s 150 g
	Surówka z buraczków b/s 150 g	Surówka z buraczków b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Rzodkiewka 50 g	Rzodkiewka 50 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 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 przegotowywanych.
- 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**.

ŚRODA 21.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA) + Chleb pszenny 25g	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA) + Chleb razowy 30g
	Domowa wędlina 60 g	Domowa wędlina 60 g
	Salata 30 g	Salata 30 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z 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)
	Eskalopek drobiowy pieczony b/s 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy pieczony b/s 100 g (PSZENICA)
	Ziemniaki gotowane 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
	Brokuł gotowany 150 g b/s	Brokuł gotowany 150 g b/s
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 60 g	Domowa wędlina 60 g
	Roszonka	Roszonka
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 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 przegotowywanych.
- 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**.

CZWARTEK 22.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Dżem 1 szt.	
	Ogórek 50 g	Ogórek 50 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa dyniowa b/s 350 ml (SELER)	Zupa dyniowa b/s 350 ml (SELER)
	Makaron z warzywami duszony z mięsem wieprzowym b/s 350 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Makaron z warzywami duszony z mięsem wieprzowym b/s 350 g (PSZENICA, JAJA, SELER)
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kalafior gotowany b/s 150 g (MLEKO)	Kalafior gotowany b/s 150 g (MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Pasta z tuńczyka b/s 100g (JAJA)	Pasta z tuńczyka b/s 100g (JAJA)
	Salata 30 g	Salata 30 g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II KOLACJA	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, 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 przegotowywanych.
- 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**.

PIĄTEK 23.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA) + Chleb pszenny 25g	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA) + Chleb razowy 30g
	Domowa wędlina 60 g	Domowa wędlina 60 g
	Rzodkiewka 50 g	Rzodkiewka 50 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z serkiem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka pszenna z serkiem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa krupnik b/s 350 ml (SELER)	Zupa krupnik b/s 350 ml (SELER)
	Kotlet jajeczny pieczony b/s 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny pieczony b/s 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)
	Ziemniaki gotowane b/s 150 g	Ziemniaki gotowane b/s 150 g
	Mini marchewka gotowana b/s 150 g	Mini marchewka gotowana al dente b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
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)
	Domowa wędlina 60 g	Domowa wędlina 60 g
	Ogórek 50 g	Ogórek 50 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 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 przegotowywanych.
- 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**.

SOBOTA 24.02.2024 r.		
	<b>DIALIZOWANA</b>	<b>DIALIZOWANA CUKRZYCA</b>
<b>ŚNIADANIE</b>	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb graham 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
	Domowa wędlina 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g
	Sałata 30g	Sałata 30g
	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
<b>II ŚNIADANIE</b>	<b>Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	<b>Kanapka graham z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>
<b>OBIAD</b>	Zupa jarzynowa b/s 350 ml ( <b>SELER</b> )	Zupa jarzynowa b/s 350 ml ( <b>SELER</b> )
	Gulasz drobiowy duszony b/s 100 g ( <b>PSZENICA</b> )	Gulasz drobiowy duszony b/s 100 g ( <b>PSZENICA</b> )
	Kasza jęczmienna b/s 150 g	Kasza jęczmienna al dente 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 b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>	<b>Fasolka szparagowa gotowana b/s 150 g (MLEKO)</b>	<b>Fasolka szparagowa gotowana b/s 150 g (MLEKO)</b>
<b>KOLACJA</b>	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb graham 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
	Twaróg 100 g ( <b>MLEKO</b> )	Twaróg 100 g ( <b>MLEKO</b> )
	Dżem 2 szt	Dżem 2 szt
	Papryka 50 g, Kielki	Papryka 50 g, Kielki
	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II KOLACJA</b>	<b>Mus ryżowy 1 szt.(MLEKO)</b>	<b>Mus ryżowy 1 szt.(MLEKO)</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, 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 przegotowywanych.
- 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**.

NIEDZIELA 25.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 60 g	Domowa wędlina 60 g
	Salata 30 g	Salata 30 g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z dżemem 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)
	Roladka ze szpinakiem pieczona b/s 100 g	Roladka ze szpinakiem pieczona b/s 100 g
	Ziemniaki gotowane b/s 150 g	Ziemniaki gotowane b/s 150 g
	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150 g	Surówka żydowska 150 g (SELER)
	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml b/c
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Salatka ziemniaczana z szynką 250 g (SOJA, MLEKO)	Salatka ziemniaczana z szynką 250 g (SOJA, MLEKO)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II KOLACJA	Serek homogenizowany w tubce 1 szt.(MLEKO)	Serek homogenizowany w tubce 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 przegotowywanych.
- 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**.

**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 prz  
ygotowywanych.
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**.