

PONIEDZIAŁEK 12.02.2024 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 50g	Domowa wędlina 50g
	Papryka 50g	Papryka 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 jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)</b>	<b>Kanapka graham z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, JAJA)</b>
<b>OBIAD</b>	Zupa ryżowa b/s 350 ml ( <b>SELER</b> )	Zupa ryżowa b/s 350 ml ( <b>SELER</b> )
	Stek pieczony b/s 100g ( <b>GORCZYCA, JAJA</b> )	Stek pieczony b/s 100g ( <b>GORCZYCA, JAJA</b> )
	Ziemniaki gotowane b/s 150g	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150g
	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150g	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150g
	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml b/c
<b>PODWIECZOREK</b>	<b>Kanapka pszenna z miodem 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 50g	Domowa wędlina 50g
	Rukola	Rukola
	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
<b>II KOLACJA</b>	<b>Mus owocowy 1 szt.</b>	<b>Mus owocowy 1 szt.</b>
<b>Wartość energetyczna</b>	2253 kcal, Białko: 107 g, Tłuszcze: 81g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 275g; W tym cukry:14g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg	2253 kcal, Białko: 107 g, Tłuszcze: 81g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 275g; W tym cukry:14g; Błonnik pokarmowy: 34g; 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.

WTOREK 13.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Jajko 1 szt. + jogurt 50g (MLEKO)	Jajko 1 szt. + jogurt 50g (MLEKO)
	Rzodkiewka 50g	Rzodkiewka 50g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa dyniowa b/s 350 ml (SELER)	Zupa dyniowa b/s 350 ml (SELER)
	Filet z kurczaka soute b/s 100 g (PSZENICA)	Filet z kurczaka soute b/s 100 g (PSZENICA)
	Kasza bulgur gotowana b/s 150 g (PSZENICA)	Kasza bulgur gotowana b/s 150 g (PSZENICA)
	Surówka z buraków b/s 150 g	Surówka z buraków b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150g	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150g
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Ogórek 50g	Ogórek 50g
	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa b/c 250 ml
II KOLACJA	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
Wartość energetyczna	2395 kcal, Białko: 123 g, Tłuszcze: 84g, Tłuszcze nasycone :24g, Węglowodany ogółem: 283g; W tym cukry: 23g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1500 mg	2395 kcal, Białko: 123 g, Tłuszcze: 84g, Tłuszcze nasycone :24g, Węglowodany ogółem: 283g; W tym cukry: 23g; Błonnik pokarmowy: 33g; 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.

ŚRODA 14.02.2024 r.

	<b>DIALIZOWANA</b>	<b>DIALIZOWANA CUKRZYCA</b>
<b>ŚNIADANIE</b>	Bułka pszenna 1 szt. ( <b>PSZENICA</b> ) + Chleb pszenny 25g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Bułka żytnia 1 szt. ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> + Chleb razowy 30g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> ))
	Twaróg 100 g ( <b>MLEKO</b> )	Twaróg 100 g ( <b>MLEKO</b> )
	Ogórek 50g	Ogórek 50g
	Dżem 2 szt.	Rzodkiewka 50 g
	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 jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)</b>	<b>Kanapka graham z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)</b>
<b>OBIAD</b>	Zupa buraczkowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa buraczkowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )
	Pierogi ruskie gotowane 8 szt. ( <b>JAJA, PSZENICA, SELER, MLEKO</b> )	Pierogi ruskie gotowane 8 szt. ( <b>JAJA, PSZENICA, SELER, MLEKO</b> )
	Surówka z marchewki 150g	Surówka z marchewki 150g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>	<b>Fasolka szparagowa gotowana b/s 150 g</b>	<b>Fasolka szparagowa gotowana b/s 150 g</b>
<b>KOLACJA</b>	Chleb pszenny 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	Chleb graham 90 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Rzodkiewka 50g	Rzodkiewka 50g
	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
<b>II KOLACJA</b>	<b>Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)</b>	<b>Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)</b>
<b>Wartość energetyczna</b>	2318 kcal, Białko: 112g, Tłuszcze: 77g, Tłuszcze nasycone :22g, Węglowodany ogółem: 298g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 31g; Sód: 1500 mg	2318 kcal, Białko: 112g, Tłuszcze: 77g, Tłuszcze nasycone :22g, Węglowodany ogółem: 298g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 31g; 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.

CZWARTEK 15.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Mix sałat z oliwą smakową	Mix sałat z oliwą smakową
	Dżem 2 szt.	
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z serem śmietankowy 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z serem śmietankowy 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Rosół z zacierką b/s 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Rosół z zacierką b/s 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)
	A'la gołąbek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie własnym b/s 80g (PSZENICA)	A'la gołąbek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie własnym b/s 80g (PSZENICA)
	Ziemniaki b/s 150g	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Pasta z jaj ze szpinakiem b/s 100g (GORCZYCA, MLEKO)	Pasta z jaj ze szpinakiem b/s 100g (GORCZYCA, MLEKO)
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA	Kefir 1 szt. (MLEKO)	Kefir 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna	2234kcal, Białko: 102g, Tłuszcze: 79g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 282g; W tym cukry: 46g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1200 mg	2234kcal, Białko: 102g, Tłuszcze: 79g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 282g; W tym cukry: 46g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1200 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.

PIĄTEK 16.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Ogórek 50g	Ogórek 50g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Zupa kalafiorowa b/s 350 ml (SELER)	Zupa kalafiorowa b/s 350 ml (SELER)
	Ryba duszona 100g w sosie warzywnym b/s 150g	Ryba duszona 100g w sosie warzywnym b/s 150g
	Ziemniaki b/s 150g	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z dżemem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z dżemem i twarogiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 50g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 30g (PSZENICA, ŻYTO)
	Salatka z kaszą bulgur, ogórkiem, pietruszką i szynką drobiową b/s 250 g (PSZENICA)	Salatka z kaszą bulgur, ogórkiem, pietruszką i szynką drobiową b/s 250 g (PSZENICA)
	Masło 10g (MLEKO)	Masło 10g (MLEKO)
	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna	2008kcal, Białko: 104g, Tłuszcze: 64g, Tłuszcze: nasycone :24g, Węglowodany ogółem: 267g; W tym cukry: 11g; Błonnik pokarmowy:38g; Sód: 1500 mg	2008kcal, Białko: 104g, Tłuszcze: 64g, Tłuszcze: nasycone :24g, Węglowodany ogółem: 267g; W tym cukry: 11g; Błonnik pokarmowy:38g; 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.

SOBOTA 17.02.2024 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 50g	Domowa wędlina 50g
	Salata 30g	Salata 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 domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	<b>Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>
<b>OBIAD</b>	Rosół z makaronem b/s 350 ml ( <b>SELER, PSZENICA</b> )	Rosół z makaronem b/s 350 ml ( <b>SELER, PSZENICA</b> )
	Kociółek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami b/s 250 g ( <b>SELER</b> )	Kociółek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami b/s 250 g ( <b>SELER</b> )
	Kasza jęczmienna gotowana b/s 150g	Kasza jęczmienna al dente gotowana b/s 150g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>	<b>Kanapka pszenna z serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)</b>	<b>Kanapka graham z serem białym 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> )
	Twarożek ze szczypiorkiem 100 g b/s ( <b>MLEKO</b> )	Twarożek ze szczypiorkiem 100 g b/s ( <b>MLEKO</b> )
	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
<b>II KOLACJA</b>	Mus ryżowy 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Mus ryżowy 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
<b>Wartość energetyczna</b>	2282 kcal, Białko: 112g, Tłuszcze:79g, Tłuszcze nasycone :25 g, Węglowodany ogółem: 285g; W tym cukry: 17g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg	2282 kcal, Białko: 112g, Tłuszcze:79g, Tłuszcze nasycone :25 g, Węglowodany ogółem: 285g; W tym cukry: 17g; Błonnik pokarmowy: 37g; 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.

NIEDZIELA 18.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Ogórek 50g	Ogórek 50g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	Kanapka graham z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)
OBIAD	Zupa wiejska b/s 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Zupa wiejska b/s 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)
	Kotlet pożarski pieczony b/s 100g (PSZENICA, MLEKO, JAJA)	Kotlet pożarski pieczony b/s 100g (PSZENICA, MLEKO, JAJA)
	Ryż b/s 150 g	Ryż b/s 150 g
	Fasolka szparagowa gotowana b/s 150g	Fasolka szparagowa gotowana b/s 150g
	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml b/c
PODWIECZOREK	Kanapka pszenna z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Salata 30g	Salata 30g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(MLEKO)
Wartość energetyczna	2275 kcal, Białko:114g, Tłuszcze:79g, Tłuszcze nasycone :26g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry: 13g; Błonnik pokarmowy: 33g; Sód: 1500 mg	2275 kcal, Białko:114g, Tłuszcze:79g, Tłuszcze nasycone :26g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry: 13g; Błonnik pokarmowy: 33g; 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.

**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.