

PONIEDZIAŁEK 05.02.2024 r.

	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)
	Salata 30g	Salata 30g
	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 dżemem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Barszcz czerwony b/s 350 ml (SELER)	Barszcz czerwony b/s 350 ml (SELER)
	Ratatuj z indyka bez koncentratu pomidorowego b/s 250 g (SELER, PSZENICA)	Ratatuj z indyka bez koncentratu pomidorowego b/s 250 g (SELER, PSZENICA)
	Kasza jęczmienna łamana b/s 150 g	Kasza jęczmienna łamana 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 50g	Domowa wędlina 50g
	Rzodkiewka 50g	Rzodkiewka 50g
	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
	Herbata z cytryną (250 ml)	Herbata z cytryną b/c (250 ml)
II KOLACJA	Kefir 1 szt.(MLEKO)	Kefir 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.

WTOREK 06.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Rzodkiewka 50g	Rzodkiewka 50g
	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 domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	Kanapka graham z domową wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD	Krupnik 350 ml (SELER)	Krupnik 350 ml (SELER)
	Schab saute b/s 100g (PSZENICA)	Schab saute b/s 100g (PSZENICA)
	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
	Mini marchewka gotowana b/s 150 g	Mini marchewka gotowana ugotowana al dente b/s 150
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Kalafior gotowany b/s 150g	Kalafior gotowany b/s 150g
KOLACJA	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)
	Sałata 30g	Sałata 30g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II KOLACJA	Kisiel 250 ml	Kisiel 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.

ŚRODA 07.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Bułka z makiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka razowa 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)
	Pasta z jaj 100 g (MLEKO)	Pasta z jaj 100 g (MLEKO)
	Mix sałat 50g z oliwą 10g	Mix sałat 50g z oliwą 10g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	Herbata 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z miodem 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)
	Eskalopek drobiowy b/s 100g (PSZENICA, JAJA)	Eskalopek drobiowy b/s 100g (PSZENICA, JAJA)
	Ziemniaki b/s 150g	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150g
	Fasolka szparagowa b/s 150g	Fasolka szparagowa b/s 150g
	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 50g	Domowa wędlina 50g
	Rzodkiewka 50g	Rzodkiewka 50g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	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 przygotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.

CZWARTEK 08.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Rukola, Papryka 30g	Rukola, Papryka 30g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II ŚNIADANIE	Kanapka pszenna z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, JAJA)	Kanapka graham z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, JAJA)
OBIAD	Zupa z fasolką szparagową b/s 350 ml (SELER)	Zupa z fasolką szparagową b/s 350 ml (SELER)
	Zraz wieprzowy gotowany 100g w sosie własnym 80g b/s (PSZENICA)	Zraz wieprzowy gotowany 100g w sosie własnym 80g b/s (PSZENICA)
	Kasza jęczmienna b/s 150g	Kasza gryczana b/s 150g
	Surówka z buraków b/s 150g	Surówka z buraków b/s 150g
	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150g	Mieszanka warzyw gotowanych b/s 150g
KOLACJA	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 30 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Salatka jarzynowa 250g b/s (SELER, MLEKO, JAJKA)	Salatka jarzynowa 250g b/s (SELER, MLEKO, JAJKA)
	Masło 10 g	Masło 10 g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II KOLACJA	Budyń 250 ml (MLEKO)	Budyń 250 ml (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.

PIĄTEK 09.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Bułka z makiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka razowa 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Rzodkiewka 50g	Rzodkiewka 50g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	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	Żurek b/s 350 ml (SELER, MLEKO)	Żurek b/s 350 ml (SELER, MLEKO)
	Kotlet z ryby pieczony b/s 100g (PSZENICA, JAJA)	Kotlet z ryby pieczony b/s 100g (PSZENICA, JAJA)
	Ziemniaki b/s 150g	Ziemniaki gotowane w całości b/s 150g
	Fasolka szparagowa gotowana b/s 150 g	Fasolka szparagowa gotowana b/s 150 g
	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml
PODWIECZOREK	Marchewka gotowana 150g	Marchewka ugotowana al dente 150g
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
	Miód 1 szt., Kiełki	Kiełki
	Masło 10 g	Masło 10 g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II KOLACJA	Kanapka pszenna z miodem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	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 przygotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.

SOBOTA 10.02.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Ogórek 50g	Ogórek 50g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	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 szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER)	Zupa szpinakowa z ziemniakami 350 ml (SELER)
	Kurczak w sosie warzywnym b/s 250g (bez koncentratu pomidorowego) (SELER)	Kurczak w sosie warzywnym b/s 250g (bez koncentratu pomidorowego) (SELER)
	Makaron 150g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty 150g (PSZENICA)
	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml
PODWIECZOREK	Fasolka szparagowa gotowana b/s 150g	Fasolka szparagowa gotowana b/s 150g
KOLACJA	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Domowa wędlina 50g	Domowa wędlina 50g
	Dżem 1 szt.	
	Papryka 50g	Papryka 50g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II KOLACJA	Kisiel 250 ml	Kisiel 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.

NIEDZIELA 11.01.2024 r.		
	DIALIZOWANA	DIALIZOWANA CUKRZYCA
ŚNIADANIE	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb graham 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
	Pasta z tuńczyka 100 g (JAJA, RYBY, MLEKO)	Pasta z tuńczyka 100 g (JAJA, RYBY, MLEKO)
	Salata 30g	Salata 30g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	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	Zupa jarzynowa b/s 350 ml (SELER)	Zupa jarzynowa b/s 350 ml (SELER)
	Pulpet z szynki 100g w sosie własnym 80g b/s (PSZENICA, JAJA)	Pulpet z szynki 100g b/s (PSZENICA, JAJA)
	Ziemniaki b/s 150g	Ziemniaki gotowane w całości b/s150g
	Surówka z marchewki i jabłka b/s 150g (MLEKO)	Surówka z marchewki i jabłka b/s 150g (MLEKO)
	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 50 g	Domowa wędlina 50 g
	Ogórek 50g	Ogórek 50g
	Masło 10 g	Masło 10 g
	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 przygotowywanych.
- Szczegółowy wykaz składników dań kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.