

PONIEDZIAŁEK 12.02.2024 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIALKOWA	DIETA WYSOKOBIALKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH/ BOGATORZESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Makarony na mleku 300 ml (PSZENICA)		Makarony na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Żywiecka drobiowa 50 g (SOJA)	Pasta warzywna b/g 100g (SELER, GORCZYCA)	Żywiecka drobiowa 50 g (SOJA)	Żywiecka drobiowa 50 g (SOJA)	Żywiecka drobiowa 50 g (SOJA)
		Twarożek z oregano 50g (MLEKO)	Dżem 2 szt.	Twarożek z oregano 100g (MLEKO)	Twarożek ze szczypiorkiem 50g (MLEKO)	Twarożek z oregano 50g (MLEKO)
		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	Papryka 50 g, 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			Jabłko pieczone z dżemem 1 szt.	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)
OBIAD		Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa pomidorowa z ryżem 350 ml (SELER, MLEKO)
		Stek pieczony 100 g (GORCZYCA, JAJA)	Kotlet warzywny 100g (SOJA)	Stek pieczony 100 g (GORCZYCA, JAJA)	Stek pieczony z cebulką 100 g (GORCZYCA, JAJA)	Stek pieczony 100 g (GORCZYCA, JAJA)
		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 wielowarzywna 150 g (SELER)	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					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)	Paszтет warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA) + Jajko 1 szt.	Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)	Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Rukola, Pomidor 50g	Rukola, Pomidor 50g	Rukola, Pomidor 50g	Ogórek kiszony 1 szt (GORCZYCA), Rukola	Rukola, Pomidor 50g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.
Wartość energetyczna		2230kcal, Białko: 111 g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 297g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 22g; Sód: 1500 mg	2082 kcal, Białko: 40 g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 336g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 30g; Sód: 228 mg	2500 kcal, Białko: 136g, Tłuszcze: 91g, Tłuszcze nasycone: 22g, Węglowodany ogółem: 305g; W tym cukry: 51g; Błonnik pokarmowy: 24g; 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	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, skoruplaki, mięko, skoruplaki, jaja, ryby, orzechy 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 dietetycznych jedzenie może być zmieniane, 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.

WTOREK 13.02.2024 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORZESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Platki kukurydziane na mleku 300 ml (PSZENICA, JAJA)		Platki kukurydziane na mleku 300 ml (PSZENICA, JAJA)	Skyr 1 szt. (MLEKO)	Skyr 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Schab pieczony 40 g (SOJA)	Hummus 80g (SOJA, SELER)	Schab pieczony 60 g (SOJA)	Schab pieczony 40 g (SOJA)	Schab pieczony 40 g (SOJA)
		Jajko 2 szt. + majonez 1 szt. (GORCZYCA)	Miód 2 szt.	Jajko 2szt. + jogurt 50g (MLEKO)	Jajko 2szt. + jogurt 50g (MLEKO)	Jajko 2szt. + jogurt 50g (MLEKO)
		Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Rzodkiewka 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 250 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jabłko 1 szt.	Jabłko 1 szt.
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)
		Filet z kurczaka duszony w sosie koperkowym 100 g (PSZENICA)	Filet z kurczaka 60g duszony w sosie koperkowym 150 g (PSZENICA)	Filet z kurczaka duszony w sosie koperkowym 100 g (PSZENICA)	Filet z kurczaka duszony w sosie koperkowym 100 g (PSZENICA)	Filet z kurczaka duszony w sosie koperkowym 100 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)
		Surówka z buraków 150 g	Surówka z buraków 150 g	Surówka z buraków 150 g	Surówka z buraków 150 g	Surówka z buraków 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Paszтет warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)
		Szynka z kurczaka 40g		Szynka z kurczaka 60g	Szynka z kurczaka 40g	Szynka z kurczaka 40g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Salata 30g	Salata 30g	Salata 30g	Ogórek kiszony 1 szt. (GORCZYCA), Salata 30 g	Salata 30g
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA		Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
Wartość energetyczna		2185kcal, Białko: 111 g, Tłuszcze:66g, Tłuszcze nasycone :13g, Węglowodany ogółem: 297g; W tym cukry: 53g; Błonnik pokarmowy: 20g; 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	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:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupki, mleko, skorupki, jaja, ryby, orzechy ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyn, lubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2. Z przyczyn dietetycznych jedzenie może być zamianowane, zważając na zakres podawania warzyw i owoców oraz dat z nich przygotowywanych.

3. Szczegółowy wykaz składników dan kulinarnych oraz produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.

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

ŚRODA 14.02.2024 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORZESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Kasza jaglana na mleku 300 ml	Kasza jaglana na mleku 300 ml	Kasza jaglana na mleku 300 ml	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)
		Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Chleb niskobiałkowy 100g	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA)
		Twaróg 100 g (MLEKO)	Pasta warzywna b/g 100g (SELER, GORCZYCA)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
		Dżem 2szt.	Dżem 2szt.	Pasta warzywna b/g 100g (SELER, GORCZYCA)	Dżem 1szt.	Dżem 1szt.
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Kielki	Kielki	Kielki	Ogórek 50g, Kielki	Kielki
		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 1szt.	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
OBIAD		Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa buraczkowa 350 ml (SELER, MLEKO)
		Pierogi ruskie gotowane 8 szt.(JAJA, PSZENICA, SELER, MLEKO)	Pierogi ruskie gotowane 8 szt.(JAJA, PSZENICA, SELER, MLEKO)	Pierogi ruskie gotowane 8 szt.(JAJA, PSZENICA, SELER, MLEKO)	Pierogi ruskie gotowane 8 szt.(JAJA, PSZENICA, SELER, MLEKO)	Pierogi ruskie gotowane 5 szt.(JAJA, PSZENICA, SELER, MLEKO)
		Surówka z marchewki 150g	Surówka z marchewki 150g	Surówka z marchewki 150g	Surówka z marchewki 150g	Surówka z marchewki 150g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)		
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasta z makreli 100g	Pasta z makreli 100g	Pasta z makreli 150g	Pasta z makreli 100g	Pasta z makreli 100g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Salata 30g	Salata 30g	Salata 30g	Rzodkiewka 50g, Salata 30g	Salata 30g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
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		2216 kcal, Białko: 94g, Tłuszcze: 50g, Tłuszcze nasycone :13g, Węglowodany ogółem: 307g; W tym cukry: 65g; Błonnik pokarmowy: 20g; Sód: 1500 mg	2289 kcal, Białko: 50g, Tłuszcze: 70g, Tłuszcze nasycone :14g, Węglowodany ogółem: 371g; W tym cukry: 61g; Błonnik pokarmowy: 32g; Sód: 1170 mg	2500 kcal, Białko: 123g, Tłuszcze: 96g, Tłuszcze nasycone :24g, Węglowodany ogółem: 306g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 24g; 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	2318 kcal, Białko: 112g, Tłuszcze: 77g, Tłuszcze nasycone :22g, Węglowodany ogółem: 298g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 31g; Sód: 1500 mg

UWAGA:
 1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skoruplaki, mleko, skoruplaki, jaja, ryby, orzechy 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 dietetycznych jedzenie może być zamianą, 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.

CZWARTEK 15.02.2024 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 jęczmienne na mleku 300 ml		Płatki jęczmienne na mleku 300 ml	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Paszтет warzywny ze strączków 115 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Paszтет warzywny ze strączków 115 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Paszтет warzywny ze strączków 115 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Paszтет warzywny ze strączków 115 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA))	Paszтет warzywny ze strączków 115 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA))
		Dżem 1 szt.		Pasta warzywna b/g 50g (SELER, GORCZYCA)	Dżem 1 szt.	Dżem 1 szt.
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Mix sałat z pomidorkami i oliwą smakową	Mix sałat z pomidorkami i oliwą smakową	Mix sałat z pomidorkami i oliwą smakową	Mix sałat z pomidorkami i oliwą smakową	Mix sałat z pomidorkami i oliwą smakową
		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 1szt.	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
OBIAD		Rosół z zacierką 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Rosół z zacierką 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Rosół z zacierką 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Rosół z zacierką 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Rosół z zacierką 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)
		A'la gotówek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, MLEKO)	A'la gotówek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, MLEKO)	A'la gotówek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, MLEKO)	A'la gotówek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, MLEKO)	A'la gotówek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, MLEKO)
		Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Gruszka 1szt.		Banan 1 szt.		
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kanapka razowa z serkiem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasta z jaj ze szpinakiem 100 g (GORCZYCA, MLEKO)	Paszтет warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Pasta z białek jaj 100 g (MLEKO) + Paszтет warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Pasta z jaj ze szpinakiem 100 g (GORCZYCA, MLEKO)	Pasta z białek jaj 100 g (MLEKO)
		Pomidor 50 g, Salata 30g	Pomidor 50 g, Salata 30g	Pomidor 50 g, Salata 30g	Ogórek 50g, Pomidor 50g	Pomidor 50 g, Salata 30g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA		Kefir 1 szt. (MLEKO)	Kefir 1 szt. (MLEKO)	Kefir 1 szt. (MLEKO)	Kefir 1 szt. (MLEKO)	Kefir 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2135 kcal, Białko: 94g, Tłuszcze: 50g, Tłuszcze nasycone :20g, Węglowodany ogółem: 307g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 20g; Sód: 1350 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	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, skoruplaki, mleko, skoruplaki, jaja, ryby, orzechy 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 dietetycznych jedospis może być zmieniany, 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.

PIĄTEK 16.02.2024 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH/ BOGATORZĄTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Ryż na mleku 300 ml		Ryż na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka wiejska 60 g	Hummus 80g (SOJA, SELER)	Szynka wiejska 60 g	Szynka wiejska 60 g	Szynka wiejska 60 g
		Pomidor 100g	Miód 2 szt.	Pomidor 100g	Ogórek 50g, Pomidor 50g	Pomidor 100g
			Pomidor 100g	Hummus 100g (SOJA, SELER)		
		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 z dżemem 1 szt.	Banan 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
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)
		Ryba duszona 100g w sosie po grecku 150g	Ryba duszona 100g w sosie po grecku 150g	Ryba duszona 100g w sosie po grecku 150g	Ryba duszona 100g w sosie po grecku 150g	Ryba duszona 100g w sosie po grecku 150g
		Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)		
KOLACJA		Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 50g	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Salatka z kaszą bulgur, suszonymi pomidorami, pietruszką i szynką drobiową 250 g (PSZENICA)	Salatka z kaszą bulgur, suszonymi pomidorami, pietruszką 250 g (PSZENICA) + Pasztet sojowy 50g (SOJA, SELER)	Salatka z kaszą bulgur, suszonymi pomidorami, pietruszką i szynką drobiową 250 g (PSZENICA) + Jajko 1 szt.	Salatka z kaszą bulgur, suszonymi pomidorami, pietruszką i szynką drobiową 250 g (PSZENICA)	Salatka z kaszą bulgur, suszonymi pomidorami, pietruszką i szynką drobiową 250 g (PSZENICA)
		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
II KOLACJA		Serek homogenizowany w tubce 1 szt.(MLEKO)	Banan 1 szt.	Serek homogenizowany w tubce 1 szt.(MLEKO)	Skyr naturalny 1 szt. (MLEKO)	Skyr naturalny 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2004 kcal, Białko: 106g, Tłuszcze: 61g, Tłuszcze: nasycone :15g, Węglowodany ogółem: 266g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy: 20g; Sód: 1500 mg	2169 kcal, Białko: 45g, Tłuszcze: 75g, Tłuszcze: nasycone :11g, Węglowodany ogółem: 338g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 389 mg	2488 kcal, Białko: 120g, Tłuszcze: 92g, Tłuszcze nasycone :25g, Węglowodany ogółem: 307g; W tym cukry: 34g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	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:
1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupki, mleko, skorupki, jaja, ryby, orzechy ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, lubin, mączki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.
2. Z przyczyn dietetycznych jedzenie może być zamianowane, zważając na zakres podawania warzyw i owoców oraz diet z nich przygotowywanych.
3. Szczegółowy wykaz składników dietetycznych i produktów spożywczych dostępny na życzenie u dietetyka / szefa kuchni.
4. Pszenica, jęczmień, żyto, owies - zboża zawierające lub mogące zawierać GLUTEN.

SOBOTA 17.02.2024 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	Płatki owsiane na mleku 300 ml	Skyr 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Domowa wędlina 60g	Miód pszczeli 50g	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (MLEKO, SOJA, PSZENICA)	Domowa wędlina 60g	Domowa wędlina 60g
		Schab 40g (SOJA)	Schab 60g (SOJA)	Schab 60g (SOJA)	Schab 40g (SOJA)	Schab 40g (SOJA)
		Pomidor 50g, Sałata 30g	Pomidor 50g, Sałata 30g	Pomidor 50g, Sałata 30g	Pomidor 50g, Sałata 30g	Pomidor 50g, Sałata 30g
		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 250 ml	Skyr 1 szt. (MLEKO)	Jabłko świeże 1 szt.	Jabłko świeże 1 szt.
OBIAD		Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	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)
		Kociołek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)	Kociołek warzywny duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)	Kociołek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)	Kociołek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)	Kociołek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)
		Kasza jęczmienna gotowana 180 g	Kasza jęczmienna gotowana 180 g	Kasza jęczmienna gotowana 180 g	Kasza gryczana gotowana 150 g	Kasza jęczmienna gotowana al dente 180 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kanapka razowa z serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Twarożek ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)	Paszтет sojowy 100 g (SOJA)	Twarożek z oregano 100 g (MLEKO)	Twarożek ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)	Twarożek ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Papryka 50g, Sałata 30g	Salata 30 g	Salata 30 g	Papryka 50g, Sałata 30g	Papryka 50g, Sałata 30g
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA		Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z pastą jajeczną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
Wartość energetyczna		2070 kcal, Białko:107g, Tłuszcz: 55g, Tłuszcz nasycone :16 g, Węglowodany ogółem: 294g; W tym cukry: 63g; Błonnik pokarmowy: 21g; Sód: 1500 mg	2200 kcal, Białko:49g, Tłuszcz: 68g, Tłuszcz nasycone :8g, Węglowodany ogółem: 364g; W tym cukry:67g; Błonnik pokarmowy: 21g; Sód: 290 mg	2357 kcal, Białko: 134g, Tłuszcz: 73g, Tłuszcz nasycone :25g, Węglowodany ogółem: 299g; W tym cukry: 34g; Błonnik pokarmowy: 36g; Sód: 1500 mg	2282 kcal, Białko: 112g, Tłuszcz:79g, Tłuszcz nasycone :25 g, Węglowodany ogółem: 285g; W tym cukry: 17g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg	2282 kcal, Białko: 112g, Tłuszcz:79g, Tłuszcz nasycone :25 g, Węglowodany ogółem: 285g; W tym cukry: 17g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg

UWAGA:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzechy 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 dietetycznych jedospis może być zmieniany, zwalczając 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.

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 ryżowe na mleku 300 ml		Płatki ryżowe na mleku 300 ml	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb niskobiałkowy 100g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Białe kielbaski koktajlowe 3 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER)	Białe kielbaski koktajlowe 3 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Białe kielbaski koktajlowe 3 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Białe kielbaski koktajlowe 3 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)
		Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Dżem 2 szt.	Serek śmietankowy 100g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Ogórek 50g, Pomidor 50g	Pomidor 100 g	Pomidor 100 g	Ogórek 50g, Pomidor 50g	Ogórek 50g, Pomidor 50g
		Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 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			Kisiel 250 ml	Banan 1 szt.	Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
OBIAD		Zupa wiejska 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Zupa wiejska 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Zupa wiejska 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Zupa wiejska 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)	Zupa wiejska 350 ml (SELER, PSZENICA, JAJA)
		Kotlet poźarski pieczony 100 g (PSZENICA, JAJA, MLEKO)	Kotlet poźarski pieczony 100 g (PSZENICA, JAJA, MLEKO)	Kotlet poźarski pieczony 100 g (PSZENICA, JAJA, MLEKO)	Kotlet poźarski pieczony 100 g (PSZENICA, JAJA, MLEKO)	Kotlet poźarski pieczony 100 g (PSZENICA, JAJA, MLEKO)
		Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Surówka bułgarska 150 g	Fasolka szparagowa gotowana 150 g (MLEKO)	Fasolka szparagowa gotowana 150 g (MLEKO)	Surówka bułgarska 150 g	Surówka bułgarska 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka sopocka 60 g (SOJA)	Paszтет warzywny 100g (SELER, GORCZYCA)	Paszтет warzywny 100g (SELER, GORCZYCA) + Szynka sopocka 60g (SOJA)	Szynka sopocka 60 g (SOJA)	Szynka sopocka 60 g (SOJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g	Salata 30 g, Pomidor 50g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt.(MLEKO)	Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
Wartość energetyczna		2125 kcal, Białko: 109g, Tłuszcze:65g, Tłuszcze nasycone :18g, Węglowodany ogółem: 282g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 23g; Sód: 1500 mg	2133 kcal, Białko: 51g, Tłuszcze:75g, Tłuszcze nasycone :10g, Węglowodany ogółem: 306g; W tym cukry: 48g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 291mg	2452 kcal, Białko: 123g, Tłuszcze: 77g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem:322 g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy: 36g; Sód: 1400 mg	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:

1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupki, mięko, skorupki, jaja, ryby, orzechy ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, lubin, mączczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

2. Z przyczyn dietetycznych jedzenie może być zmienne, 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, owoce - zboża zawierające lub mogące zawierać GLUTEN.

- UWAGA:
1. Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupki, mleko, skorupki, 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 jedospole 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 dietyka / szefa kuchni.
 4. **Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.