

PONIEDZIAŁEK 12.02.2024 r.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA KOBIET W CIAŻY PODSTAWOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA KOBIET W CIAŻY ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA DLA KOBIET W CIAŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
		Makaron na mleku 300 ml (PSZENICA)	Makaron na mleku 300 ml (PSZENICA)	Makaron na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Żywiecka drobiowa 50 g (SOJA)	Żywiecka drobiowa 50 g (SOJA)	Żywiecka drobiowa 50 g (SOJA)	Żywiecka drobiowa 50 g (SOJA)	Żywiecka drobiowa 50 g (SOJA)
		Twarożek ze szczypiorkiem 50g (MLEKO)	Twarożek z oregano 50g (MLEKO)	Twarożek z oregano 50g (MLEKO)	Twarożek ze szczypiorkiem 50g (MLEKO)	Twarożek ze szczypiorkiem 50g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Papryka 50 g, Pomidor 50 g	Papryka 50 g, Pomidor 50 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				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 z cebulką 100 g (GORCZYCA, JAJA)	Stek pieczony 100 g (GORCZYCA, JAJA)	Stek pieczony 100 g (GORCZYCA, JAJA)	Stek pieczony z cebulką 100 g (GORCZYCA, JAJA)	Stek pieczony z cebulką 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
		Surówka wielowarzywna 150 g (SELER)	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g	Surówka wielowarzywna 150 g (SELER)	Surówka wielowarzywna 150 g (SELER)
		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 75 g + Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)	Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)	Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)	Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)	Pieczeń z indyka 60 g (SELER, JAJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Ogórek kiszony 1 szt (GORCZYCA), Rukola	Pomidor 50g, Rukola	Pomidor 50g, Rukola	Ogórek kiszony 1 szt (GORCZYCA), Rukola	Ogórek kiszony 1 szt (GORCZYCA), Rukola
		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.	Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
Wartość energetyczna		2162kcal, Białko: 88 g, Tłuszcze: 69g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 302g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 30g; Sód: 1500 mg	2253kcal, Białko: 108 g, Tłuszcze: 76g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 312g; W tym cukry: 54g; Błonnik pokarmowy: 22g; Sód: 1500 mg	2230kcal, Białko: 111 g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 297g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 22g; 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, mączczaki. 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.
- Pszenvica, jęczmień, żyto, owies - zboża zawierające lub mogące zawierać GLUTEN.

WTOREK 13.02.2024 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA KOBIET W CIAŻY PODSTAWOWA	DIETA LATWO STRAWNA/ DIETA DLA KOBIET W CIAŻY LATWOSTRAWNA	DIETA LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA DLA KOBIET W CIAŻY Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
		Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (PSZENICA, JAJA)	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (PSZENICA, JAJA)	Płatki kukurydziane na mleku 300 ml (PSZENICA, JAJA)	Skyr 1 szt. (MLEKO)	Skyr 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Schab pieczony 40 g (SOJA)	Schab pieczony 40 g (SOJA)	Schab pieczony 40 g (SOJA)	Schab pieczony 40 g (SOJA)	Schab pieczony 40 g (SOJA)
		Jajko 2 szt. + majonez 1 szt. (GORCZYCA)	Jajko 2szt. + jogurt 50g (MLEKO)	Domowa wędlina 60g	Jajko 2szt. + jogurt 50g (MLEKO)	Jajko 2szt. + jogurt 50g (MLEKO)
		Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g	Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	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 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 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)	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 75 g + Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)	Serek śmietankowy 100 g (MLEKO)
		Szynka z kurczaka 40g	Szynka z kurczaka 40g	Szynka z kurczaka 40g	Szynka z kurczaka 40g	Szynka z kurczaka 40g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Ogórek 50g, Salata 30 g	Salata 30g	Salata 30g	Ogórek 50g, Salata 30 g	Ogórek 50g, Salata 30 g
		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		2414 kcal, Białko: 118 g, Tłuszcze: 87g, Tłuszcze nasycone :25g, Węglowodany ogółem: 317g; W tym cukry: 53g; Błonnik pokarmowy: 38g; Sód: 1500 mg	2345kcal, Białko: 118 g, Tłuszcze: 79g, Tłuszcze nasycone :23g, Węglowodany ogółem: 302g; W tym cukry: 53g; Błonnik pokarmowy: 20g; Sód: 1500 mg	2185kcal, Białko: 111 g, Tłuszcze:66g, Tłuszcze nasycone :13g, Węglowodany ogółem: 297g; W tym cukry: 53g; Błonnik pokarmowy: 20g; 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, mączczaki. 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.
- Pszenvica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA KOBIEŃ W CIĄŻY PODSTAWOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA KOBIEŃ W CIĄŻY ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA DLA KOBIEŃ W CIĄŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
			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 razowy 30g (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA) + Chleb pszenny 25g (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA) + Chleb pszenny 25g (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO) + Chleb razowy 30g (PSZENICA, ŻYTO)	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO) + Chleb razowy 30g (PSZENICA, ŻYTO)
		Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
		Dżem 2szt.	Dżem 2szt.	Dżem 2szt.		
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Ogórek 50g, Kielki	Kielki	Kielki	Ogórek 100g	Ogórek 50g, 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					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 75 g + Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasta z makreli 100g (JAJA, MLEKO, GORCZYCA)	Pasta z makreli 100g (JAJA, MLEKO)	Pasta z makreli 100g (JAJA, MLEKO)	Pasta z makreli 100g (JAJA, MLEKO, GORCZYCA)	Pasta z makreli 100g (JAJA, MLEKO, GORCZYCA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Rzodkiewka 50g, Sałata 30g	Sałata 30g	Sałata 30g	Rzodkiewka 50g, Sałata 30g	Rzodkiewka 50g, Sałata 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		2182 kcal, Białko: 70g, Tłuszcze: 63g, Tłuszcze nasycone :23 g, Węglowodany ogółem: 342g; W tym cukry: 53g; Błonnik pokarmowy: 31g; Sód: 1500 mg	2084 kcal, Białko: 94g, Tłuszcze: 57g, Tłuszcze nasycone :21g, Węglowodany ogółem: 307g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 20g; Sód: 1500 mg	2216 kcal, Białko: 94g, Tłuszcze: 50g, Tłuszcze nasycone :13g, Węglowodany ogółem: 307g; W tym cukry: 65g; Błonnik pokarmowy: 20g; 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, skorupiaki, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/arachidowe, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, siarczyny, łubin, mączczaki. 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.

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

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA KOBIET W CIĄŻY PODSTAWOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA KOBIET W CIĄŻY ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA DLA KOBIET W CIĄŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
		Płatki jęczmienne na mleku 300 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml	Płatki jęczmienne na mleku 300 ml	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 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.	Dżem 1 szt.	Dżem 1 szt.		
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	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				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 gotąbek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, MLEKO)	A'la gotąbek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, MLEKO)	A'la gotąbek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, MLEKO)	A'la gotąbek z mięsa mielonego i kapustą pekińską 250g duszony w sosie pomidorowym 80g (PSZENICA, MLEKO)	A'la gotąbek 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.	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 75 g + Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasta z jaj ze szpinakiem 100 g (GORCZYCA, MLEKO)	Pasta z jaj 100 g (MLEKO)	Pasta z białek jaj 100 g (MLEKO)	Pasta z jaj ze szpinakiem 100 g (GORCZYCA, MLEKO)	Pasta z jaj ze szpinakiem 100 g (GORCZYCA, MLEKO)
		Ogórek kiszony 1 szt (GORCZYCA), Pomidor 50g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Ogórek kiszony 1 szt (GORCZYCA), Pomidor 50g	Ogórek kiszony 1 szt (GORCZYCA), Pomidor 50g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	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)	
Wartość energetyczna		2288 kcal, Białko: 93g, Tłuszcze:74g, Tłuszcze nasycone :22g, Węglowodany ogółem: 315g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 31g; Sód: 1500 mg	2188 kcal, Białko: 86g, Tłuszcze: 67g, Tłuszcze nasycone :21g, Węglowodany ogółem: 318g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 21g; Sód: 1402 mg	2135 kcal, Białko: 94g, Tłuszcze: 50g, Tłuszcze nasycone :20g, Węglowodany ogółem: 307g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 20g; Sód: 1350 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.
- Pszenica, jęczmień, żyto, owies - zboża zawierające lub mogące zawierać GLUTEN.

PIĄTEK 16.02.2024 r.

ŚNIADANIE	TEM P.	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA KOBIET W CIAŻY PODSTAWOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA KOBIET W CIAŻY ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA DLA KOBIET W CIAŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
			Ryż na mleku 300 ml	Ryż na mleku 300 ml	Ryż na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka wiejska 60 g	Szynka wiejska 60 g	Szynka wiejska 60 g	Szynka wiejska 60 g	Szynka wiejska 60 g
		Ogórek 50g, Pomidor 50g	Pomidor 100g	Pomidor 100g	Ogórek 50g, Pomidor 50g	Ogórek 50g, Pomidor 50g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	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					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 25 g + Chleb razowy 30g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Salatka z kaszą bulgur, suszonymi pomidorami, ciecierzycą i szynką drobiową 250 g (PSZENICA)	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)	Salatka z kaszą bulgur, suszonymi pomidorami, ciecierzycą i szynką drobiową 250 g (PSZENICA)	Salatka z kaszą bulgur, suszonymi pomidorami, ciecierzycą i szynką drobiową 250 g (PSZENICA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	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)	Serek homogenizowany w tubce 1 szt. (MLEKO)	Serek homogenizowany w tubce 1 szt. (MLEKO)	Skyr naturalny 1 szt. (MLEKO)	Skyr naturalny 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2158 kcal, Białko: 112g, Tłuszcze: 71g, Tłuszcze: nasycone :21 g, Węglowodany ogółem: 280g; W tym cukry: 20g; Błonnik pokarmowy: 32g; Sód: 1500 mg	2025 kcal, Białko: 103g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze: nasycone :20 g, Węglowodany ogółem: 266g; W tym cukry: 21g; Błonnik pokarmowy: 21g; Sód: 1500 mg	2004 kcal, Białko: 106g, Tłuszcze: 61g, Tłuszcze: nasycone :15g, Węglowodany ogółem: 266g; W tym cukry: 45g; Błonnik pokarmowy: 20g; 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.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

SOBOTA 17.02.2024 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA KOBIET W CIAŻY PODSTAWOWA	DIETA LATWO STRAWNA/ DIETA DLA KOBIET W CIAŻY LATWOSTRAWNA	DIETA LATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA DLA KOBIET W CIAŻY Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
		Płatki owsiane na mleku 300 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml	Płatki owsiane na mleku 300 ml	Skyr 1 szt. (MLEKO)	Skyr 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (MLEKO, SOJA, PSZENICA)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (MLEKO, SOJA, PSZENICA)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (MLEKO, SOJA, PSZENICA)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (MLEKO, SOJA, PSZENICA)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (MLEKO, SOJA, PSZENICA)
		Schab 40g (SOJA)	Schab 40g (SOJA)	Schab 40g (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)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	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 świeże 1 szt.	Jabłko świeże 1 szt.
OBIAD		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)	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)
		Kociółek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)	Kociółek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)	Kociółek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)	Kociółek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)	Kociółek wieprzowy duszony z kolorowymi warzywami 250 g (SELER)
		Kasza gryczana gotowana 180 g	Kasza jęczmienna gotowana 180 g	Kasza jęczmienna gotowana 180 g	Kasza gryczana gotowana 150 g	Kasza gryczana gotowana 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 serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)		
KOLACJA		Chleb pszenny 75 g + Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Twarożek ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)	Twarożek z oregano 100 g (MLEKO)	Twarożek z oregano 100 g (MLEKO)	Twarożek ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)	Twarożek ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	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		2249 kcal, Białko: 111g, Tłuszcze: 72g, Tłuszcze nasycone :24 g, Węglowodany ogółem: 298g; W tym cukry: 64g; Błonnik pokarmowy: 36g; Sód: 1500 mg	2229 kcal, Białko: 111g, Tłuszcze: 72g, Tłuszcze nasycone :23 g, Węglowodany ogółem: 294g; W tym cukry: 36g; Błonnik pokarmowy: 21g; Sód: 1500 mg	2070 kcal, Białko:107g, Tłuszcze: 55g, Tłuszcze nasycone :16 g, Węglowodany ogółem: 294g; W tym cukry: 63g; Błonnik pokarmowy: 21g; 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:

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, lubin, 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.

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

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA Kobiet W CIĄŻY PODSTAWOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA Kobiet W CIĄŻY ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU	DIETA DLA Kobiet W CIĄŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
		Płatki ryżowe na mleku 300 ml	Płatki ryżowe na mleku 300 ml	Płatki ryżowe na mleku 300 ml	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 50 g + chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)
		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)	Białe kielbaski koktajlowe 3 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Białe kielbaski koktajlowe 3 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)
		Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Ogórek 50g, Pomidor 50g	Pomidor 100 g	Pomidor 100 g	Ogórek 50g, Pomidor 50g	Ogórek 50g, Pomidor 50g
		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 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 pożarski pieczony 100 g (PSZENICA, JAJA, MLEKO)	Kotlet pożarski pieczony 100 g (PSZENICA, JAJA, MLEKO)	Kotlet pożarski pieczony 100 g (PSZENICA, JAJA, MLEKO)	Kotlet pożarski pieczony 100 g (PSZENICA, JAJA, MLEKO)	Kotlet pożarski 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	Fasolka szparagowa gotowana 150 g	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 75 g + Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka sopocka 60 g (SOJA)	Szynka sopocka 60 g (SOJA)	Szynka sopocka 60 g (SOJA)	Szynka sopocka 60 g (SOJA)	Szynka sopocka 60 g (SOJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	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		2161 kcal, Białko: 101g, Tłuszcze: 71g, Tłuszcze nasycone :22 g, Węglowodany ogółem: 287g; W tym cukry: 33g; Błonnik pokarmowy: 29g; Sód: 1500 mg	2172kcal, Białko: 109g, Tłuszcze: 71g, Tłuszcze nasycone :21 g, Węglowodany ogółem: 282g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 22g; Sód: 1500 mg	2125 kcal, Białko: 109g, Tłuszcze:65g, Tłuszcze nasycone :18g, Węglowodany ogółem: 282g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 23g; 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, 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.

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