

PONIEDZIAŁEK 19.02.2024 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIALKOWA	DIETA WYSOKOBIALKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH/ BOGATORESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
			Zacierka na mleku 300 ml (PSZENICA)		Zacierka na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Schab 40 g (SOJA)		Schab 80 g (SOJA)	Schab 40 g (SOJA)	Schab 40 g (SOJA)
		Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)
		Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek 50 g, Pomidor 50g	Ogórek 50 g, Pomidor 50g
		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 300 ml		Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
OBIAD		Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)	Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)
		Strogonow ze schabu z warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow z łagodnymi warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow ze schabu z łagodnymi warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow ze schabu z warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow ze schabu z warzywami 250 g (PSZENICA)
		Kasza bulgur 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur 150 g (PSZENICA)	Kasza bulgur 150 g (PSZENICA)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Serek wiejski 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA) + Pasta warzywna 100g	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)
		Rukola 20g, Rzodkiewka 50g	Rukola 20g Pomidor 50g	Rukola 20g Pomidor 50g	Salata 30 g, Rzodkiewka 50g	Rukola 20g Pomidor 50g
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata b/c 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II KOLACJA		Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	
Wartość energetyczna		2269kcal, Białko: 90 g, Tłuszcze: 70g, Tłuszcze nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 322g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 24g; 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	2165 kcal, Białko: 105 g, Tłuszcze: 85g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 275g; W tym cukry: 10g; Błonnik pokarmowy: 37g; Sód: 1500 mg	2120 kcal, Białko: 105 g, Tłuszcze: 85g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 275g; W tym cukry: 10g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1500 mg

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, 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.
- Pszenvica, jęczmień, żyto, owses** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

WTOREK 20.02.2024 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH// BOGATORRESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Manna na mleku 300 ml (PSZENICA)		Manna na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Domowa wędlina 60 g	Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Jajko gotowane 2 szt.(JAJA)	Jajko gotowane 2 szt.(JAJA)	Domowa wędlina 60 g
		Szynka z indyka 30g (SOJA)	Miód 1 szt.	Szynka z indyka 60g (SOJA)	Szynka z indyka 30g (SOJA)	
		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	Papryka 50 g, Salata 30g	Salata 30g
		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 1 szt.		Kanapka razowa z serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa solferino 350 ml (SELER)	Zupa solferino 350 ml (SELER)	Zupa solferino 350 ml (SELER)	Zupa solferino 350 ml (SELER)	Zupa solferino 350 ml (SELER)
		Pulpet z szynki 100 g duszony w lekkim sosie koperkowym 80 g (JAJA, MLEKO) bez mąki	Kotlet warzywny 100g w sosie bazyliowym 80 g (PSZENICA, SOJA, SELER)	Pulpet z szynki 100 g w sosie bazyliowym 80 g (PSZENICA, JAJA)	Pulpet z szynki 100 g duszony w lekkim sosie koperkowym 80 g (JAJA, MLEKO) bez mąki	Pulpet z szynki 100 g duszony w lekkim sosie koperkowym 80 g (JAJA, MLEKO) bez mąki
		Ryż gotowany 180 g	Ryż gotowany 180 g	Ryż gotowany 180 g	Kasza gryczana gotowana 150 g	Ryż al dente 180 g
		Surówka z buraczków 150 g	Surówka z buraczków 150 g	Surówka z buraczków 150 g	Surówka z buraczków 150 g	Surówka z buraczków 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Serek homogenizowany 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Paszтет drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Paszтет drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Paszтет drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Paszтет drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)
		Pomidor 100g	Pomidor 100g	Pomidor 100g	Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g	Pomidor 100g
		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 b/c 250 ml	Herbata owocowa b/c 250 ml
II KOLACJA		Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
Wartość energetyczna		2269kcal, Białko: 90 g, Tłuszcz: 70g, Tłuszcz nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 322g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	2185kcal, Białko: 111 g, Tłuszcz:66g, Tłuszcz nasycone :9g, Węglowodany ogółem: 297g; W tym cukry: 62g; Błonnik pokarmowy: 20g; Sód: 702 mg	2470 kcal, Białko: 131g, Tłuszcz: 83g, Tłuszcz nasycone: 22g, Węglowodany ogółem: 311g; W tym cukry: 51g; Błonnik pokarmowy: 30g; Sód: 1500 mg	2300 kcal, Białko: 115 g, Tłuszcz: 79g, Tłuszcz nasycone: 28g, Węglowodany ogółem: 265g; W tym cukry:20g; Błonnik pokarmowy: 40g; Sód: 1500 mg	2220 kcal, Białko: 115 g, Tłuszcz: 79g, Tłuszcz nasycone: 28g, Węglowodany ogółem: 265g; W tym cukry:20g; Błonnik pokarmowy: 30g; 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.
- Pszonica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

ŚRODA 21.02.2024 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH/ BOGATORESZEKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
		Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)		Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (SELER)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (SELER)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (SELER)	Kurczak gotowany w galarecie z warzywami 70 g (SELER)
		Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Dżem 1 szt.	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
		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			Kanapka bezglutenowa z dżemem 1 szt. (PSZENICA)		Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)	
OBIAD		Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)
		Eskalopek drobiowy pieczony 100 g (PSZENICA)	Kotlet sojowy 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy pieczony 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy pieczony 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy pieczony 100 g (PSZENICA)
		Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Brokuł gotowany 150 g	Brokuł gotowany 150 g	Brokuł gotowany 150 g	Brokuł gotowany 150 g	Brokuł gotowany 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Parówki cielejące 3szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)	Parówki warzywne 2 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)	Parówki cielejące 3 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER) + Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Parówki cielejące 3 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)	Parówki cielejące 3 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)
		Ketchup 1 szt.		Ketchup 1 szt.	Ketchup 1 szt.	Ketchup 1 szt.
		Roszonka 30g	Roszonka 30g	Roszonka 30g	Papryka 50, Roszonka 30g	Roszonka 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 b/c 250 ml	Herbata ziołowa b/c 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		2267kcal, Białko: 101 g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone: 15g, Węglowodany ogółem: 325g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1500 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	2354 kcal, Białko: 122 g, Tłuszcze: 84g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 283g; W tym cukry:10g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg	2314 kcal, Białko: 122 g, Tłuszcze: 84g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 283g; W tym cukry:10g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg

UWAGA:

- Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w kuchni szpitalnej: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupki, mięko, skorupki, 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.

CZWARTEK 22.02.2024 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	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Żywiecka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 2 szt.	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 2 szt.	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 1 szt.	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA) Dżem 1 szt.
		Dżem 2 szt.	Dżem 2 szt.	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)		
		Pomidor 50g, Szpinak 30g	Pomidor 50g, Szpinak 30g	Pomidor 50g, Szpinak 30g	Pomidor 50g, Szpinak 30g	Pomidor 50g, Szpinak 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			Budyń na mleku roślinnym 250ml (MLEKO)		Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO, JAJA)	
OBIAD		Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml (SELER)	Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml (SELER)	Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml (SELER)	Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml (SELER)	Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml (SELER)
		Sos bolognese z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos pomidorowy z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos bolognese z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos bolognese z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos bolognese z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)
		Makaron pszenny 180g (PSZENICA)	Makaron niskobiałkowy 180g (PSZENICA)	Makaron pszenny 180g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty 150g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty 150g (PSZENICA)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Serek wiejski 1 szt.	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Pasta z tuńczyka 100g (JAJA, MLEKO, GORCZYCA)	Pasztet warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Pasta z tuńczyka 100g (JAJA, MLEKO, GORCZYCA)	Pasta z tuńczyka 100g (JAJA, MLEKO, GORCZYCA)	Pasta z tuńczyka 100g (JAJA, MLEKO, GORCZYCA)
		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, Salata 30g	Salata 30g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata b/c 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II KOLACJA		Jabłko 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
Wartość energetyczna		2183kcal, Białko: 94g, Tłuszcz: 61g, Tłuszcz nasycone: 21g, Węglowodany ogółem: 331g; W tym cukry: 47g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1500 mg	2289 kcal, Białko: 50g, Tłuszcz: 70g, Tłuszcz nasycone :14g, Węglowodany ogółem: 371g; W tym cukry: 61g; Błonnik pokarmowy: 32g; Sód: 1170 mg	2500 kcal, Białko: 123g, Tłuszcz: 96g, Tłuszcz nasycone :24g, Węglowodany ogółem: 306g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	2237 kcal, Białko: 112 g, Tłuszcz: 89g, Tłuszcz nasycone :28g, Węglowodany ogółem: 258g; W tym cukry:12g; Błonnik pokarmowy: 41g; Sód: 1500 mg	2200 kcal, Białko: 112 g, Tłuszcz: 89g, Tłuszcz nasycone: 28g, Węglowodany ogółem: 258g; W tym cukry:12g; Błonnik pokarmowy: 28g; 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.
- Pszenica, jęczmień, żyto, owies - zboża zawierające lub mogące zawierać GLUTEN.

ŚNIADANIE	TEM P	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	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
			Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA) + Chleb pszenny 2g	Chleb bezglutenowy 100 g	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA) + Chleb pszenny 2g	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA) + Chleb żytni 30g	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA) + Chleb żytni 30g
			Parówka z indyka 2 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)		Parówka z indyka 2 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Parówka z indyka 2 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Parówka z indyka 2 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)
			Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)	Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)
			Ketchup 10 g	Dżem 1 szt.	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g
			Pomidor 100g	Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g	Pomidor 100g	Rzodkiewka 50 g, Salata 30 g	Pomidor 100g
			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 1 szt.		Kanapka razowa z serkiem śmietankowym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)		
OBIAD		Zupa krupnik 350 ml (SELER)	Zupa krupnik 350 ml (SELER)	Zupa krupnik 350 ml (SELER)	Zupa krupnik 350 ml (SELER)	Zupa krupnik 350 ml (SELER)	
		Kotlet jajeczny 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet warzywny 120 g (PSZENICA, SELER, SOJA)	Kotlet jajeczny z białek 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	
		Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 180 g	Ziemniaki 150 g	Ziemniaki 150 g	
		Surówka z zielonym ogórkiem 150 g	Mini marchewka gotowana 150 g (MLEKO)	Mini marchewka gotowana 150 g (MLEKO)	Surówka z zielonym ogórkiem 150 g	Surówka z zielonym ogórkiem 150 g	
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml	
PODWIECZOREK				Serek homogenizowany 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)		
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	
		Pieczeń z indyka 60 g (PSZENICA, MLEKO, SOJA)	Pieczeń z indyka 60 g (PSZENICA, MLEKO, SOJA)	Pieczeń z indyka 60 g (PSZENICA, MLEKO, SOJA)	Pieczeń z indyka 60 g (PSZENICA, MLEKO, SOJA)	Pieczeń z indyka 60 g (PSZENICA, MLEKO, SOJA)	
		Pomidor bez skóry 50 g, Rukola	Pomidor bez skóry 50 g, Rukola	Pomidor bez skóry 50 g, Rukola	Pomidor 50 g, Ogórek 50g	Pomidor bez skóry 50 g, Rukola	
		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 b/c 250 ml	Herbata ziołowa b/c 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 jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)		
Wartość energetyczna		2162kcal, Białko: 70g, Tłuszcze: 69g, Tłuszcze nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 297g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1455 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	2241 kcal, Białko: 75 g, Tłuszcze: 89g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 293g; W tym cukry:14g; Błonnik pokarmowy: 43g; Sód: 1500 mg	2141 kcal, Białko: 75 g, Tłuszcze: 89g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 293g; W tym cukry:14g; 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, lubin, 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.

SOBOTA 24.02.2024 r.

	TEMP.	DIETA Z OGRANICZENIEM SUBSTANCJI POBUDZAJĄCYCH WYDZIELANIE SOKU ŻOŁĄDKOWEGO	DIETA NISKOBIAŁKOWA	DIETA WYSOKOBIAŁKOWA	DIETA O KONTROLOWANEJ ZAWARTOŚCI KWASÓW TŁUSZCZOWYCH/ BOGATORZESZTKOWA	DIETA WĄTROBOWA CUKRZYCOWA
ŚNIADANIE		Kasza jaglana na mleku 300 ml		Kasza jaglana na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Pasta warzywna 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA) + Ser żółty 30g (MLEKO)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)
		Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, Sałata 30g	Pomidor 50 g, 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
			Jabko 1 szt.		Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)
		Gulasz drobiowy duszony 100 g (PSZENICA)	Gulasz warzywny duszony 100 g (PSZENICA)	Gulasz drobiowy duszony 100 g (PSZENICA)	Gulasz drobiowy duszony 100 g (PSZENICA)	Gulasz drobiowy duszony 100 g (PSZENICA)
		Kasza jęczmienna gotowana 180 g	Kasza jęczmienna gotowana 180 g	Kasza jęczmienna gotowana 180 g	Kasza gryczana gotowana 180 g	Kasza jęczmienna gotowana 180 g
		Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Surówka z marchewki i jabłka 150 g	Surówka z marchewki i jabłka 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Jogurt naturalny 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 100 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 90 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Twaróg 100 g (MLEKO)	Paszтет warzywny 100g (SOJA, SELER, GORCZYCA)	Twaróg 100 g (MLEKO) + Szynka drobiowa 30g (SOJA)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)
		Dżem 2 szt	Dżem 2 szt	Dżem 2 szt		
		Pomidor 50 g, Kielki	Pomidor 50 g, Kielki	Pomidor 50 g, Kielki	Papryka 50 g, Kielki	Pomidor 50 g, Kielki
		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 b/c 250 ml	Herbata owocowa b/c 250 ml
II KOLACJA		Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.	
Wartość energetyczna		2110kcal, Białko: 95g, Tłuszcze: 60g, Tłuszcze nasycone: 18g, Węglowodany ogółem:310g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 23g; Sód: 1500 mg	2200 kcal, Białko:49g, Tłuszcze: 68g, Tłuszcze nasycone :8g, Węglowodany ogółem: 364g; W tym cukry:67g; Błonnik pokarmowy: 21g; Sód: 290 mg	2357 kcal, Białko: 134g, Tłuszcze: 73g, Tłuszcze nasycone :25g, Węglowodany ogółem: 299g; W tym cukry: 34g; Błonnik pokarmowy: 36g; 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	2160kcal, 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.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owses** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

NIEDZIELA 25.02.2024 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
		Kasza kukurydziana na mleku 300 ml		Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
		Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 100 g	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)	Szynka z kurczaka 60 g (SOJA)
		Ser biały 50g		Ser biały 100g		
		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	Ogórek kiszony 60 g (GORCZYCA), Pomidor 50g	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			Kisiel 300 ml		Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
OBIAD		Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Rosół 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)
		Roladka drobiowa ze szpinakiem pieczona 100g (JAJA, PSZENICA)	Kopytka 200 g duszone z sosem warzywnym 250 g (SELER, PSZENICA, JAJA, SOJA)	Roladka drobiowa ze szpinakiem pieczona 100g (JAJA, PSZENICA)	Roladka drobiowa ze szpinakiem pieczona 100g (JAJA, PSZENICA)	Roladka drobiowa ze szpinakiem pieczona 100g (JAJA, PSZENICA)
		Ziemniaki gotowane 180 g		Ziemniaki gotowane 180 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g	Ziemniaki gotowane w całości 150 g
		Surówka żydowska 150 g (SELER)	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g	Mieszanka warzyw gotowanych 150 g	Surówka żydowska 150 g (SELER)	Surówka żydowska 150 g (SELER)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK				Serek wiejski 1 szt.	Kanapka razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
KOLACJA		Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb bezglutenowy 50 g	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Salatka ziemniaczana ze śledziem 250 g (RYBA, MLEKO)	Salatka ziemniaczana z szynką 250 g (RYBA, MLEKO)	Salatka ziemniaczana ze śledziem 250 g (RYBA, MLEKO)	Salatka ziemniaczana ze śledziem 250 g (RYBA, MLEKO)	Salatka ziemniaczana ze śledziem 250 g (RYBA, MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 20 g	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Serek homogenizowany w tubce 1 szt.(MLEKO)	Kisiel 1 szt.	Serek homogenizowany w tubce 1 szt.(MLEKO)	Skyr naturalny 1 szt.(MLEKO)	Skyr naturalny 1 szt.(MLEKO)
Wartość energetyczna		2136kcal, Białko: 114g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone: 21g, Węglowodany ogółem: 285g; W tym cukry: 33g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2200 kcal, Białko:49g, Tłuszcze: 68g, Tłuszcze nasycone :8g, Węglowodany ogółem: 364g; W tym cukry:67g; Błonnik pokarmowy: 21g; Sód: 290 mg	2357 kcal, Białko: 134g, Tłuszcze: 73g, Tłuszcze nasycone :25g, Węglowodany ogółem: 299g; W tym cukry: 34g; Błonnik pokarmowy: 36g; 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	2154 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.
- Pszenica, jęczmień, żyto, owies - zboża zawierające lub mogące zawierać GLUTEN.