

PONIEDZIAŁEK 26.02.2024 r.

	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWĄTĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
ŚNIADANIE		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta mięsna 60 g (SOJA)
			Pomidor bez skórki pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
			Herbata z cytryną 250 ml
	II ŚNIADANIE		Kisiel 300 ml
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Zupa kalafiorowa 350 ml (SELER, MLEKO)
			Bitka schabowa 100 g duszona w sosie własnym 80 g (PSZENICA)
			Kasza bulgur gotowana 180 g (PSZENICA)
			Fasolka szparagowa gotowana 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK		Serek wiejski 1 szt.	
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Serek śmietankowy 50 g (MLEKO)
			Szynka drobiowa 40g
			Masło 10 g (MLEKO)
			Marchewka gotowana 50 g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.
Wartość energetyczna		2243kcal, Białko: 108 g, Tłuszcze: 68g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 312g; W tym cukry: 31g; Błonnik pokarmowy: 26g; Sód: 1500 mg	2235 kcal, Białko: 114g, Tłuszcze: 77g, Tłuszcze nasycone: 26g, Węglowodany ogółem: 276g; W tym cukry: 12g; Błonnik pokarmowy: 41g; 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**.

WTOREK 27.03.2024 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PLYNNA WZMOCNIONA/ PAPKOWATA	DIETA ROZDROBNIONA
			Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)
		Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	
		Jajecznicza 100 g (JAJA)	
		Pasta mięsna 30g	
		Masło 10 g (MLEKO)	
		Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g	
		Herbata z cytryną 250 ml	
II ŚNIADANIE		Jabłko pieczone 1 szt.	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER,, MLEKO)	Barszcz biały 350 ml (SELER, MLEKO)
			Kotlet warzywny 100 g (SELER, PSZENICA)
			Ziemniaki puree 180 g
			Surówka koperkowa 150 g (MLEKO)
		Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK		Serek homogenizowany 1 szt.	
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Szynka z indyka 60 g (SOJA)
			Marchewka gotowana 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA		Kefir 1 szt. (MLEKO)	Kefir 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2133kcal, Białko: 80g, Tłuszcze: 55g, Tłuszcze nasycone: 14g, Węglowodany ogółem: 385g; W tym cukry: 30g; Błonnik pokarmowy: 30g; Sód: 1500 mg	2164 kcal, Białko: 96g, Tłuszcze: 78g, Tłuszcze nasycone: 26g, Węglowodany ogółem: 272g; W tym cukry:12g; Błonnik pokarmowy: 39g; 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**.

ŚRODA 28.02.2024 r.

ŚRODA 28.02.2024 r.			
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Kefir 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Paszтет drobiowy 100 g (JAJA, MLEKO, PSZENICA, SOJA)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Budyń 1 szt. (MLEKO)	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa dyniowa 350 ml (SELER, MLEKO)
			Pierś z kurczaka soute 100 g (PSZENICA)
			Ziemniaki puree 180 g
			Marchewka gotowana 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK		Jogurt naturalny 1 szt.	
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta z pieczonego dorsza 100 g (JAJA, GORCZYCA)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
		Herbata ziołowa 250 ml	Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA		Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. (MLEKO)	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2237kcal, Białko: 101g, Tłuszcze: 70g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 308g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2274 kcal, Białko: 106g, Tłuszcze: 82g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry: 16g; Błonnik pokarmowy: 39g; 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**.

CZWARTEK 29.02.2024 r.

CZWARTEK 29.02.2024 r.			
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PLYNNA WZMOCNIONA/ PAKOWATA	DIETA ROZDROBNIONA
		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Parówki cielęce pokrojone 3 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA)
			Ketchup 10 g
			Masło 10 g (MLEKO)
			Marchewka gotowana 50 g
		Herbata z cytryną 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Budyń na mleku roślinnym 250ml (MLEKO)	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa ogórkowa ze świeżych ogórków 350 ml (SELER, MLEKO)
			Gulasz wieprzowo- wołowy duszony z warzywami 300g (MLEKO, PSZENICA)
			Kopytka 150g (PSZENICA, JAJA)
		Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK		Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. (MLEKO)	
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 25 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Salatka makaronowa z pomidorami, pietruszką, szynką 250 g (PSZENICA)
			Herbata 250 ml
II KOLACJA		Skyr 1 szt. (MLEKO)	Skyr 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2211 kcal, Białko: 76g, Tłuszcze: 82g, Tłuszcze nasycone: 20g, Węglowodany ogółem: 302g; W tym cukry: 34g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2383kcal, Białko:104g, Tłuszcze: 102g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 267g; W tym cukry: 12g; Błonnik pokarmowy: 22g; 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**.

PIĄTEK 01.03.2024 r.

	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
ŚNIADANIE		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta z jaj ze szczypiorkiem 100 g (MLEKO)
			Pomidor bez skórki pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Jabłko pieczone 1 szt.	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Zupa brokułowa 350 ml (SELER, MLEKO)
			Ryba 100 g w sosie śmietankowym 80g (MLEKO, PSZENICA)
			Ryż 180 g
			Mini marchewka gotowana pokrojona 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK		Serek homogenizowany 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Twaróg 100 g (MLEKO)
			Dżem 2 szt.
			Masło 10 g (MLEKO)
			Marchewka gotowana 50 g
		Herbata owocowa 250 ml	Herbata owocowa 250 ml
II KOLACJA		Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowo-jogurtowy 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2252kcal, Białko: 104g, Tłuszcze: 71g, Tłuszcze nasycone: 22g, Węglowodany ogółem: 312g; W tym cukry: 34g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2303 kcal, Białko: 111g, Tłuszcze: 90g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 266g; W tym cukry: 9g; Błonnik pokarmowy: 40g; Sód: 1490 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 02.03.2024 r.

	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
ŚNIADANIE		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta mięsna 30 g (SOJA)
			Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Herbata z cytryną 250 ml
	II ŚNIADANIE		Kisiel 300ml
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa selerowa 350 ml (SELER, MLEKO)
			Łazanki z mięsem mielonym i warzywami 250 g (SELER, PSZENICA)
			Makaron pszenny rozdrobniony 180g (PSZENICA)
			Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK		Jogurt naturalny 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Twarożek z suszonymi pomidorami 100g (MLEKO)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Marchewka gotowana 50 g
			Herbata ziołowa 250 ml
II KOLACJA		Sok wielowarzywny 1 szt.	Sok wielowarzywny 1 szt.
Wartość energetyczna		2290kcal, Białko: 109g, Tłuszcze: 90g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 309g; W tym cukry: 15g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2276 kcal, Białko: 106g, Tłuszcze: 88g, Tłuszcze nasycone: 17g, Węglowodany ogółem: 296g; W tym cukry: 13g; Błonnik pokarmowy: 25g; 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.
- Pszenvica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

NIEDZIELA 03.03.2024 r.

NIEDZIELA 03.03.2024 r.			
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta mięsna 60g (PSZENICA, JAJA)
			Pomidor bez skórki pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Kisiel 300 ml	Kanapka razowa z serem białym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa neapolitańska z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)
			Podudzie z kurczaka w ziołach pieczone i rozdrobnione bez skórki 2 szt.
			Ziemniaki puree 180 g
			Surówka z buraczków 150 g
		Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK		Serek wiejski 1 szt.	Kanapka razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Parówki śniadaniowe rozdrobnione 2 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)
			Ketchup 10 g
			Masło 10 g (MLEKO)
			Marchewka gotowana 50 g
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2089 kcal, Białko:98g, Tłuszcz: 67g, Tłuszcz nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 278g; W tym cukry: 37g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	2292 kcal, Białko:110g, Tłuszcz: 82g, Tłuszcz nasycone: 26g, Węglowodany ogółem: 282g; W tym cukry: 21g; Błonnik pokarmowy: 40g; 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**.