

PONIEDZIAŁEK 19.02.2024 r.

PONIEDZIAŁEK 19.02.2024 r.			
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Skyr 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórkę 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Hummus gotowy 115g (SELER, GORCZYCA, SOJA)
			Pasta mięsna 40g (SOJA)
			Pomidor bez skórkę pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Jabłko pieczone 1szt.	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml (SELER)
			Strogonow ze schabu rozdrobniony duszony z warzywami 250 g (PSZENICA)
			Kasza bulgur gotowana 180 g (PSZENICA)
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórkę 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta mięsna 60 g (SOJA)
			Marchewka gotowana 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata b/c 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II KOLACJA		Sok wielowarzywny 1 szt.	
Wartość energetyczna		2141kcal, Białko: 99 g, Tłuszcze: 85g, Tłuszcze nasycone: 22g, Węglowodany ogółem: 312g; W tym cukry: 30g; Błonnik pokarmowy: 23g; Sód: 1141 mg	2047kcal, Białko: 95 g, Tłuszcze: 69g, Tłuszcze nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry: 30g; Błonnik pokarmowy: 23g; Sód: 1136 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, siarczyn, tulin, 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 20.02.2024 r.

	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PAKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
ŚNIADANIE		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta z jaj 100g (JAJA)
			Szynka z indyka 30g (SOJA)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
	II ŚNIADANIE		Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER,, MLEKO)	Zupa solferino 350 ml (SELER)
			Pulpet z szynki 100 g duszony w lekkim sosie koperkowym 80 g (JAJA, MLEKO) bez mąki
			Kasza gryczana gotowana 180 g
			Surówka z buraczków 150 g
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Paszтет drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)
			Marchewka gotowana 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata owocowa b/c 250 ml	Herbata owocowa b/c 250 ml
II KOLACJA		Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)	Mus ryżowy 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2462kcal, Białko: 108 g, Tłuszcze: 85g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 324g; W tym cukry: 39g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	2269kcal, Białko: 90 g, Tłuszcze: 70g, Tłuszcze nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 322g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 24g; 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**.

ŚRODA 21.02.2024 r.

ŚRODA 21.02.2024 r.			
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)
			Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA) + Chleb pszenny 25g
			Pasta mięsna 70 g (SELER)
			Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Kisiel 200 ml	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Rosół z makaronem 350 ml (SELER, PSZENICA)
			Eskalopek drobiowy pieczony 100 g (PSZENICA)
			Ziemniaki puree 180 g
			Brokuł gotowany puree 150 g
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Parówki cielęce pokrojone 3 szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)
			Ketchup 1 szt.
			Masło 10 g (MLEKO)
			Dynia gotowana 50g
		Herbata b/c 250 ml	Herbata b/c 250 ml
II KOLACJA		Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)	Mus owsianka 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2352kcal, Białko: 101 g, Tłuszcze: 75g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 325g; W tym cukry: 31g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1325 mg	2267kcal, Białko: 101 g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone: 15g, Węglowodany ogółem: 325g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 27g; 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, siarczyn, tulin, 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.

CZWARTEK 22.02.2024 r.			
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Serek wiejski 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórkę 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta z mięsa 60g (SOJA)
			Pomidor bez skórkę pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Budyń 250 ml (MLEKO)	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml (SELER)
			Sos bolognese duszony z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)
			Makaron pszenny rozdrobniony 150 g (PSZENICA)
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórkę 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta z tuńczyka 100g (JAJA, MLEKO, GORCZYCA)
			Marchewka gotowana 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata ziołowa b/c 250 ml	Herbata ziołowa b/c 250 ml
II KOLACJA		Mus owocowy 1 szt.	Banan rozdrobniony 1 szt.
Wartość energetyczna		2217kcal, Białko: 94 g, Tłuszcze: 65g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 331g; W tym cukry: 47g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1500 mg	2183kcal, Białko: 94g, Tłuszcze: 61g, Tłuszcze nasycone: 21g, Węglowodany ogółem: 331g; W tym cukry: 47g; Błonnik pokarmowy: 27g; 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, siarczyn, 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**.

PIĄTEK 23.02.2024 r.

	TEMP	DIETA PŁYNNA WZMOCNIONA/ PAPKOWATA	DIETA ROZDROBNIONA
ŚNIADANIE		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Jogurt naturalny 1 szt. (MLEKO)
			Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA) + Chleb żytni 30g
			Parówka z indyka rozdrobniona 3szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)
			Ketchup 10 g
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
	II ŚNIADANIE		Kisiel 250 ml
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Zupa krupnik 350 ml (SELER)
			Kotlet jajeczny pieczony 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)
			Ziemniaki puree 180 g
			Surówka szwedzka z cebulką i oliwą 150 g
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta mięsna 60 g (PSZENICA, MLEKO, SOJA)
			Dynia gotowana 50g
			Masło 10 g (MLEKO)
		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)
Wartość energetyczna		2410kcal, Białko: 79g, Tłuszcze: 78g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 321g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 23g; Sód: 1357 mg	2162kcal, Białko: 70g, Tłuszcze: 69g, Tłuszcze nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 297g; W tym cukry: 55g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1455 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, siarczyn, 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**.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PLYNNA WZMOCNIONA/ PAPKOWATA	DIETA ROZDROBNIONA
			Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta mięsna 60 g (SOJA)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Jabłko pieczone 1szt.	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa jarzynowa 350 ml (SELER, MLEKO)
			Gulasz drobiowy duszony 100 g (PSZENICA)
			Kasza gryczana gotowana 180 g
			Surówka z marchewki i jabłka 150 g
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Twaróg mielony 100 g (MLEKO)
			Marchewka gotowana 50 g
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata owocowa b/c 250 ml	Herbata owocowa b/c 250 ml
II KOLACJA		Sok wielowarzywny 1 szt.	
Wartość energetyczna		2144kcal, Białko:95 g, Tłuszcze: 64g, Tłuszcze nasycone: 22g, Węglowodany ogółem: 310g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 23g; Sód: 1500 mg	2110kcal, Białko: 95g, Tłuszcze: 60g, Tłuszcze nasycone: 18g, Węglowodany ogółem:310g; W tym cukry: 41g; Błonnik pokarmowy: 23g; 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, siarczyn, tulin, 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**.

NIEDZIELA 25.02.2024 r.

NIEDZIELA 25.02.2024 r.			
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
		Zupa krem 500 ml (SELER, MLEKO)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)
			Chleb pszenny bez skórki 75 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Pasta mięsna 60 g (SOJA)
			Masło 10 g (MLEKO)
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Budyń 250 ml (MLEKO)	
OBIAD		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml (SELER, MLEKO, PSZENICA)
			Roladka drobiowa rozdrobniona ze szpinakiem pieczona 100g (JAJA, PSZENICA)
			Ziemniaki puree 180 g
			Surówka żydowska 150 g (SELER)
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml (SELER, PSZENICA, MLEKO)	Chleb pszenny bez skórki 100 g (PSZENICA, ŻYTO)
			Salatka ziemniaczana rozdrobniona 250 g (RYBA, MLEKO)
			Masło 10 g (MLEKO)
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Skyr naturalny 1 szt. (MLEKO)	Skyr naturalny 1 szt. (MLEKO)
Wartość energetyczna		2219kcal, Białko: 114 g, Tłuszcze: 73g, Tłuszcze nasycone: 22g, Węglowodany ogółem: 285g; W tym cukry: 54g; Błonnik pokarmowy: 25g; Sód: 1500 mg	2136kcal, Białko: 114g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone: 21g, Węglowodany ogółem: 285g; W tym cukry: 33g; 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, tulin, 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**.