

PONIEDZIAŁEK 04.03.2024 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA KOBIEŃ W CIĄŻY PODSTAWOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA KOBIEŃ W CIĄŻY ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA DLA KOBIEŃ W CIĄŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
		Zacierka na mleku 300 ml (PSZENICA)	Zacierka na mleku 300 ml (PSZENICA)	Zacierka 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)
		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)
		Schab 40g (SOJA)	Schab 40g (SOJA)	Schab 40g (SOJA)	Schab 40g (SOJA)	Schab 40g (SOJA)
		Ogórek 50 g, Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek 50 g, Pomidor 50g	Ogórek 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				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 duszony z warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow duszony z warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow duszony z warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow duszony z warzywami 250 g (PSZENICA)	Strogonow duszony z warzywami 250 g (PSZENICA)
		Kasza bulgur gotowana 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur gotowana 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur gotowana 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur gotowana 180 g (PSZENICA)	Kasza bulgur gotowana 180 g (PSZENICA)
		Jabłko 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Jabłko 1 szt.	Jabłko 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 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 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)
		Rukola Rzodkiewka 50g	Rukola, Pomidor 50g	Rukola, Pomidor 50g	Rukola Rzodkiewka 50g	Rukola Rzodkiewka 50g
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	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		2145kcal, Białko: 99g, Tłuszcze: 86g, Tłuszcze nasycone: 22g, Węglowodany ogółem: 279g; W tym cukry: 31g; Błonnik pokarmowy: 31g; Sód: 1200mg	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	2165 kcal, Białko: 105 g, Tłuszcze: 85g, Tłuszcze nasycone: 25g, Węglowodany ogółem: 275g; W tym cukry:10g; 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, 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**.

WTOREK 05.03.2024 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 (WĄTROBOWA)	DIETA DLA KOBIET W CIAŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
		Manna na mleku 300 ml (PSZENICA)	Manna na mleku 300 ml (PSZENICA)	Manna 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)
		Jajko gotowane 2 szt.(JAJA)	Jajko gotowane 2 szt.(JAJA)	Domowa wędlina 60g	Jajko gotowane 2 szt.(JAJA)	Jajko gotowane 2 szt.(JAJA)
		Szynka z indyka 30g (SOJA)	Szynka z indyka 30g (SOJA)	Szynka z indyka 30g (SOJA)	Szynka z indyka 30g (SOJA)	Szynka z indyka 30g (SOJA)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Papryka 50 g, Salata 30g	Salata 30g	Salata 30g	Papryka 50 g, Salata 30g	Papryka 50 g, 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				Kanapka razowa z wędliną 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 sosie koperkowym 80 g (PSZENICA, JAJA, MLEKO)	Pulpet z szynki 100 g duszony w sosie koperkowym 80 g (PSZENICA, JAJA, MLEKO)	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	Pulpet z szynki 100 g duszony w lekkim sosie koperkowym 80 g (JAJA, MLEKO) bez mąki
		Kasza pęczak gotowana 180 g	Ryż gotowany 180 g	Ryż gotowany 180 g	Kasza pęczak gotowana 150 g	Kasza pęczak gotowana 150 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 wiejski 1 szt. (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)
		Pasztet drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Pasztet drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Pasztet drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Pasztet drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)	Pasztet drobiowy 100 g (MLEKO, PSZENICA, SOJA)
		Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g	Pomidor 100g	Pomidor 100g	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 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		2485 kcal, Białko: 103 g, Tłuszcz: 86g, Tłuszcz nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 331g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 30g; Sód: 1500 mg	2462kcal, Białko: 108 g, Tłuszcz: 85g, Tłuszcz nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 324g; W tym cukry: 39g; Błonnik pokarmowy: 24g; Sód: 1500 mg	2269kcal, Białko: 90 g, Tłuszcz: 70g, Tłuszcz nasycone: 13g, Węglowodany ogółem: 322g; W tym cukry: 40g; Błonnik pokarmowy: 24g; 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	

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 06.03.2024 r.						
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA KOBIEŃ W CIAŻY PODSTAWOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA KOBIEŃ W CIAŻY ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA DLA KOBIEŃ W CIAŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYSZAWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYSZAWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
		Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Musli na mleku 300 ml (PSZENICA)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)
		Bułka z makiem 1 szt. (PSZENICA) + Chleb żytni 30g	Bułka z makiem 1 szt. (PSZENICA) + Chleb pszenny 20g	Bułka z makiem 1 szt. (PSZENICA) + Chleb pszenny 20g	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA) + Chleb żytni 30g	Bułka żytnia 1 szt. (PSZENICA) + Chleb żytni 30g
		Szynka sopocka 60 g	Szynka sopocka 60 g	Szynka sopocka 60 g	Szynka sopocka 60 g	Szynka sopocka 60 g
		Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)	Serek śmietankowy 50g (MLEKO)
		Mix sałat z pomidorkami, ciecierzycą i oliwą smakową	Mix sałat z pomidorkami i oliwą smakową	Mix sałat z pomidorkami i oliwą smakową	Mix sałat z pomidorkami, ciecierzycą i oliwą smakową	Mix sałat z pomidorkami, ciecierzycą i oliwą smakową
		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				Mus owocowo- jogurtowy 1 szt. (MLEKO)	Mus owocowo- jogurtowy 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 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy 100 g (PSZENICA)	Eskalopek drobiowy 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				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)
		Parówki białe 3szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)	Parówki białe 3szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)	Parówki białe 3szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)	Parówki białe 3szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)	Parówki białe 3szt. (PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER)
		Ketchup 1 szt.	Ketchup 1 szt.	Ketchup 1 szt.	Ketchup 1 szt.	Ketchup 1 szt.
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Papryka 50, Roszponka	Roszponka	Roszponka	Papryka 50, Roszponka	Papryka 50, Roszponka
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata 250 ml	Herbata b/c 250 ml	Herbata 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 wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
Wartość energetyczna		2374kcal, Białko: 101 g, Tłuszcze: 76g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 332g; W tym cukry:32g; Błonnik pokarmowy: 32g; Sód: 1374 mg	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	2354 kcal, Białko: 122 g, Tłuszcze: 84g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 283g; W tym cukry:10g; 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, 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**.

CZWARTEK 07.03.2024 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 (WĄTROBOWA)	DIETA DLA KOBIET W CIAŻY 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)
		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 60g (SOJA)	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA)	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA)	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA)	Żywiecka drobiowa 60g (SOJA)
		Pomidor 50g, Szpinak	Pomidor 50g, Szpinak	Pomidor 50g, Szpinak	Pomidor 50g, Szpinak	Pomidor 50g, Szpinak
		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 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 duszony z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos bolognese duszony z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos bolognese duszony z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos bolognese duszony z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)	Sos bolognese duszony z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g (PSZENICA, JAJA, SELER)
		Makaron pełnoziarnisty ugotowany al dente 150g (PSZENICA)	Makaron pszenny gotowany 180g (PSZENICA)	Makaron pszenny gotowany 180g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty ugotowany al dente 150g (PSZENICA)	Makaron pełnoziarnisty ugotowany al dente 150g (PSZENICA)
		Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot 250 ml	Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK					Kefir 1 szt. (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 tuńczyka 100g (JAJA, MLEKO, GORCZYCA)	Pasta z tuńczyka 100g (JAJA, MLEKO)	Pasta z tuńczyka 100g (JAJA, MLEKO)	Domowa wędlina 80g	Pasta z tuńczyka 100g (JAJA, MLEKO, GORCZYCA)
		Ogórek kiszony 1 szt, Sałata 30g	Salata 30g	Salata 30g	Ogórek kiszony 1 szt, Sałata 30g	Ogórek kiszony 1 szt, Sałata 30g
		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 b/c 250 ml	Herbata ziołowa 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		2228kcal, Białko: 93 g, Tłuszcze: 65g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 315g; W tym cukry: 48g; Błonnik pokarmowy: 31g; Sód: 1500 mg	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	2237 kcal, Białko: 112 g, Tłuszcze: 89g, Tłuszcze nasycone: 28g, Węglowodany ogółem: 258g; 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, 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.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA KOBIET W CIAŻY PODSTAWOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA KOBIET W CIAŻY ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA DLA KOBIET W CIAŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
		Płatki owsiane na mleku 300 ml	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 żytni 30g	Bułka pszenna 1 szt. (PSZENICA) + Chleb pszenny 2g	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 3 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Parówka z indyka 3 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Parówka z indyka 3 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Parówka z indyka 3 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)	Parówka z indyka 3 szt. (SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER)
		Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g	Ketchup 10 g
		Rzodkiewka 50 g, Pomidor 50g	, Pomidor 100g	Pomidor 100g	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				Mandarynka 2 szt.	
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 pieczony 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny pieczony 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny pieczony z białek jaj 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny pieczony 120 g (MLEKO, PSZENICA, JAJA)	Kotlet jajeczny pieczony 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	Mini marchewka gotowana 150 g	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				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 (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 50 g, Ogórek 50g	Pomidor bez skóry 50 g, Rukola	Pomidor bez skóry 50 g, Rukola	Pomidor 50 g, Ogórek 50g	Pomidor 50 g, Ogórek 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 b/c 250 ml	Herbata ziołowa b/c 250 ml
II KOLACJA		Serek waniliowy 1 szt.(MLEKO)	Serek waniliowy 1 szt.(MLEKO)	Serek waniliowy 1 szt.(MLEKO)	Kanapka razowa z jajkiem 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
Wartość energetyczna		2334kcal, Białko: 73 g, Tłuszcze: 91g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 322g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 34g; Sód: 1500 mg	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	2241 kcal, Białko: 75 g, Tłuszcze: 89g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 293g; W tym cukry:14g; Błonnik pokarmowy: 43g; 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**.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PODSTAWOWA/ DIETA DLA KOBIET W CIAŻY PODSTAWOWA	DIETA ŁATWO STRAWNA/ DIETA DLA KOBIET W CIAŻY ŁATWOSTRAWNA	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA DLA KOBIET W CIAŻY 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	Kasza jaglana na mleku 300 ml	Kefir 1 szt. (MLEKO)	Kefir 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 pszenny 75 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	Szynka wiejska 60 g (SOJA)	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	Pomidor 50 g, Sałata 30g
		Gruszka 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.
		Masło 10 g (MLEKO)	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 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)		
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 drobiowy duszony 100 g (PSZENICA)	Gulasz drobiowy duszony 100 g (PSZENICA)	Gulasz drobiowy duszony 100 g (PSZENICA)	Gulasz drobiowy duszony 100 g (PSZENICA)	
		Kasza gryczana gotowana 180 g	Kasza jęczmienna gotowana 180 g	Kasza jęczmienna gotowana 180 g	Kasza gryczana gotowana 180 g	Kasza gryczana 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 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)	
		Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	Twaróg 100 g (MLEKO)	
		Dżem 2 szt	Dżem 2 szt	Dżem 2 szt	Dżem 2 szt	Dżem 2 szt	
		Papryka 50 g, Kielki	Pomidor 50 g, Kielki	Pomidor 50 g, Kielki	Papryka 100g	Papryka 50 g, Kielki	
		Masło 10 g (MLEKO)	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 b/c 250 ml	Herbata owocowa b/c 250 ml
II KOLACJA		Mus owsianka 1 szt.(MLEKO)	Mus owsianka 1 szt.(MLEKO)	Mus owsianka 1 szt.(MLEKO)	Skyr naturalny 1 szt.(MLEKO)	Skyr naturalny 1 szt.(MLEKO)	
Wartość energetyczna		2160kcal, Białko: 99 g, Tłuszcze: 60g, Tłuszcze nasycone: 23g, Węglowodany ogółem: 320g; W tym cukry: 42 g; Błonnik pokarmowy: 38g; Sód: 1500 mg	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	2079 kcal, Białko: 103 g, Tłuszcze: 66g, Tłuszcze nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 278g; W tym cukry:14g; 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, 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.
- Pszemica, jęczmień, żyto, owies** - zboża zawierające lub mogące zawierać **GLUTEN**.

NIEDZIELA 10.03.2024 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 (WĄTROBOWA)	DIETA DLA Kobiet W CIAŻY Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW
		Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml	Serek homogenizowany 1 szt. (MLEKO)	Serek homogenizowany 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 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 50g	Ser biały 50g		
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		Ogórek kiszony 60 g (GORCZYCA), Pomidor 50g	Pomidor bez skóry 100 g	Pomidor bez skóry 100 g	Ogórek kiszony 60 g (GORCZYCA), Pomidor 50 g	Ogórek kiszony 60 g (GORCZYCA), 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					Kanaпка razowa z wędliną 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, 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)
		Roladka drobiowa ze szpinakiem pieczona 100g (JAJA, PSZENICA)	Roladka drobiowa ze szpinakiem pieczona 100g (JAJA, PSZENICA)	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 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					Jabiko 1 szt.	
KOLACJA		Chleb pszenny 20g + Chleb razowy 30 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb pszenny 50 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)	Chleb razowy 60 g (PSZENICA, ŻYTO)
		Salatka ziemniaczana ze śledziem 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)	Salatka ziemniaczana ze śledziem 250 g (RYBA, MLEKO)
		Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)	Margaryna miękka kubkowa 10 g	Masło 10 g (MLEKO)	Masło 10 g (MLEKO)
		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.	Kanaпка razowa z serem żółtym 1 szt. (PSZENICA, ŻYTO, MLEKO)	
Wartość energetyczna		2286kcal, Białko: 113 g, Tłuszcze: 79g, Tłuszcze nasycone: 21g, Węglowodany ogółem: 315g; W tym cukry: 32g; Błonnik pokarmowy: 30g; Sód: 1500 mg	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	2177 kcal, Białko: 123 g, Tłuszcze: 70g, Tłuszcze nasycone: 21g, Węglowodany ogółem: 270g; W tym cukry:13g; 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, 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**.