

PONIEDZIAŁEK 04.03.2024 r.

PONIEDZIAŁEK 04.03.2024 r.			
<b>ŚNIADANIE</b>	TEMP	<b>DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ</b>	<b>DIETA ROZDROBNIONĄ</b>
		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Zacierka na mleku ( <b>MLEKO, PSZENICA</b> )
			Chleb pszenny bez skórki 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
			Hummus gotowy 115g ( <b>SELER, GORCZYCA, SOJA</b> )
			Pasta mięsna 40g ( <b>SOJA</b> )
			Pomidor bez skórki pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II ŚNIADANIE</b>		Jogurt naturalny 1szt.	Jogurt naturalny 1szt.
<b>OBIAD</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa ziemniaczana z pomidorami 350 ml ( <b>SELER</b> )
			Strogonow ze schabu rozdrobniony duszony z warzywami 250 g ( <b>PSZENICA</b> )
			Kasza bulgur gotowana 180 g ( <b>PSZENICA</b> )
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>			
<b>KOLACJA</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Chleb pszenny bez skórki 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
			Pasta mięsna 60 g ( <b>SOJA</b> )
			Marchewka gotowana 50 g
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata b/c 250 ml	Herbata b/c 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Sok wielowarzywny 1 szt.	
<b>Wartość energetyczna</b>		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, 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 05.03.2024 r.

ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PAKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
			Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )
			Chleb pszenny bez skórki 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
			Pasta z jaj 100g ( <b>JAJA</b> )
			Szynka z indyka 30g ( <b>SOJA</b> )
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
		Herbata z cytryną b/c 250 ml	Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II ŚNIADANIE</b>		Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Jogurt naturalny 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
<b>OBIAD</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER,, MLEKO</b> )	Zupa solferino 350 ml ( <b>SELER</b> )
			Pulpet z szynki 100 g duszony w lekkim sosie koperkowym 80 g ( <b>JAJA, MLEKO</b> ) bez mąki
			Kasza gryczana gotowana 180 g
			Surówka z buraczków 150 g
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>			
<b>KOLACJA</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Chleb pszenny bez skórki 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
			Paszтет drobiowy 100 g ( <b>MLEKO, PSZENICA, SOJA</b> )
			Marchewka gotowana 50 g
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata owocowa b/c 250 ml	Herbata owocowa b/c 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Mus ryżowy 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Mus ryżowy 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
<b>Wartość energetyczna</b>		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

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**.

ŚRODA 06.03.2024 r.

ŚRODA 06.03.2024 r.				
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ	
			Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Musli na mleku 350 ml ( <b>MLEKO, PSZENICA</b> )
		Bułka żytnia 1 szt. ( <b>PSZENICA</b> ) + Chleb pszenny 25g		
		Pasta mięsna 70 g ( <b>SELER</b> )		
		Serek śmietankowy 50g ( <b>MLEKO</b> )		
		Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g		
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )		
		Herbata z cytryną b/c 250 ml		Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Kisiel 200 ml		Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
OBIAŁ		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Rosół z makaronem 350 ml ( <b>SELER, PSZENICA</b> )	
			Eskalopek drobiowy pieczony 100 g ( <b>PSZENICA</b> )	
			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 ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Chleb pszenny bez skórki 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	
			Parówki cielęce pokrojone 3 szt. ( <b>PSZENICA, JAJA, SOJA, MLEKO, SELER</b> )	
			Ketchup 1 szt.	
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	
			Dynia gotowana 50g	
		Herbata b/c 250 ml	Herbata b/c 250 ml	
II KOLACJA		Mus owocowo- jogurtowy 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Mus owocowo- jogurtowy 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	
Wartość energetyczna		2352kcal, Białko: 101 g, Tłuszcz: 75g, Tłuszcz nasycone: 24g, Węglowodany ogółem: 325g; W tym cukry: 31g; Błonnik pokarmowy: 27g; Sód: 1325 mg	2267kcal, Białko: 101 g, Tłuszcz: 66g, Tłuszcz 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 07.03.2024 r.

CZWARTEK 07.03.2024 r.				
ŚNIADANIE	TEMP.	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ	
			Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Płatki jęczmienne na mleku 350 ml ( <b>MLEKO,</b> )
		Chleb pszenny bez skórki 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )		
		Pasta z mięsa 60g ( <b>SOJA</b> )		
		Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g		
		Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )		
		Herbata z cytryną b/c 250 ml		Herbata z cytryną b/c 250 ml
<b>II ŚNIADANIE</b>		Budyń 250 ml ( <b>MLEKO</b> )	Serek wiejski 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	
<b>OBIAD</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Zupa koperkowa z ziemniakami 350 ml ( <b>SELER</b> )	
			Sos bolognese duszony z warzywami z mięsem wieprzowym 250 g ( <b>PSZENICA, JAJA, SELER</b> )	
			Makaron pszenny rozdrobniony 150 g ( <b>PSZENICA</b> )	
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml	
<b>PODWIECZOREK</b>				
<b>KOLACJA</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Chleb pszenny bez skórki 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )	
			Pasta z tuńczyka 100g ( <b>JAJA, MLEKO, GORCZYCA</b> )	
			Marchewka gotowana 50 g	
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )	
		Herbata ziołowa b/c 250 ml	Herbata ziołowa b/c 250 ml	
<b>II KOLACJA</b>		Mus owocowy 1 szt.	Banan rozdrobniony 1 szt.	
<b>Wartość energetyczna</b>		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, 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**.

PIĄTEK 08.03.2024 r.

	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
<b>ŚNIADANIE</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Owsianka na mleku 350ml ( <b>MLEKO</b> )
			Bułka pszenna 1 szt. ( <b>PSZENICA</b> ) + Chleb pszenny 25g
			Parówka z indyka rozdrobniona 3szt. ( <b>SOJA, MLEKO, GORCZYCA, SELER</b> )
			Ketchup 10 g
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
	<b>II ŚNIADANIE</b>		Kisiel 250 ml
<b>OBIAD</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Zupa krupnik 350 ml ( <b>SELER</b> )
			Kotlet jajeczny pieczony 120 g ( <b>MLEKO, PSZENICA, JAJA</b> )
			Ziemniaki puree 180 g
			Surówka szwedzka z cebulką i oliwą 150 g
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>			
<b>KOLACJA</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Chleb pszenny bez skórki 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
			Pasta mięsna 60 g ( <b>PSZENICA, MLEKO, SOJA</b> )
			Dynia gotowana 50g
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata ziołowa b/c 250 ml	Herbata ziołowa b/c 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Serek waniliowy 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Serek waniliowy 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
<b>Wartość energetyczna</b>		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, 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**.

SOBOTA 09.03.2024 r.

	TEMP.	DIETA PŁYNNA WZMOCNIONA/ PAPKOWATA	DIETA ROZDROBNIONA
<b>ŚNIADANIE</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Kasza jaglana na mleku 300 ml ( <b>MLEKO</b> )
			Chleb pszenny bez skórki 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
			Pasta mięsna 60 g ( <b>SOJA</b> )
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
	<b>II ŚNIADANIE</b>		Kefir 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
<b>OBIAD</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Zupa jarzynowa 350 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )
			Gulasz drobiowy duszony 100 g ( <b>PSZENICA</b> )
			Kasza gryczana gotowana 180 g
			Surówka z marchewki i jabłka 150 g
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
<b>PODWIECZOREK</b>			
<b>KOLACJA</b>		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Chleb pszenny bez skórki 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
			Twaróg mielony 100 g ( <b>MLEKO</b> )
			Marchewka gotowana 50 g
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata owocowa b/c 250 ml	Herbata owocowa b/c 250 ml
<b>II KOLACJA</b>		Mus owsianka 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Mus owsianka 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
<b>Wartość energetyczna</b>		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, 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 10.03.2024 r.

NIEDZIELA 10.03.2024 r.			
ŚNIADANIE	TEMP	DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ/ PĄPKOWATĄ	DIETA ROZDROBNIONĄ
		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, MLEKO</b> )	Kasza kukurydziana na mleku 300 ml
			Chleb pszenny bez skórki 75 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
			Pasta mięsna 60 g ( <b>SOJA</b> )
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
			Pomidor bez skóry pokrojony w kostkę 50 g
			Herbata z cytryną b/c 250 ml
II ŚNIADANIE		Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )	Serek homogenizowany 1 szt. ( <b>MLEKO</b> )
OBIAD		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Zupa pomidorowa z makaronem 350 ml ( <b>SELER, MLEKO, PSZENICA</b> )
			Roladka drobiowa rozdrobniona ze szpinakiem pieczona 100g ( <b>JAJA, PSZENICA</b> )
			Ziemniaki puree 180 g
			Surówka żydowska 150 g ( <b>SELER</b> )
		Kompot b/c 250 ml	Kompot b/c 250 ml
PODWIECZOREK			
KOLACJA		Zupa krem 500 ml ( <b>SELER, PSZENICA, MLEKO</b> )	Chleb pszenny bez skórki 100 g ( <b>PSZENICA, ŻYTO</b> )
			Salatka ziemniaczana rozdrobniona 250 g ( <b>RYBA, MLEKO</b> )
			Masło 10 g ( <b>MLEKO</b> )
		Herbata 250 ml	Herbata 250 ml
II KOLACJA		Mus owocowy 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.
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, 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**.