

Jadłospis 14.10.2024 (poniedziałek)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PAPKOWATA (PRZECIERANA)
ŚNIADANIE	- Płatki ryżowe na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Pasztet pieczony 60g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Papryka 50g - Sałata 10g - Herbata 200ml	- Płatki ryżowe na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wieśniowa 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Sałata 10g - Herbata 200ml	- Kasza manna na wywarze 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wieśniowa 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana marchewka 50g - Herbata 200ml	- Płatki ryżowe na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasztet pieczony 60g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Papryka 50g - Sałata 10g - Herbata b/c 200ml	- Kasza manna na wywarze 300g (SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Szynka wieśniowa 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana marchewka 50g - Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Kefir 150g (MLEKO)	Kefir 150g (MLEKO)	Mus owocowo – warzywny 90g	Kefir 150g (MLEKO)	Kefir 150g (MLEKO)
OBIAD	- Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Sos bolognese z mięsem mielonym 150g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER)) - Makaron razowy 200g (GLUTEN, JAJA) - Surówka z czerwonej kapusty 150g - Kompot 200ml	- Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Sos bolognese z mięsem mielonym 150g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER)) - Makaron pszenny 200g (GLUTEN, JAJA) - Gotowany bukiet warzyw 150g (MLEKO) - Kompot 200ml	- Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Sos bolognese z mięsem mielonym 150g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER)) - Makaron pszenny 200g (GLUTEN, JAJA) - Gotowany bukiet warzyw 150g (MLEKO) - Kompot 200ml	- Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Sos bolognese z mięsem mielonym 150g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER)) - Makaron razowy 200g (GLUTEN, JAJA) - Surówka z czerwonej kapusty 150g - Kompot b/c 200ml	- Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Sos bolognese z mięsem mielonym 150g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER)) - Makaron pszenny 200g (GLUTEN, JAJA) - Gotowany bukiet warzyw 150g (MLEKO) - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g - Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g - Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana pietruszka 50g - Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Sałatka śledziowa 60g (śledzie, ogórek kiszony, jogurt naturalny, groszek zielony) (MLEKO)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g - Herbata b/c 200ml	- Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (- Zupa grysikowa 400g (wywar warzywny, marchew, kasza manna, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana pietruszka 50g - Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Lubisie 30 g (GLUTEN)	Lubisie 30 g (GLUTEN)	Lubisie 30 g (GLUTEN)	Jogurt naturalny 150g (MLEKO) + 2 szt. wafle ryżowe	Lubisie 30 g (GLUTEN)

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2164 kcal; B: 79,27 g; T: 87,44 g, w tym Tł. nasycone: 38,23 g; W: 270,30 g, w tym cukry 139,74 g; Błonnik: 17,34 g, Sól: 6,08 g;

Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis 15.10.2024 (wtorek)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PAPKOWATA (PRZECIERANA)
ŚNIADANIE	- Płatki żytnie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u> (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - File zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Ogórek 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Płatki żytnie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u> (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - File zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Ogórek 50g - Rukola 10g - herbata 250ml	- Płatki żytnie na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - File zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml	- Płatki żytnie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - File zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Ogórek 50g - Rukola 10g -Herbata b/c 200ml	- Płatki żytnie na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Biskopity 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - File zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Babka piaskowa 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Babka piaskowa 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Babka piaskowa 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Mus owocowo – warzywny 90g	Mus owocowo – warzywny 90g
OBIAD	- Zupa pieczarkowa z makaronem 400g (wywar wieprzowy, pieczarki, makaron, marchew, cebula, brokuły, przyprawy (GLUTEN, MLEKO)) - Kotlet drobiowy w płatkach owsianych 150g (m. drobiowe, mąka pszenna, bułka tarta, płatki owsiane, mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z buraczków 150g -Kompot 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Filet w sosie pieczeniowym 150g (m. drobiowe,, przyprawy, (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g -Kompot 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Filet w sosie pieczeniowym 150g (m. drobiowe,, przyprawy, (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g -Kompot 200ml	- Zupa pieczarkowa z makaronem 400g (wywar wieprzowy, pieczarki, makaron, marchew, cebula, brokuły, przyprawy (GLUTEN, MLEKO)) - Kotlet drobiowy w płatkach owsianych 150g (m. drobiowe, mąka pszenna, bułka tarta, płatki owsiane, mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z buraczków 150g -Kompot b/c 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Filet w sosie pieczeniowym 150g (m. drobiowe,, przyprawy, (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ser żółty 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ser żółty 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Pudding waniliowy 165g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	Pudding waniliowy 165g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	Pudding waniliowy 165g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	Jogurt naturalny 150g (ser twarogowy, śmietanka, aromat (MLEKO))	Pudding waniliowy 165g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2281 kcal; B: 81,72 g; T: 91,31 g, w tym Tł. nasycone: 37,41 g; W: 283,02 g, w tym cukry 225,18 g; Błonnik: 14,89 g; Sól: 4,17 g;; <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 16.10.2024 (środa)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PAPKOWATA (PRZECIERANA)
ŚNIADANIE	- Zacierki na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna , m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Twarożek z rzodkiewką 80g (ser twarogowy, rzodkiewka, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Zacierki na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna , m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Twarożek z rzodkiewką 80g (ser twarogowy, rzodkiewka, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	-Zacierki na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z rzodkiewką 80g (ser twarogowy, rzodkiewka, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml	- Zacierki na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna , m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Twarożek z rzodkiewką 80g (ser twarogowy, rzodkiewka, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	-Zacierki na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z rzodkiewką 80g (ser twarogowy, rzodkiewka, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Mandarynka 1 szt.	Mandarynka 1 szt.	Mandarynka 1 szt.	Mandarynka 1 szt.	Mandarynka 1 szt.
OBIAD	- Zupa ogórkowa 400g (bulion drobiowy, ziemniaki włoszczyzna, ogórki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Schab duszony w sosie curry 150g (m. wieprzowe, mąka pszenna, cuury , bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ryż brązowy 200g - Surówka z kapusty włoskiej 150g (MLEKO) - Kompot 200ml	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler , kasza, mąka pszenna , przyprawy (SELER, GLUTEN)) pszenna , przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Schab duszony w sosie curry 150g (m. wieprzowe, mąka pszenna, cuury , bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ryż biały 200g - Gotowana marchewka 150g - Kompot 200ml	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler , kasza, mąka pszenna , przyprawy (SELER, GLUTEN)) pszenna , przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Schab duszony w sosie curry 150g (m. wieprzowe, mąka pszenna, cuury , bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ryż biały 200g - Gotowana marchewka 150g - Kompot 200ml	- Zupa ogórkowa 400g (bulion drobiowy, ziemniaki włoszczyzna, ogórki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Schab duszony w sosie curry 150g (m. wieprzowe, mąka pszenna, cuury , bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ryż brązowy 200g - Surówka z kapusty włoskiej 150g (MLEKO) - Kompot 200ml b/c	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler , kasza, mąka pszenna , przyprawy (SELER, GLUTEN)) pszenna , przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Schab duszony w sosie curry 150g (m. wieprzowe, mąka pszenna, cuury , bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ryż biały 200g - Gotowana marchewka 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna , m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Sałatka jarzynowa 60g (ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO)) -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Sałatka jarzynowa 60g (ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO)) -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Sałatka jarzynowa 60g (ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO)) -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Sałatka jarzynowa 60g (ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO)) -Herbata b/c 200ml	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler , kasza, mąka pszenna , przyprawy (SELER, GLUTEN)) pszenna , przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Sałatka jarzynowa 60g (ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO)) -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Serek homogenizowany owocowy 150g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	Serek homogenizowany owocowy 150g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	Mus owocowy 90g	Serek homogenizowany naturalny150g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	Mus owocowy 90g

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2232 kcal; B: 106,38 g; T: 80,13 g, w tym Tł. nasycone: 38,93 g; W: 305,84 g, w tym cukry 155,75 g; Błonnik: 24,73 g, Sól: 8,53 g;
Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis 17.10.2024 (czwartek)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PAPKOWATA (PRZECIERANA)
ŚNIADANIE	- Kasza manna na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u> (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser żółty 20g (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ogórek kiszony 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Szyńka drobiowa 20g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ogórek 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	-Kasza manna na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Szyńka drobiowa 20g (m. drobiowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml	- Kasza manna na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser żółty 20g (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ogórek kiszony 50g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml	-Kasza manna na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Szyńka drobiowa 20g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok owocowy 200nl	Sok owocowy 200nl	Sok owocowy 200nl	Sok warzywny 200nl	Sok owocowy 200nl
OBIAD	- Zupa gulaszowa 400g ((m. wieprzowe, wywar warzywny, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koncentrat., mąka, śmietana, przyprawy (SELER, GLUTEN, MLEKO))(SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO) - Knedle z owocami 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Polewa jogurtowa 50g (jog. (MLEKO) - Jabłko 150g -Kompot 200ml	- Zupa gulaszowa 400g ((m. wieprzowe, wywar warzywny, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koncentrat., mąka, śmietana, przyprawy (SELER, GLUTEN, MLEKO))(SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO) - Knedle z owocami 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Polewa jogurtowa 50g (jog. (MLEKO) - Gotowane jabłko 150g -Kompot 200ml	- Zupa gulaszowa 400g ((m. wieprzowe, wywar warzywny, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koncentrat., mąka, śmietana, przyprawy (SELER, GLUTEN, MLEKO))(SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO) - Knedle z owocami 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Polewa jogurtowa 50g (jog. (MLEKO) - Gotowane jabłko 150g -Kompot 200ml	- Zupa gulaszowa 400g ((m. wieprzowe, wywar warzywny, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koncentrat., mąka, śmietana, przyprawy (SELER, GLUTEN, MLEKO))(SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO) - Pierogi ruskie 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Polewa jogurtowa 50g (jog. (MLEKO) - Jabłko 150g -Kompot b/c 200ml	- Zupa gulaszowa 400g ((m. wieprzowe, wywar warzywny, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koncentrat., mąka, śmietana, przyprawy (SELER, GLUTEN, MLEKO))(SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO) - Knedle z owocami 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Polewa jogurtowa 50g (jog. (MLEKO) - Gotowane jabłko 150g -Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 50g -Sałata 10g -Herbata 200ml	-Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 50g -Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowany seler 50 g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) -Pomidor 50g -Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Zupa gulaszowa 400g ((m. wieprzowe, wywar warzywny, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koncentrat., mąka, śmietana, przyprawy (SELER, GLUTEN, MLEKO))(SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO) -Ziemniaki 100g -Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowany seler 50 g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Drożdżówka z budyniem 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Drożdżówka z budyniem 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Drożdżówka z budyniem 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Jogurt naturalny 150g (MLEKO), Pieczywo chrupkie 2 szt. (GLUTEN)	Drożdżówka z budyniem 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2264 kcal; B: 104,46 g; T: 81,10 g, w tym Tł. nasycone: 38,39 g; W: 285,17 g, w tym cukry 203,70 g; Błonnik: 17,33 g; Sól: 5,42 g; Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					

Jadłospis 18.10.2024 (piątek)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	D DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PAPKOWATA (PRZECIERANA)
ŚNIADANIE	- Płatki jęczmiennie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna, m. żytnia, m.graham</u>; GLUTEN) - Szynka gotowana extra 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Rzodkiewka 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Płatki jęczmiennie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna, m. żytnia, m.graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Płatki jęczmiennie na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Pieczywo żytnie/graham 100g (m. <u>pszenna, m. żytnia, m.graham</u>; GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml	- Płatki jęczmiennie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna, m. żytnia, m.graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Rzodkiewka 50g - Rukola 10g -Herbata b/c 200ml	- Płatki jęczmiennie na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Pieczywo żytnie/graham 100g (m. <u>pszenna, m. żytnia, m.graham</u>; GLUTEN) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Szynka gotowana extra 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Gotowana gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Gotowana gruszka 1 szt.
OBIAD	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Filet z mintaja panierowany w bułce 150g (f.miruny, jaja, bułka tarta, m. pszenna, przyprawy, mleko (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z kiszonych ogórków 150g - Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Filet z miruny w lekkim sosie cytrynowym 150g (f.miruny, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g -Gotowana cukinia 150g - Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Filet z miruny w lekkim sosie cytrynowym 150g (f.miruny, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g -Gotowana cukinia 150g - Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Filet z mintaja panierowany w bułce 150g (f.miruny, jaja, bułka tarta, m. pszenna, przyprawy, mleko (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z kiszonych ogórków 150g - Kompot b/c 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Filet z miruny w lekkim sosie cytrynowym 150g (f.miruny, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g -Gotowana cukinia 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna, m. żytnia, m.graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Filet zapiekany 20g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Papryka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Filet zapiekany 20g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Filet zapiekany 20g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Filet zapiekany 20g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Papryka 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Filet zapiekany 20g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Muffina jasna 60g (GLUTEN)	Muffina jasna 60g (GLUTEN)	Galaretka owocowa 200ml	Kefir 150g (MLEKO) + 2 wafle ryżowe	Galaretka owocowa 200ml
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2234 kcal; B: 103,80 g; T:71,66 g, w tym Tł. nasycone: 31,93 g; W: 302,62 g, w tym cukry 173,03 g; Błonnik: 21,42 g, Sól: 7,31 g; Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					

Jadłospis 19.10.2024 (sobota)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PAPKOWATA (PRZECIERANA)
ŚNIADANIE	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> , m. <u>graham</u> ; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser żółty 40g (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kluski lane na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser żółty 40g. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Kluski lane na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml
OBIAD	- Zupa brokułowa z ryżem 400g (wywar drobiowy, brokuł, marchew, ryż, natka pietruszki, przyprawy (SELER) - Wątróbka smażona z cebulką 150g (mięso wieprzowe, cebula, mąka pszenna, przyprawy GLUTEN) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka colesław 150g - Kompot 200ml	- Zupa grysikowa 400g (wywar warzywny, marchew, kasza manna, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO) - Pulpety w sosie szpinakowym 150g (m. drobiowe., przyprawy, szpinak (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml	- Zupa grysikowa 400g (wywar warzywny, marchew, kasza manna, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO) - Pulpety w sosie szpinakowym 150g (m. drobiowe., przyprawy, szpinak (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml	- Zupa brokułowa z ryżem 400g (wywar drobiowy, brokuł, marchew, ryż, natka pietruszki, przyprawy (SELER) - Wątróbka smażona z cebulką 150g (mięso wieprzowe, cebula, mąka pszenna, przyprawy GLUTEN) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka colesław 150g - Kompot b/c 200ml	- Zupa grysikowa 400g (wywar warzywny, marchew, kasza manna, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO) - Pulpety w sosie szpinakowym 150g (m. drobiowe., przyprawy, szpinak (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> , m. <u>graham</u> ; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Paszтет pieczony 60g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN , - Ogórek kiszony 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 60g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 60g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Paszтет pieczony 60g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN , - Ogórek kiszony 50g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml	- Zupa grysikowa 400g (wywar warzywny, marchew, kasza manna, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 60g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Kisiel owocowy 200ml	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Kisiel owocowy 200ml
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2326 kcal; B: 107,95 g; T: 99,65 g, w tym Tł. nasycone: 36,67 g; W: 257,29 g, w tym cukry 114,01 g; Błonnik: 22,29 g, Sól: 6.06 g; <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 20.10.2024 (niedziela)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PAPKOWATA (PRZECIERANA)
ŚNIADANIE	- Płatki kukurydziane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser topiony plastry 20g (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Płatki kukurydziane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Szynka Podkomorzy 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Szynka Podkomorzy 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml	- Płatki kukurydziane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser topiony plastry 20g.(MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza manna na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Szynka Podkomorzy 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Jabłko 1szt	Jabłko 1szt	Gotowane jabłko 1szt	Jabłko 1szt	Gotowane jabłko 1szt
OBIAD	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Kotlet mielony 150g (m. drobiowe, mąka pszenna, bułka tarta, , mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Mizeria 150g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko w sosie tymiankowym 150g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko w sosie tymiankowym 150g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Kotlet mielony 150g (m. drobiowe, mąka pszenna, bułka tarta, , mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Mizeria 150g Kompot b/c 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko w sosie tymiankowym 150g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta jajeczna ze szczypiorem 80g (jaja, majonez light, jogurt, szczypior (JAJA, MLEKO)) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta jajeczna ze szczypiorem 80g (jaja, majonez light, jogurt, szczypior (JAJA, MLEKO)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta jajeczna ze szczypiorem 80g (jaja, majonez light, jogurt, szczypior (JAJA, MLEKO)) - Gotowana cukinia 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta jajeczna ze szczypiorem 80g (jaja, majonez light, jogurt, szczypior (JAJA, MLEKO)) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta jajeczna ze szczypiorem 80g (jaja, majonez light, jogurt, szczypior (JAJA, MLEKO)) - Gotowana cukinia 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Mus owocowy 90g	Mus owocowy 90g	Mus owocowy 90g	Koktajl owocowy na jogurcie naturalnym 200ml (gruszka, jogurt nat.)(MLEKO)	Mus owocowy 90g
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2348 kcal; B: 103,66 g; T: 87,50 g, w tym Tł. nasycone:35,15 g; W: 294,10 g, w tym cukry: 226,49 g; Błonnik: 20,28 g; Sól: 5,36 g; <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					