

Jadłospis ŁÓDŹ 30.06.2025 (poniedziałek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Ryż biały na mleku na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> , m. <u>graham</u> (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)) - Ogórek kiszony 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Ryż biały na mleku na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> , m. <u>graham</u> (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	- Ryż biały 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 cukinia 50g -Herbata 200ml	- Ryż brązowy na mleku na mleku 300g (MLEKO) - 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)) - Ogórek kiszony 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Ryż biały 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 cukinia 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok owocowy 200 ml	Sok owocowy 200 ml	Mus owocowy 100g	Sok pomidorowy 200 ml	Sok owocowy 200 ml
OBIAD	- Zupa pomidorowa z makaronem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, makaron (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Kotlet drobiowy w bułce i płatkach kukurydzianych 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	- Zupa pomidorowa z makaronem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, makaron (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Filet w sosie chrzanowym 150g (m. drobiowe, mąka pszenna , bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g - Kompot 200ml	- Zupa pomidorowa z makaronem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, makaron (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Filet w sosie chrzanowym 150g (m. drobiowe, mąka pszenna , bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g - Kompot 200ml	- Zupa pomidorowa z makaronem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, makaron (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Kotlet drobiowy w bułce i płatkach kukurydzianych 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	- Zupa pomidorowa z makaronem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, makaron (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Filet w sosie chrzanowym 150g (m. drobiowe, mąka pszenna , bulion, przyprawy (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) - Twarożek ze szczypiorkiem 60g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Szynka pieczona 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)) - Rzodkiewka 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 60g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Szynka pieczona 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 50 g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 60g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Szynka pieczona 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	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 60g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Szynka pieczona 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)) - Rzodkiewka 50g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml	- Zupa pomidorowa z makaronem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, makaron (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 60g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Szynka pieczona 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
POSIŁEK NOCNY	Maślanka 150g (MLEKO)	Maślanka 150g (MLEKO)	Banan 1 szt.	Maślanka 150g (MLEKO)	Mus owocowy 100g

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2284 kcal; B: 109,27 g; T: 68,27 g, w tym Tł. nasycone: 33,64 g; W: 315,44 g, w tym cukry 163,05 g; Błonnik: 17,95 g, Sól: 6,45 g

Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis ŁÓDŹ 1.07.2025 (wtorek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Kasza jaglana na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m.<u>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	- Kasza jaglana na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m.<u>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 250ml	- Kasza jaglana na wywarze 300g (SELER) - 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) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml	- Kasza jaglana na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo graham 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) - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza jaglana na wywarze 300g (SELER) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - 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) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Jabłko 1szt.	Jabłko 1szt.	Gotowane jabłko 1szt.	Jabłko 1szt.	Gotowane jabłko 1szt.
OBIAD	- Kapuśniak 400g (wywar warzywny, kapusta kwaszona, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, przyprawy (SELER)) - Gulasz w sosie z marchewką 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, marchew ,bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna 200g - Surówka colesław 150g - Kompot 200ml	- Zupa ryżanka 400g (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, m. z kurczaka, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Gulasz w sosie z marchewką 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, marchew ,bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g -Kompot 200ml	- Zupa ryżanka 400g (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, m. z kurczaka, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Gulasz w sosie z marchewką 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, marchew ,bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g -Kompot 200ml	- Kapuśniak 400g (wywar warzywny, kapusta kwaszona, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, przyprawy (SELER)) - Gulasz w sosie z marchewką 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, marchew ,bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna 200g - Surówka colesław 150g -Kompot b/c 200ml	- Zupa ryżanka 400g (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, m. z kurczaka, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Gulasz w sosie z marchewką 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, marchew ,bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna 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) - 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)) - Ogórek 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)) - Ogórek 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)) - Gotowany burak 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)) - Ogórek 0g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Zupa ryżanka 400g (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, m. z kurczaka, przyprawy (GLUTEN, 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)) - Gotowany burak 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Jogurt Bakoma 7 zbóż 150g (mleko, cukier, białka mleka, aromat, pektyny (MLEKO))	Jogurt Bakoma 7 zbóż 150g (mleko, cukier, białka mleka, aromat, pektyny (MLEKO))	Kisiel owocowy 200ml b/c	Jogurt naturalny 150g (ser twarogowy, śmietanka,aromat (MLEKO))	Kisiel owocowy 200ml b/c

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2285 kcal; B: 81,72 g; T: 31,23 g, w tym Tł. nasycone: 33,81 g; W: 329,46 g, w tym cukry 173,18 g; Błonnik: 20,55 g, Sól: 6,28 g;

Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis ŁÓDŹ 2.07.2025 (środa)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Makaron pszenny na mleku 300g (GLUTEN, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <i>pszenna</i>, m. <i>żytnia</i>, m. <i>graham</i>; GLUTEN) - Filet zapiekany 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)) - Papryka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Makaron pszenny na mleku 300g (GLUTEN, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <i>pszenna</i>, m. <i>żytnia</i>, m. <i>graham</i>; GLUTEN) - Filet zapiekany 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 - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Makaron pszenny na wywarze warzywnym 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 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)) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml	- Makaron razowy na mleku 300g (GLUTEN, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <i>pszenna</i>, m. <i>żytnia</i>, m. <i>graham</i>; GLUTEN) - Filet zapiekany 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)) - Papryka 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Makaron pszenny na wywarze warzywnym 300g (SELER, GLUTEN) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 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)) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Banan 1szt.	Banan 1szt.	Banan 1szt.	Arbuz 150g	Banan 1szt.
OBIAD	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pulpet w sosie z zieloną pietruszką 150g (m.drobiowe, przyprawy, pietruszka, mąka (GLUTEN, SOJA)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z selera 150g - Kompot 200ml	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pulpet w sosie z zieloną pietruszką 150g (m.drobiowe, przyprawy, pietruszka, mąka (GLUTEN, SOJA)) - Ziemniaki 200g - Gotowana cukinia z ziołami 150g - Kompot 200ml	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pulpet w sosie z zieloną pietruszką 150g (m.drobiowe, przyprawy, pietruszka, mąka (GLUTEN, SOJA)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Gotowana cukinia z ziołami 150g - Kompot 200ml	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pulpet w sosie z zieloną pietruszką 150g (m.drobiowe, przyprawy, pietruszka, mąka (GLUTEN, SOJA)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z selera 150g - Kompot 200ml	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pulpet w sosie z zieloną pietruszką 150g (m.drobiowe, przyprawy, pietruszka, mąka (GLUTEN, SOJA)) - Ziemniaki 200g - Gotowana cukinia z ziołami 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <i>pszenna</i>, m. <i>żytnia</i>, m. <i>graham</i>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z soczewicy i kaszy jaglanej 60g (soczewica, kasza jaglana, przyprawy, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy) - Ser żółty 20g (MLEKO) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 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 50 g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 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 graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z soczewicy i kaszy jaglanej 60g (soczewica, kasza jaglana, przyprawy, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy) - Ser żółty 20g (MLEKO) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 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	Lubisie 30 g (GLUTEN)	Lubisie 30 g (GLUTEN)	Mus owocowo - warzywny 100g	Mus owocowo - warzywny 100g	Mus owocowo - warzywny 100g

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2406 kcal; B: 108,47 g; T: 82,68 g, w tym Tł. nasycone: 31,85 g; W: 316,52 g, w tym cukry 330,33 g; Błonnik: 21,30 g, Sól: 5,62 g;

Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis ŁÓDŹ 3.07.2025 (czwartek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki kukurydzyne na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna , m. żytnia , m. graham (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Kielbasa szynkowa Jana 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)) - Rzodkiewka 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Płatki kukurydzyne na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Kielbasa szynkowa Jana 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)) - Ogórek 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na wywarze jarzynowym 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Kielbasa szynkowa Jana 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 pietruszka 50g -Herbata 200ml	- Płatki kukurydzyne na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Kielbasa szynkowa Jana 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)) - Rzodkiewka 50g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza manna na wywarze jarzynowym 300g (SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Kielbasa szynkowa Jana 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 pietruszka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml
OBIAD	- Zupa fasolowa 400g (wywar drobiowo - warzywny, fasola, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pyzy z mięsem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Okrasa 30g - Kapusta zasmażana 150g -Kompot 200ml	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Pyzy z mięsem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Gotowana marchewka 150g -Kompot 200ml	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Pyzy z mięsem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Gotowana marchewka 150g -Kompot 200ml	- Zupa fasolowa 400g (wywar drobiowo - warzywny, fasola, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler , przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pyzy z mięsem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Okrasa 30g - Kapusta zasmażana 150g -Kompot b/c 200ml	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Pyzy z mięsem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Gotowana marchewka 150g -Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna , m. żytnia , m. graham ; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Szynka drobiowa 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)) - Papryka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	-Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Szynka drobiowa 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)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Szynka drobiowa 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)) - Gotowana kukinia 50 g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Szynka drobiowa 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)) - Papryka 50g - Sałata 10g -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) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Szynka drobiowa 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)) - Gotowana kukinia 50 g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Muffina kakowa 60g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Muffina kakowa 60g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Galaretka owocowa 200ml	Jabłko 1 szt.	Galaretka owocowa 200ml
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2301 kcal; B: 80,56 g; T: 68,33 g, w tym Tł. nasycone: 36,77 g; W: 349,80 g, w tym cukry 207,92 g; Błonnik: 19,98 g, Sól: 3,44 g; <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis ŁÓDŹ 4.07.2025 (piątek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki żytnie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wieśniowa 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, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) - Ogórek kiszony 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Płatki żytnie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - 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	- Płatki jęczmienne 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)) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml	- Płatki żytnie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wieśniowa 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, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) - Ogórek kiszony 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Płatki jęczmienne na wywarze 300g (SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - 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)) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Arbuz 150g	Arbuz 150g	Arbuz 150g	Arbuz 150g	Arbuz 150g
OBIAD	- Zupa pejszanka 400g (woda, m. wieprzowe, kapusta biała, marchew, pietruszka, seler, kielbasa wędzona (m.wieprzowe 68%,woda,m. wołowe5 %,skrobia ziemn., tł. wieprz., b. sojowe), śmietana 12%,m.pszenna pełnoziarnista, przyprawy (SELER,GLUTEN,SOJA,MLEKO)) - Kotlet rybny w panierce 150g (f.miruny, jaja, bułka tarta, m. pszenna, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z kiszonej kapusty 150g - Kompot 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Filet z miruny w lekkim sosie koperkowym 150g (f.miruny, jaja, koperek, bulion, m. pszenna, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g -Gotowany burak 150g - Kompot 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Filet z miruny w lekkim sosie koperkowym 150g (f.miruny, jaja, koperek, bulion, m. pszenna, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g -Gotowany burak 150g - Kompot 200ml	- Zupa pejszanka 400g (woda, m. wieprzowe, kapusta biała, marchew, pietruszka, seler, kielbasa wędzona (m.wieprzowe 68%,woda,m. wołowe5 %,skrobia ziemn., tł. wieprz., b. sojowe), śmietana 12%,m.pszenna pełnoziarnista, przyprawy (SELER,GLUTEN,SOJA,MLEKO)) - Kotlet rybny w panierce 150g (f.miruny, jaja, bułka tarta, m. pszenna, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z kiszonej kapusty 150g - Kompot b/c 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Filet z miruny w lekkim sosie koperkowym 150g (f.miruny, jaja, koperek, bulion, m. pszenna, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- 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), - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 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 - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 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 marchewka 50g -Herbata 200ml	- 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), - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata b/c 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 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 marchewka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Jogurt owocowy 150g (MLEKO)	Jogurt owocowy 150g (MLEKO)	Mus owocowy 100g	Jogurt naturalny 150g (MLEKO)	Mus owocowy 100g

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2333 kcal; B: 95,61 g; T: 71,65 g, w tym Tł. nasycone: 32,88 g; W: 321,97 g, w tym cukry 163,16 g; Błonnik: 14,91 g, Sól: 7,28 g;
Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis ŁÓDŹ 5.07.2025 (sobota)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Zacierki na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 40g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) - Jajko 1 szt. - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Zacierki na mleku 300g (MLEKO)Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 40g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) - Jajko 1 szt. - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Zacierki na wywarze 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 40g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) - Jajko 1 szt. - Gotowana cukinia 50g -Herbata 200ml	- Zacierki z m. razowej na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 40g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) - Jajko 1 szt. - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Zacierki na wywarze 300g (SELER) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 40g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) - Jajko 1 szt. - Gotowana cukinia 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml
OBIAD	- Zupa brukselkowa z ryżem brązowym 400g (wywar wieprzowy, brukselka, ryż, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, SELER)) - Kąski kurczaka w sosie jarzynowym 150g (m. z kurczaka, bulion, cukinia, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN)) - Kasza pęczak 200g - Surówka z kapusty włoskiej 150g - Kompot 200ml	- Buraczana z ziemniakami 400g (wywar warzywny, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Kąski kurczaka w sosie jarzynowym 150g (m. z kurczaka, bulion, cukinia, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN)) - Kasza pęczak 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml	- Buraczana z ziemniakami 400g (wywar warzywny, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Kąski kurczaka w sosie jarzynowym 150g (m. z kurczaka, bulion, cukinia, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN)) - Kasza pęczak 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g	- Zupa brukselkowa z ryżem brązowym 400g (wywar wieprzowy, brukselka, ryż, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, SELER)) - Kąski kurczaka w sosie jarzynowym 150g (m. z kurczaka, bulion, cukinia, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN)) - Kasza pęczak 200g - Surówka z kapusty włoskiej 150g - Kompot b/c 200ml	- Buraczana z ziemniakami 400g (wywar warzywny, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Kąski kurczaka w sosie jarzynowym 150g (m. z kurczaka, bulion, cukinia, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN)) - Kasza pęczak 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały 60g (MLEKO) - Dżem 20g - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały 60g (MLEKO) - Dżem 20g - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały 60g (MLEKO) - Dżem 20g - Banan50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały 60g (MLEKO) - Szyunka gotowana extra 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 b/c 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały 60g (MLEKO) - Dżem 20g - Banan50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Mus owocowy 100g	Mus owocowy 100g	Mus owocowy 100g	Mus owocowo – warzywny 100g	Mus owocowy 100g

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2153 kcal; B: 108,94 g; T: 69,44 g, w tym Tł. nasycone: 28,79 g; W: 278,99 g, w tym cukry 119,26 g; Błonnik: 15,85 g, Sól: 6,72 g;

Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis ŁÓDŹ 6.07.2025 (niedziela)

