

Jadłospis 11.12.2023 (poniedziałek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Ryż biały na mleku 300g (ryż biały, mleko ; MLEKO) >Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) > Szyńska szkolna 60g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) Masło ekstra 15g (MLEKO) > Pomidor 40g > Rukola 10 g -Herbata 200ml	Ryż biały na mleku 300g (ryż biały, mleko ; MLEKO) >Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) > Szyńska szkolna 60g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) Masło ekstra 15g (MLEKO) > Pomidor 50g -Herbata 200ml	> Kasza jęczmienna na wywarze warzywnym 300g (kasza jęczmienna, wywar warzywny; GLUTEN) >Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) > Szyńska szkolna 60g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) > Masło ekstra 15g (MLEKO) > Gotowany groszek 50g -Herbata 200ml	- Ryż biały na mleku 300g (ryż biały, mleko ; MLEKO) >Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) > Szyńska szkolna 60g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) Masło ekstra 15g (MLEKO) > Pomidor 40g > Rukola 10 g -Herbata b/c 200ml	- Ryż biały na mleku 300g (ryż biały, mleko ; MLEKO) > Szyńska szkolna 60g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) >Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) > Masło ekstra 15g (MLEKO) > Gotowany groszek 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok warzywny 200ml	Sok warzywny 200ml	Sok warzywny 200ml	Sok warzywny 200ml	Sok warzywny 200ml
OBIAD	> Zupa warzywna z ciecierzycą 400g ((wywar rosółowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, ciecierzycza, mąka, śmietana, przyprawy (SELER, GLUTEN, MLEKO)) >Kotlet drobiowy 140g (m.drobiowe, b.tarta,jaja(JAJA)) > Ziemniaki, gotowane w wodzie z koperkiem 200g >Surówka z czerwonej kapusty 120g (kapusta czerwona, marchew, olej, przyprawy) - Kompot 200ml	> Zupa grysikowa 400g (bulion drobiowy, kasza manna , marchew, pietruszka, seler , natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN) > filet drobiowy w sosie jasnym 140g (m. drobiowe, m. pszenna, marchew, seler, pietruszka przyprawy (SELER, GLUTEN)) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g >Duszona marchew z groszkiem 120g - Kompot 200ml	> Zupa grysikowa 400g (bulion drobiowy, kasza manna , marchew, pietruszka, seler , natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN) > filet drobiowy w sosie jasnym 140g (m. drobiowe, m. pszenna, marchew, seler, pietruszka przyprawy (SELER, GLUTEN)) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g >Duszona marchew z groszkiem 120g - Kompot 200ml	> Zupa warzywna z ciecierzycą 400g ((wywar rosółowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, ciecierzycza, mąka, śmietana, przyprawy (SELER, GLUTEN, MLEKO)) >Kotlet drobiowy 140g (m.drobiowe, b.tarta,jaja(JAJA)) > Ziemniaki, gotowane w wodzie z koperkiem 200g >Surówka z czerwonej kapusty 120g (kapusta czerwona, marchew, olej, przyprawy) - Kompot b/c 200ml	> Zupa grysikowa 400g (bulion drobiowy, kasza manna , marchew, pietruszka, seler , natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN) > filet drobiowy w sosie jasnym 140g (m. drobiowe, m. pszenna, marchew, seler, pietruszka przyprawy (SELER, GLUTEN)) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g >Duszona marchew z groszkiem 120g - Kompot 200ml
KOLACJA	>Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) > szynka gotowana extra 60g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) >Ogórek 50g -Herbata 200ml	>Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) > szynka gotowana extra 60g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) >Pomidor 50g -Herbata 200ml	>Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) > szynka gotowana extra 60g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) >Gotowana marchew 50g -Herbata 200ml	>Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) > szynka gotowana extra 60g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) >Ogórek 50g -Herbata b/c 200ml	> Zupa grysikowa 400g (bulion drobiowy, kasza manna , marchew, pietruszka, seler , natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN) >Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 100g >Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) >Masło ekstra 15g (MLEKO) > szynka gotowana extra 60g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) >Gotowana marchew 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Jogurt deserowy „Agatka” 135g (mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, skrobia, maltodekstryna, beta-karoten, kultury bakterii jogurtowych (MLEKO))	Jogurt deserowy „Agatka” 135g (mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, skrobia, maltodekstryna, beta-karoten, kultury bakterii jogurtowych (MLEKO))	Kisiel truskawkowy 150g	Serek homogenizowany naturalny 150g (mleko, kultury bakterii mlekowych (MLEKO) (MLEKO))	Jogurt deserowy „Agatka” 135g (mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, skrobia, maltodekstryna, beta-karoten, kultury bakterii jogurtowych (MLEKO))
Energia: 2056 kcal Białko: 85,8g Tłuszcz: 69,87 g, w tym tł. nasycone:37,32g Węglowodany: 283,78 g, w tym cukry:72,24g Sól: 4,43g Błonnik: 28,84 <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 12.12.2023 (wtorek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	> Płatki jaglane na mleku 300g (płatki jaglane, mleko; MLEKO) > Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia; GLUTEN) > Masło ekstra 15g (MLEKO) > Twarożek z ogórkiem 80g (ser twarogowy, jogurt (MLEKO) , ogórek) > Sałata 10g -Herbata 200ml	> Płatki jaglane na mleku 300g (płatki jaglane, mleko; MLEKO) > Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia; GLUTEN) > Masło 15g (MLEKO) > Twarożek z jogurtem 80g (ser twarogowy, jogurt (MLEKO)) -Herbata 200ml	> Płatki jaglane na wywarze warzywnym 300g (płatki jaglane, mleko; MLEKO) > Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia; GLUTEN) > Masło 15g (MLEKO) > Twarożek z jogurtem 80g (ser twarogowy, jogurt (MLEKO)) > Gotowana marchew z groszkiem 50g -Herbata 200ml	> Płatki jaglane na mleku 300g (płatki jaglane, mleko; MLEKO) > Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia; GLUTEN) > Masło ekstra 15g (MLEKO) > Twarożek z ogórkiem 80g (ser twarogowy, jogurt (MLEKO) , ogórek) > Sałata 10 g -Herbata b/c 200ml	> Płatki jaglane na mleku 300g (płatki jaglane, mleko; MLEKO) > Biszkopt 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) > Masło 15g (MLEKO) > Twarożek z ogórkiem 80g (ser twarogowy, jogurt (MLEKO) , ogórek) > Gotowana marchew z groszkiem 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Gotowana gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.
OBIAD	> Kapuśniak 400g (wywar warzywny, kapusta kwaszona, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, przyprawy (SELER)) > Kąski drobiowe w sosie szpinakowym 140g (m. z kurczaka , seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN) szpinak) > Kasza pęczak, gotowana 200g > surówka z białej kapusty i papryki 120g (kapusta biała, papryka, olej, przyprawy) > Maślanka 150g - Kompot 200ml	> Zupa ziemniaczana z mięsem drobiowym 400g (wywar drobiowy, ziemniaki, marchew, mięso drobiowe, natka pietruszki, mąka pszenna , przyprawy (GLUTEN, SELER)) > Kąski drobiowe w sosie szpinakowym 140g (m. z kurczaka , seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN) szpinak) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g Warzywa gotowane 120g (marchewka, pietruszka, cukinia, seler) > Maślanka 150g - Kompot 200ml	> Zupa ziemniaczana z mięsem drobiowym 400g (wywar drobiowy, ziemniaki, marchew, mięso drobiowe, natka pietruszki, mąka pszenna , przyprawy (GLUTEN, SELER)) > Kąski drobiowe w sosie szpinakowym 140g (m. z kurczaka , seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN) szpinak) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g > Warzywa gotowane 120g (marchewka, pietruszka, cukinia, seler) > Maślanka 150g - Kompot 200ml	> Kapuśniak 400g (wywar warzywny, kapusta kwaszona, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, przyprawy (SELER)) > Kąski drobiowe w sosie szpinakowym 140g (m. z kurczaka , seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN) szpinak) > Kasza pęczak, gotowana 200g > surówka z białej kapusty i papryki 120g (kapusta biała, papryka, olej, przyprawy) > Maślanka 150g - Kompot b/c 200ml	> Zupa ziemniaczana z mięsem drobiowym 400g (wywar drobiowy, ziemniaki, marchew, mięso drobiowe, natka pietruszki, mąka pszenna , przyprawy (GLUTEN, SELER)) > Kąski drobiowe w sosie szpinakowym 140g (m. z kurczaka , seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN) szpinak) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g Warzywa gotowane 120g (marchewka, pietruszka, cukinia, seler) > Maślanka 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	> Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia; GLUTEN) > Masło ekstra 15g (MLEKO) > Ser żółty 60g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) > Pomidor 50g -Herbata 200ml	> Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) > Ser żółty 60g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) > Pomidor 80g -Herbata 200ml	> Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) > Ser żółty 60g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) > Gotowany burak 50g -Herbata 200ml	> Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia; GLUTEN) > Masło ekstra 15g (MLEKO) > Ser żółty 60g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) > Pomidor 50g -Herbata b/c 200ml	> Zupa ziemniaczana z mięsem drobiowym 400g (wywar drobiowy, ziemniaki, marchew, mięso drobiowe, natka pietruszki, mąka pszenna , przyprawy (GLUTEN, SELER)) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 100g > Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) > Ser żółty 60g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) > Gotowany burak 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Jogurt owocowy 150g (mleko, cukier, białka mleka, truskawki, aromat, pektyny (MLEKO))	Jogurt owocowy 150g (mleko, cukier, białka mleka, truskawki, aromat, pektyny (MLEKO))	Galaretkta cytrynowa 150g	Jogurt naturalny 150g (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych (MLEKO))	Jogurt owocowy 150g (mleko, cukier, białka mleka, truskawki, aromat, pektyny (MLEKO))
Energia: 2123 kcal Białko:92,51 g Tłuszcz: 75,46 g, w tym tł. nasycone: 34,76g Węglowodany: 280,8 g, w tym cukry: 54,09g Sól: 4,55g Błonnik: 29,43g Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					

Jadłospis 13.12.2023 (środa)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku 300g (kasza manna , mleko; MLEKO) >Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna, m. żytnia; GLUTEN) > Masło ekstra 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) >Jaja gotowane 50g (JAJA) >Ogórek kwaszony 40g > Sałata 10 g -Herbata 200ml	Kasza manna na mleku 300g (kasza manna, mleko; MLEKO) >Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna, m. żytnia; GLUTEN) > Masło ekstra 15g (MLEKO) > Filet specjal 60g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) >Pomidor 50g -Herbata 200ml	> Zupa na wywarze warzywnym z płatkami gryczanymi 300g (płatki gryczane, mleko; MLEKO) >Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna, m. żytnia; GLUTEN) > Masło ekstra 15g (MLEKO) > Filet specjal 60g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) >Gotowany brokuł 50g -Herbata 200ml	Kasza manna na mleku 300g (kasza manna , mleko; MLEKO) >Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna, m. żytnia; GLUTEN) > Masło ekstra 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) >Jaja gotowane 50g (JAJA) >Ogórek kwaszony 40g > Sałata 10 g -Herbata b/c 200ml	Kasza manna na mleku 300g (kasza manna, mleko; MLEKO) > Masło ekstra 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) >Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) >Gotowany brokuł 50g >Jaja gotowane 50g (JAJA) -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok warzywno-owocowy 200ml	Sok warzywno-owocowy 200ml	Sok warzywno-owocowy 200ml	Sok warzywno-owocowy 200ml	Sok warzywno-owocowy 200ml
OBIAD	> Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) > kotlet schabowy 140g (schab, mąka pszenna, bułka tarta, mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA)) > Ziemniaki, gotowane w wodzie z koperkiem 200g >Surówka z buraka 120g (burak, jabłko, marchew, przyprawy) - Kompot 200ml	> Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) >Pulpety drobiowe w sosie warzywnym 140g (m. drobiowe, kasza manna, bulion, jaja, przyprawy, marchew, cukinia, (GLUTEN, SELER) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g >Surówka z buraka 120g (burak, jabłko, marchew, przyprawy) - Kompot 200ml	> Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) >Pulpety drobiowe w sosie warzywnym 140g (m. drobiowe, kasza manna, bulion, jaja, przyprawy, marchew, cukinia, (GLUTEN, SELER) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g >Warzywa gotowane 120g (marchewka, pietruszka, seler) - Kompot 200ml	> Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) > kotlet schabowy 140g (schab, mąka pszenna, bułka tarta, mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA)) > Ziemniaki, gotowane w wodzie z koperkiem 200g >Surówka z buraka 120g (burak, jabłko, marchew, przyprawy) - Kompot b/c 200ml	> Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) >Pulpety drobiowe w sosie warzywnym 140g (m. drobiowe, kasza manna, bulion, jaja, przyprawy, marchew, cukinia, (GLUTEN, SELER) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g >Warzywa gotowane 120g (marchewka, pietruszka, seler) - Kompot 200ml
KOLACJA	>Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna, m. żytnia; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Szynka wieśniowa 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) >Rzodkiewka 50g -Herbata 200ml	>Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna, m. żytnia; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Szynka wieśniowa 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) >Pomidor 50g -Herbata 200ml	>Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna, m. żytnia; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Szynka wieśniowa 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) >Gotowana cukinia 50g -Herbata 200ml	>Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna, m. żytnia; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Szynka wieśniowa 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) >Rzodkiewka 50g -Herbata b/c 200ml	> Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 100g >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Szynka wieśniowa 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) >Gotowana cukinia 50g >Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) --Herbata b/c 200ml
POSIŁEK NOCNY	Chąłka 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Chąłka 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Kisiel pomarańczowy 150g	Serek wiejski 150g (MLEKO)	Chąłka 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)
Energia: 2135 kcal Białko:100,23 g Tłuszcz: 68,32 g, w tym tł. nasycone:37,39g Węglowodany: 292,18 g, w tym cukry: 62,93g Sól: 4,58g Błonnik: 16,2g <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 14.12.2023 (czwartek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	>Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 300g (płatki kukurydziane, mleko(MLEKO)) >Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> ; GLUTEN) > Masło ekstra 15g (MLEKO) > Pasta rybna 80g (mintaj gotowany, majonez light, ogórek kiszony, z cytryny, sól (RYBA)) >Pomidor 40g > Rukola 10 g -Herbata 200ml	>Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 300g (płatki kukurydziane, mleko(MLEKO)) >Pieczywo pszenne 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> ; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) >Szynka wieśniowa 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) >Pomidor 50g -Herbata 200ml	> Kasza jęczmienna na wywarze warzywnym 300g (kasza jęczmienna, wywar warzywny (GLUTEN)) >Pieczywo pszenne 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> ; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) >Szynka wieśniowa 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) >Gotowany seler 50g -Herbata 200ml	>Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 300g (płatki kukurydziane, mleko(MLEKO)) >Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> ; GLUTEN) > Masło ekstra 15g (MLEKO) > Pasta rybna 80g (mintaj gotowany, majonez light, ogórek kiszony, z cytryny, sól (RYBA)) >Pomidor 40g > Rukola 10 g -Herbata b/c 200ml	>Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi 300g (płatki kukurydziane, mleko(MLEKO)) >Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) > Masło ekstra 15g (MLEKO) > Pasta rybna 80g (mintaj gotowany, majonez light, ogórek kiszony, z cytryny, sól (RYBA)) -Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok warzywny 200ml	Sok warzywny 200ml	Sok warzywny 200ml	Sok warzywny 200ml	Sok warzywny 200ml
OBIAD	> Barszcz biały z ziemniakami 400g (wywar drob., ziemniaki, barszcz, ziemniaki, przyprawy (GLUTEN)) > Sos pomidorowy z soczewicą100g (soczewica, marchew, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy(GLUTEN,SOJA) > Makaron pełnoziarnisty, gotowany 200g (GLUTEN) > Mandarynki 120g - Kompot 200ml	> Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler , fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN) > Sos pomidorowy z soczewicą100g (soczewica, marchew, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy(GLUTEN,SOJA) > Makaron bezjajeczny z semoliny, gotowany 200g (GLUTEN) > Mandarynki 120g - Kompot 200ml	> Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler , fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN) > Sos pomidorowy z soczewicą100g (soczewica, marchew, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy(GLUTEN,SOJA) > Makaron bezjajeczny z semoliny, gotowany 200g (GLUTEN) > Mandarynki 120g - Kompot 200ml	> Barszcz biały z ziemniakami 400g (wywar drob., ziemniaki, barszcz, ziemniaki, przyprawy (GLUTEN)) > Sos pomidorowy z soczewicą100g (soczewica, marchew, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy(GLUTEN,SOJA) > Makaron pełnoziarnisty, gotowany 200g (GLUTEN) > Mandarynki 120g - Kompot b/c 200ml	> Barszcz biały z ziemniakami 400g (wywar drob., ziemniaki, barszcz, ziemniaki, przyprawy (GLUTEN)) > Sos pomidorowy z soczewicą100g (soczewica, marchew, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy(GLUTEN,SOJA) > Makaron bezjajeczny z semoliny, gotowany 200g (GLUTEN) - Kompot 200ml
KOLACJA	>Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> ; GLUTEN) > Masło ekstra 15g (MLEKO) > pasztet pieczony 60g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bulka tarta , proszek jajowy, blonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN, MLEKO) > Papryka czerwona 50g -Herbata 200ml	>Pieczywo pszenne 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> ; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) > szynka szkolna 60g (mięso wieprzowe, skrobia ziemniaczana, białko <u>sojowe</u> (SOJA), MLEKO (laktoza), białko wieprzowe, aromaty (SOJA, GLUTEN), substancja konserwująca (<u>azotyn sodu</u>)) Pomidor 50g -Herbata 200ml	>Pieczywo pszenne 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> ; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) > szynka szkolna 60g (mięso wieprzowe, skrobia ziemniaczana, białko <u>sojowe</u> (SOJA), MLEKO (laktoza), białko wieprzowe, aromaty (SOJA, GLUTEN), substancja konserwująca (<u>azotyn sodu</u>)) >Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml	>Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> ; GLUTEN) > Masło ekstra 15g (MLEKO) > pasztet pieczony 60g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bulka tarta , proszek jajowy, blonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN, MLEKO) > Papryka czerwona 50g -Herbata b/c 200ml	> Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler , fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN) >Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 100g >Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) >Masło ekstra 15g (MLEKO) > szynka szkolna 60g (mięso wieprzowe, skrobia ziemniaczana, białko <u>sojowe</u> (SOJA), MLEKO (laktoza), białko wieprzowe, aromaty (SOJA, GLUTEN), substancja konserwująca (<u>azotyn sodu</u>)) -Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Serek homogenizowany waniliowy 150g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	Serek homogenizowany waniliowy 150g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	Galaretka wiśniowa 150g	Jogurt naturalny 150g (MLEKO)	Serek homogenizowany waniliowy 150g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))
Energia: 2051 kcal Białko: 63,32 g Tłuszcz: 65,58 g, w tym tł. nasycone: 32g Węglowodany: 305,05 g, w tym cukry: 65,47g Sól: 6,88g Błonnik: 23,12g Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					

Jadłospis 15.12.2023 (piątek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	>Płatki kukurydziane na mleku 300g (płatki kukurydziane, mleko (MLEKO)) >Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Szynka wieśniowa 40g (m. wieprzowe, sól, b. pszenney bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA)) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) > Ogórek 40g > Roszponka 10g >Jaja gotowane 50g (JAJA) -Herbata 200ml	>Płatki kukurydziane na mleku 300g (płatki kukurydziane, mleko (MLEKO)) >Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Szynka wieśniowa 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenney bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA)) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) >Pomidor 50g -Herbata 200ml	Zupa na wywarze warzywnym z płatkami jaglanymi 300g (płatki jaglane, mleko (MLEKO)) >Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Szynka wieśniowa 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenney bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA)) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) >Gotowany groszek 50g -Herbata 200ml	>Płatki kukurydziane na mleku 300g (płatki kukurydziane, mleko (MLEKO)) >Chleb foremkowy pszenno-żytni 50g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Szynka wieśniowa 40g (m. wieprzowe, sól, b. pszenney bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA)) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) > Ogórek 40g > Roszponka 10g >Jaja gotowane 50g (JAJA) -Herbata b/c 200ml	>Płatki kukurydziane na mleku 300g (płatki kukurydziane, mleko (MLEKO)) >Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) > Masło ekstra 15g (MLEKO) >Szynka wieśniowa 40g (m. wieprzowe, sól, b. pszenney bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA)) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) >Gotowany groszek 50g >Jaja gotowane 50g (JAJA) -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Jabłko 1 szt.	Jabłko 1 szt.	Gotowane jabłko 1 szt.	Jabłko 1 szt.	Jabłko 1 szt.
OBIAD	>Krupnik jęczmienny 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, seler , pietruszka, natka pietruszki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) >Ryba w cieście naleśnikowym 140g (mintaj, mąka pszenna, jaja, mleko (GLUTEN, JAJA, MLEKO)) >Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g >Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą 120g (k.pekińska, marchew, jabłko, jogurt naturalny, przyprawy(MLEKO)) -Kompot 200ml	>Krupnik jęczmienny 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, seler , pietruszka, natka pietruszki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) Mintaj w sosie warzywnym (mintaj, bulion, włoszczyzna,mąka pszenna) 140g > Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g Gotowana cukinia w ziołach 120g - Kompot 200ml	>Krupnik jęczmienny 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, seler , pietruszka, natka pietruszki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) >Mintaj w sosie warzywnym (mintaj, bulion, włoszczyzna,mąka pszenna) 140g > Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g >Gotowana cukinia w ziołach 120g - Kompot 200ml	>Krupnik jęczmienny 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, seler , pietruszka, natka pietruszki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) >Ryba w cieście naleśnikowym 140g (mintaj, mąka pszenna, jaja, mleko (GLUTEN, JAJA, MLEKO)) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g Gotowana cukinia w ziołach 120g - Kompot b/c 200ml	>Krupnik jęczmienny 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, seler , pietruszka, natka pietruszki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) >Mintaj w sosie warzywnym (mintaj, bulion, włoszczyzna,mąka pszenna) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g >Gotowana cukinia w ziołach 120g - Kompot 200ml
KOLACJA	>Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, jogurt (MLEKO), zioła prowansalskie) >Pomidor 50g -Herbata 200ml	>Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, jogurt (MLEKO), zioła prowansalskie) >Pomidor 50g -Herbata 200ml	>Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, jogurt (MLEKO), zioła prowansalskie) >Gotowana marchew 50g -Herbata 200ml	>Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, jogurt (MLEKO), zioła prowansalskie) >Pomidor 50g -Herbata b/c 200ml	>Krupnik jęczmienny 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, seler , pietruszka, natka pietruszki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) >Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 100g >Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, jogurt (MLEKO), zioła prowansalskie) >Gotowana marchew 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Serek homogenizowany naturalny 150g (mleko, kultury bakterii mlekowych (MLEKO))	Serek homogenizowany naturalny 150g (mleko, kultury bakterii mlekowych (MLEKO))	Galaretka malinowa 150g	Serek homogenizowany naturalny 150g (mleko, kultury bakterii mlekowych (MLEKO))	Serek homogenizowany naturalny 150g (mleko, kultury bakterii mlekowych (MLEKO))
Energia: 2083 kcal Białko: 79,63g Tłuszcz: 75,38 g, w tym tł. nasycone: 30,2g Węglowodany: 283,6 g, w tym cukry: 69,85g Sól: 5,55g Błonnik: 29,69g Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	Owsianka na mleku 300ml (MLEKO, GLUTEN) >Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) >Masło ekstra 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) >Papryka czerwona 40g > Rukola 10 g >Jogurt naturalny 150g -Herbata 200ml	Owsianka na mleku 300ml (MLEKO, GLUTEN) >Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) >Filet specjal 60g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) Pomidor 50g -Herbata 200ml	Płatki owsiane na wywarze warzywnym 300ml (GLUTEN) >Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) >Filet specjal 60g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) >Gotowana cukinia 50g -Herbata 200ml	Owsianka na mleku 300ml (MLEKO, GLUTEN) >Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) >Masło ekstra 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) >Jogurt naturalny 150g >Papryka czerwona 40g > Rukola 10 g -Herbata b/c 200ml	>Owsianka na mleku 300ml (MLEKO, GLUTEN) >Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) > Masło ekstra 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) >Gotowana cukinia 50g >Jogurt naturalny 150g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml
OBIAD	> Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż biały (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) Łopatka wieprzowa w sosie własnym 140g (mięso z łopatki wieprzowej, mąka pszenna , marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) > Ziemniaki, gotowane z koperkiem 200g >Surówka z czerwonej kapusty 120g (k. czerw., marchew, olej) - Kompot 200ml	> Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż biały (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) Łopatka wieprzowa w sosie własnym 140g (mięso z łopatki wieprzowej, mąka pszenna , marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) > Ziemniaki, gotowane 200g Gotowany brokuł 120g - Kompot 200ml	> Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż biały (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) >Łopatka wieprzowa w sosie własnym 140g (mięso z łopatki wieprzowej, mąka pszenna , marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) > Ziemniaki, gotowane 200g Gotowany brokuł 120g - Kompot 200ml	> Zupa pomidorowa z brązowym ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż brązowy (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) Łopatka wieprzowa w sosie własnym 140g (mięso z łopatki wieprzowej, mąka pszenna , marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) > Ziemniaki, gotowane z koperkiem 200g >Surówka z czerwonej kapusty 120g (k. czerw., marchew, olej) - Kompot b/c 200ml	> Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż biały (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) >Łopatka wieprzowa w sosie własnym 140g (mięso z łopatki wieprzowej, mąka pszenna , marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) > Ziemniaki, gotowane 200g Gotowany brokuł 120g - Kompot 200ml
KOLACJA	>Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Schab kruchy 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobina (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA) >Rzodkiewka 50g -Herbata 200ml	>Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) >Schab kruchy 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobina (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA) Pomidor 50g -Herbata 200ml	>Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) >Schab kruchy 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobina (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA) >Gotowany burak 50g -Herbata 200ml	>Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Schab kruchy 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobina (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA) >Rzodkiewka 50g -Herbata b/c 200ml	> Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż biały (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) >Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 100g >Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) >Masło ekstra 15g (MLEKO) >Schab kruchy 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobina (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA) >Gotowany burak 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Jogurt owocowy 150g (mleko, cukier, białka mleka, truskawki, aromat, pektyny (MLEKO))	Jogurt owocowy 150g (mleko, cukier, białka mleka, truskawki, aromat, pektyny (MLEKO))	Kisiel truskawkowy 150g	Jogurt naturalny 150g (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych (MLEKO))	Jogurt owocowy 150g (mleko, cukier, białka mleka, truskawki, aromat, pektyny (MLEKO))

Energia: 2334 kcal Białko: 117,47g Tłuszcz: 93,22 g, w tym tł. nasycone:33,13g Węglowodany: 267,76 g, w tym cukry: 62,11g Sól: 6,43g Błonnik: 15,13g

Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis 17.12.2023 (niedziela)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	Kluski lane na mleku300 ml (MLEKO, GLUTEN) >Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) > Masło ekstra 15g (MLEKO) >Pasta jajeczna z ogórkiem kiszonym i szczypiorem 80g (jajo, o.kwaszony, majonez light, jogurt, szczypior (JAJA,MLEKO)) >Pomidor 40g > Sałata 10 g -Herbata 200ml	Kluski lane na mleku300 ml (MLEKO, GLUTEN) >Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) >Schab kruchy 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA) >Pomidor 50g -Herbata 200ml	Kluski lane na wywarze warzywnym300 ml (MLEKO, GLUTEN) >Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) >Schab kruchy 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA) >Gotowany brokuł 50g -Herbata 200ml	Kluski lane na mleku300 ml (MLEKO, GLUTEN) >Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) > Masło ekstra 15g (MLEKO) >Pasta jajeczna z ogórkiem kiszonym i szczypiorem 80g (jajo, o.kwaszony, majonez light, jogurt, szczypior (JAJA,MLEKO)) >Pomidor 40g > Sałata 10 g -Herbata b/c 200ml	Kluski lane na mleku300 ml (MLEKO, GLUTEN) >Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) > Masło ekstra 15g (MLEKO) >Pasta jajeczna z ogórkiem kiszonym i szczypiorem 80g (jajo, o.kwaszony, majonez light, jogurt, szczypior (JAJA,MLEKO)) >Gotowany brokuł 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml
OBIAD	> Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler , przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) Udko w sosie ziołowym 140g (udko drobiowe, seler, pietruszka, zioła prowansalskie, marchew, mąka pszenna, , przyprawy (GLUTEN, MLEKO)) > Ziemniaki, gotowane w wodzie z koperkiem 200g > Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą 120g (k.pekińska, marchew, papryka, kukurydza, jogurt naturalny, przyprawy(MLEKO)) - Kompot 200ml	> Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler , przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) Udko w sosie ziołowym 140g (udko drobiowe, seler, pietruszka, zioła prowansalskie, marchew, mąka pszenna, , przyprawy (GLUTEN, MLEKO)) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g Buraczki duszone 120g - Kompot 200ml	> Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler , przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) Udko w sosie ziołowym 140g (udko drobiowe, seler, pietruszka, zioła prowansalskie, marchew, mąka pszenna, , przyprawy (GLUTEN, MLEKO)) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 200g Buraczki duszone 120g - Kompot 200ml	> Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler , przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) Udko w sosie ziołowym 140g (udko drobiowe, seler, pietruszka, zioła prowansalskie, marchew, mąka pszenna, , przyprawy (GLUTEN, MLEKO)) > Ziemniaki, gotowane w wodzie z koperkiem 200g > Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą 120g (k.pekińska, marchew, papryka, kukurydza, jogurt naturalny, przyprawy(MLEKO)) - Kompot b/c 200ml	> Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler , przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) Udko w sosie ziołowym 140g (udko drobiowe, seler, pietruszka, zioła prowansalskie, marchew, mąka pszenna, , przyprawy (GLUTEN, MLEKO)) Buraczki duszone 120g - Kompot 200ml
KOLACJA	>Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) >Masło ekstra 15g (MLEKO) > Szynka podkomorzy Pamsa 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) >Ogórek 50g -Herbata 200ml	>Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) > Szynka podkomorzy Pamsa 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) Pomidor 50g -Herbata 200ml	>Pieczywo pszenne 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) Masło ekstra 15g (MLEKO) > Szynka podkomorzy Pamsa 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) >Gotowany seler 50g -Herbata 200ml	>Chleb foremkowy pszenno-żytni 100g (m. pszenna , m. żytnia ; GLUTEN) > Masło ekstra 15g (MLEKO) > Szynka podkomorzy Pamsa 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) >Ogórek 50g -Herbata b/c 200ml	> Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler , przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) >Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) > Ziemniaki, gotowane w wodzie 100g >Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) >Masło ekstra 15g (MLEKO) > Szynka podkomorzy Pamsa 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA) >Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Serek homogenizowany owocowy 150g (ser twarogowy, cukier, syrop glukozowo-frukozowy, skrobia kukurydziana, pektyny, aromat (MLEKO))	Serek homogenizowany owocowy 150g (ser twarogowy, cukier, syrop glukozowo-frukozowy, skrobia kukurydziana, pektyny, aromat (MLEKO))	Kisiel cytrynowy 150g	Serek homogenizowany naturalny 150g (mleko, kultury bakterii mlekowych (MLEKO) (MLEKO))	Serek homogenizowany owocowy 150g (ser twarogowy, cukier, syrop glukozowo-frukozowy, skrobia kukurydziana, pektyny, aromat (MLEKO))
Energia: 2177 kcal Białko: 101,58g Tłuszcz: 76,19 g, w tym tł. nasycone:30,87g Węglowodany: 281,64 g, w tym cukry: 59,73g Sól: 5,33g Błonnik: 30,41g Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					