

Jadłospis 18.03.2024 (poniedziałek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Zacierki na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> , m. <u>graham</u> (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - 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) - Ser żółty 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) - Papryka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Zacierki na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> , m. <u>graham</u> (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka drobiowa 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	- Kasza jagłana na wywarze 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka drobiowa 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	- Zacierki na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - 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) - Ser żółty 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) - Papryka 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza jagłana na wywarze 300g (SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Szynka drobiowa 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 cukinia 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Babka piaskowa 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Babka piaskowa 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Babka piaskowa 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Babka piaskowa 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Babka piaskowa 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)
OBIAD	- Zupa warzywna z ciecierzycą 400g ((wywar rosółowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, ciecierzycza, mąka, śmietana, przyprawy (SELER, GLUTEN, MLEKO))(SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 150g (m. wieprzowe, bulion, groszek, marchew, seler, mąka pszenna, curry, przyprawy (GLUTEN, SELER) - Kasza gryczana 200g - Surówka z kapusty pekińskiej 150g - Kompot 200ml	- Zupa grysikowa 400g (wywar warzywny, marchew, kasza manna, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 150g (m. wieprzowe, bulion, groszek, marchew, seler, mąka pszenna, curry, przyprawy (GLUTEN, SELER) - Ziemniaki 200g - Gotowana marchewka 150g - Kompot 200ml	- Zupa grysikowa 400g (wywar warzywny, marchew, kasza manna, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 150g (m. wieprzowe, bulion, groszek, marchew, seler, mąka pszenna, curry, przyprawy (GLUTEN, SELER) - Ziemniaki 200g - Gotowana marchewka 150g - Kompot 200ml	- Zupa warzywna z ciecierzycą 400g ((wywar rosółowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, ciecierzycza, mąka, śmietana, przyprawy (SELER, GLUTEN, MLEKO))(SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 150g (m. wieprzowe, bulion, groszek, marchew, seler, mąka pszenna, curry, przyprawy (GLUTEN, SELER) - Kasza gryczana 200g - Surówka z kapusty pekińskiej 150g - Kompot b/c 200ml	- Zupa grysikowa 400g (wywar warzywny, marchew, kasza manna, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 150g (m. wieprzowe, bulion, groszek, marchew, seler, mąka pszenna, curry, przyprawy (GLUTEN, SELER) - Ziemniaki 200g - Gotowana marchewka 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> , m. <u>graham</u> ; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Paprykarz rybny 60g (filet mintaja, ryż, koncentrat pomidorowy, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (RYBA, SELER, GLUTEN)) - Szynka pieczona 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Paprykarz rybny 60g (filet mintaja, ryż, koncentrat pomidorowy, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (RYBA, SELER, GLUTEN)) - Szynka pieczona 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Paprykarz rybny 60g (filet mintaja, ryż, koncentrat pomidorowy, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (RYBA, SELER, GLUTEN)) - Szynka pieczona 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Paprykarz rybny 60g (filet mintaja, ryż, koncentrat pomidorowy, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (RYBA, SELER, GLUTEN)) - Szynka pieczona 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA) - Pomidor 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 - Masło 15g (MLEKO) - Paprykarz rybny 60g (filet mintaja, ryż, koncentrat pomidorowy, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (RYBA, SELER, GLUTEN)) - Szynka pieczona 20g (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
POSIŁEK NOCNY	Lubisie 30 g (GLUTEN)	Lubisie 30 g (GLUTEN)	Lubisie 30 g (GLUTEN)	Ciastka maślane 40g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Lubisie 30 g (GLUTEN)
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2622 kcal; B: 108,70 g; T: 95,28 g, w tym Tł. nasycone: 43,31 g; W: 342,19 g, w tym cukry 201,73 g; Błonnik: 26,57 g, Sól: 7,70g Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					

Jadłospis 19.03.2024 (wtorek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki jęczmienne na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham (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)) - Jajko 1 szt. - Ogórek 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Płatki jęczmienne na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham (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)) - Jajko 1 szt. - Ogórek 50g - Rukola 10g - herbata 250ml	- Kasza jęczmienna na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (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)) - Jajko 1 szt. - Ogórek 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Płatki jęczmienne na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo graham 100g (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)) - Jajko 1 szt. - Ogórek 50g - Rukola 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza jęczmienna na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - 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)) - Jajko 1 szt. - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Gruszka 1szt.	Banan 1 szt.
OBIAD	- Zupa pomidorowa z makaronem 400g (woda, m.drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, makaron (SELER,GLUTEN,SOJA,MLEKO)) - Kotlet mielony 150g (mięso wieprzowe, cebula, jajko, bułka tarta, mąka pszenna, natka pietruszki, przyprawy GLUTEN, 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 pieczeniowym 150g (m.drobiowe, mąka pszenna, marchew,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 pieczeniowym 150g (m.drobiowe, mąka pszenna, marchew,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 mielony 150g (mięso wieprzowe, cebula, jajko, bułka tarta, mąka pszenna, natka pietruszki, przyprawy GLUTEN, 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 pieczeniowym 150g (m.drobiowe, mąka pszenna, marchew,bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem 60g (kasza jagłana, jogurt, filet drobiowy, groszek zielony, ogórek świeży (MLEKO)) - Ser żółty 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem 80g (kasza jagłana, jogurt, filet drobiowy, groszek zielony, ogórek świeży (MLEKO)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem 80g (kasza jagłana, jogurt, filet drobiowy, groszek zielony, ogórek świeży (MLEKO)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem 60g (kasza jagłana, jogurt, filet drobiowy, groszek zielony, ogórek świeży (MLEKO)) - Ser żółty 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) - Pomidor 50g - Sałata 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 (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem 80g (kasza jagłana, jogurt, filet drobiowy, groszek zielony, ogórek świeży (MLEKO)) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Pudding waniliowy 165g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	Pudding waniliowy 165g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	Galaretka owocowa 150g	Jogurt naturalny 150g (ser twarogowy, śmietanka,aromat (MLEKO))	Galaretka owocowa 150g
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 20.03.2024 (środa)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Kasza manna na mleku 300g (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Ser biały krojony 40g (MLEKO) - Dżem 40g - Jabłko 50g -Herbata 200ml	- Kasza manna na mleku 300g (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Ser biały krojony 40g (MLEKO) - Dżem 40g - Gotowane jabłko 50g -Herbata 200ml	- Kasza manna na wywarze warzywnym 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały krojony 40g (MLEKO) - Dżem 40g - Gotowane jabłko 50g -Herbata 200ml	- Kasza manna na mleku 300g (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Ser biały krojony 40g (MLEKO) - Szynka szkolna 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolyzat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jabłko 50g -Herbata b/c 200ml	- Kasza manna na wywarze warzywnym 300g (SELER) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały krojony 40g (MLEKO) - Dżem 40g - Gotowane jabłko 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok owocowy 200 ml	Sok owocowy 200 ml	Sok owocowy 200 ml	Sok owocowy 200 ml	Sok owocowy 200 ml
OBIAD	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Kąski kurczaka w sosie słodko – kwaśnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (SELER, GLUTEN)) - Ryż brązowy 200g - Surówka z czerwonej kapusty 150g -Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Kąski kurczaka w sosie słodko – kwaśnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (SELER, GLUTEN)) - Ryż biały 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g -Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Kąski kurczaka w sosie słodko – kwaśnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (SELER, GLUTEN)) - Ryż biały 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g -Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Kąski kurczaka w sosie słodko – kwaśnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (SELER, GLUTEN)) - Ryż brązowy 200g - Surówka z czerwonej kapusty 150g -Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Kąski kurczaka w sosie słodko – kwaśnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (SELER, GLUTEN)) - Ryż biały 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) - Serek topiony plastry 30g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 30g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Serek topiony plastry 30g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 30g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)) - Pomidor 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) - Szynka gotowana extra 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO, JAJA)) - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Pizzerinka 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Pizzerinka 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Placek drożdżowy 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Pizzerinka 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Placek drożdżowy 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)

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; Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis 21.03.2024 (czwartek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Kluski lane na mleku 300g (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, subst. kons. - lizozym (z jaj)) (MLEKO, JAJA)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Szynka 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) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Kluski lane na wywarze jarzynowym 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Szynka 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) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser żółty 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj)) (MLEKO, JAJA)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml	- Kluski lane na wywarze jarzynowym 300g (SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Szynka 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	Mandarynka 1szt.	Mandarynka 1szt.	Mus owocowy 90g	Mandarynka 1szt.	Mus owocowy 90g
OBIAD	- Zupa peizanka 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)) - Kopytka 200g (GLUTEN) - Potrawka wieprzowa w sosie chrzanowym 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, marchew,bulion, przyprawy, chrzan (GLUTEN)) - Surówka z selera 150g -Kompot 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Kopytka 200g (GLUTEN) - Potrawka wieprzowa w sosie chrzanowym 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, marchew,bulion, przyprawy, chrzan (GLUTEN)) - Gotowany brokuł 150g -Kompot 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Kopytka 200g (GLUTEN) - Potrawka wieprzowa w sosie chrzanowym 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, marchew,bulion, przyprawy, chrzan (GLUTEN)) - Gotowany brokuł 150g -Kompot 200ml	- Zupa pejzanka 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)) - Kopytka 200g (GLUTEN) - Potrawka wieprzowa w sosie chrzanowym 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, marchew,bulion, przyprawy, chrzan (GLUTEN)) - Surówka z selera 150g -Kompot b/c 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Kopytka 200g (GLUTEN) - Potrawka wieprzowa w sosie chrzanowym 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, marchew,bulion, przyprawy, chrzan (GLUTEN)) - Gotowany brokuł 150g -Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m.<u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wiśniowa 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. - Papryka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	-Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wiśniowa 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. - Pomidor 50 g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wiśniowa 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. - Pomidor 50 g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wiśniowa 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. - Papryka 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 wiśniowa 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. - Gotowany kalafior 50 g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Baton zbożowy 1 szt. (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Baton zbożowy 1 szt. (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Kisiel owocowy 200 ml	Baton zbożowy 1 szt. (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Kisiel owocowy 200 ml
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2135 kcal; B: 87,24 g; T: 86,69 g, w tym Tł. nasycone: 36,85 g; W: 257,82 g, w tym cukry 81,69 g; Błonnik: 13,58 g; Sól: 4,70 g; Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					

Jadlospis 22.03.2024 (piątek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki jaglane na mleku 300g (MLEKO) - 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 - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Płatki jaglane na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 60g (m. drobiowe, skrobiana 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 jaglana na wywarze 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 60g (m. drobiowe, skrobiana 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 jaglane na mleku 300g (MLEKO) - 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 - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza jaglana na wywarze 300g (SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 60g (m. drobiowe, skrobiana 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
II ŚNIADANIE	Gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Gotowana gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Gotowana gruszka 1 szt.
OBIAD	- Zupa pieczarkowa z ziemniakami 400g (wywar wieprzowy, pieczarki, ziemniaki, marchew, cebula, brokuły, przyprawy (GLUTEN, MLEKO) - 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 kiszonej kapusty 150g - Kompot 200ml	- Zupa ryżanka 400g (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, m. z kurczaka, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Filet z mintaja w sosie jogurtowo - ziołowym 150g (f.miruny, jaja, bulion, m. pszenna, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g -Marchewka z groszkiem 150g - Kompot 200ml	- Zupa ryżanka 400g (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, m. z kurczaka, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Filet z mintaja w sosie jogurtowo - ziołowym 150g (f.miruny, jaja, bulion, m. pszenna, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g -Marchewka z groszkiem 150g - Kompot 200ml	- Zupa pieczarkowa z ziemniakami 400g (wywar wieprzowy, pieczarki, ziemniaki, marchew, cebula, brokuły, przyprawy (GLUTEN, MLEKO) - 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 kiszonej kapusty 150g - Kompot b/c 200ml	- Zupa ryżanka 400g (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, m. z kurczaka, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Filet z mintaja w sosie jogurtowo - ziołowym 150g (f.miruny, jaja, bulion, m. pszenna, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g -Marchewka z groszkiem 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Pomidor 50g - Rukola 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) - Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Gotowana cukinia 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Ciastka maślane 40g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Ciastka maślane 40g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Ciastka maślane 40g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Ciastka maślane 40g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Ciastka maślane 40g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2341 kcal; B: 94,06 g; T: 86,50 g, w tym Tł. nasycone: 36,20 g; W: 299,34 g, w tym cukry 157,51 g; Błonnik: 17,83 g; Sól: 7,49 g; <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 23.03.2024 (sobota)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki kukurydzyne na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 30g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) - Serek topiony plastry 30g (MLEKO) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Płatki kukurydzyne na mleku 300g (MLEKO) (MLEKO) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 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) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na wywarze 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 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 - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Płatki kukurydzyne na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 30g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA) - Serek topiony plastry 30g (MLEKO) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza manna na wywarze 300g (SELER) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 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 seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Bułka słodka z budyniem 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Bułka słodka z budyniem 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Bułka słodka z budyniem 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Bułka słodka z budyniem 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Bułka słodka z budyniem 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)
OBIAD	- Zupa fasolowa 400g (wywar drobiowo - warzywny, fasola, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Kotlet pożarski 150g (m. drobiowe, jajo, b. pszenna, mleko, przyprawy (JAJA, MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z kapusty włoskiej 150g - Kompot 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Pulpet w sosie z zieloną pietruszką 150g (m.drobiowe, przyprawy, pietruszka, mąka (GLUTEN, SOJA)) - Ziemniaki 200g - Gotowana cukinia z ziołami 150g - Kompot 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Pulpet w sosie z zieloną pietruszką 150g (m.drobiowe, przyprawy, pietruszka, mąka (GLUTEN, SOJA)) - Ziemniaki 200g - Gotowana cukinia z ziołami 150g - Kompot b/c 200ml	- Zupa fasolowa 400g (wywar drobiowo - warzywny, fasola, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Kotlet pożarski 150g (m. drobiowe, jajo, b. pszenna, mleko, przyprawy (JAJA, MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z kapusty włoskiej 150g - Kompot b/c 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - 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. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 60g (m. wieprzowe, skrobiana kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Sałatka warzywna 50g (ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO)) - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 60g (m. wieprzowe, skrobiana kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Sałatka warzywna 50g (ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO)) - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 60g (m. wieprzowe, skrobiana kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Sałatka warzywna 50g (ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO)) - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 60g (m. wieprzowe, skrobiana kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Sałatka warzywna 50g (ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO)) - 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) - Schab kruchy 60g (m. wieprzowe, skrobiana kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Sałatka warzywna 50g (ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO)) -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Jogurt deserowy „Agatka”135g (mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, skrobiana, maltodekstryna, beta-karoten, kultury bakterii jogurtowych (MLEKO))	Jogurt deserowy „Agatka”135g (mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, skrobiana, maltodekstryna, beta-karoten, kultury bakterii jogurtowych (MLEKO))	Galaretka owocowa 200 ml	Kefir 150g (MLEKO)	Galaretka owocowa 200 ml
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2299 kcal; B: 88,98 g; T: 80,10 g, w tym Tł. nasyczone: 32,23 g; W: 316.81 g, w tym cukry 142,75 g; Błonnik: 32,07 g; Sól: 3,15 g; <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 24.03.2024 (niedziela)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki owsiane na mleku 300g (GLUTEN, MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 80g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Ogórek 50g - Rukola 10g	- Płatki owsiane na mleku 300g (GLUTEN, MLEKO) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 80g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Ogórek 50g - Rukola 10g	- Płatki owsiane na wywarze 300g (GLUTEN, SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 80g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Ogórek 50g - Rukola 10g	- Płatki owsiane na mleku 300g (GLUTEN, MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 80g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Ogórek 50g - Rukola 10g	- Płatki owsiane na wywarze 300g (GLUTEN, SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 80g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Gotowany pietruszka 50g
	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata b/c 200ml	-Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Jabłko 1szt.	Jabłko 1szt.	Gotowane jabłko 1szt.	Jabłko 1szt.	Gotowane jabłko 1szt.
OBIAD	- Rosół z kłuskami lanymi 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko drobiowe w sosie jarzynowym 150g (mięso drobiowe, mąka pszenna, marchew, pietruszka, seler, bulion, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka colesław 150g	- Rosół z kłuskami lanymi 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko drobiowe w sosie jarzynowym 150g (mięso drobiowe, mąka pszenna, marchew, pietruszka, seler, bulion, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g	- Rosół z kłuskami lanymi 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko drobiowe w sosie jarzynowym 150g (mięso drobiowe, mąka pszenna, marchew, pietruszka, seler, bulion, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml	- Rosół z kłuskami lanymi 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko drobiowe w sosie jarzynowym 150g (mięso drobiowe, mąka pszenna, marchew, pietruszka, seler, bulion, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g	- Rosół z kłuskami lanymi 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko drobiowe w sosie jarzynowym 150g (mięso drobiowe, mąka pszenna, marchew, marchew, pietruszka, seler, bulion, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g
	- Kompot 200ml	- Kompot 200ml			- Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta z groszku 60g (g. zielony, sok z cytryny, oliwa, przyprawy) - Szynka bez kości Podkomorzy 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolyzat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Sałata 10g	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka bez kości Podkomorzy 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolyzat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Sałata 10g	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka bez kości Podkomorzy 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolyzat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Sałata 10g	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta z groszku 60g (g. zielony, sok z cytryny, oliwa, przyprawy) - Szynka bez kości Podkomorzy 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolyzat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Sałata 10g	- Rosół z kłuskami lanymi 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka bez kości Podkomorzy 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolyzat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana marchewka 50g
	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata b/c 200ml	-Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Mus owocowy 90 g	Mus owocowy 90 g	Mus owocowy 90 g	Mus owocowy 90 g	Mus owocowy 90 g

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2155 kcal; B: 107,96 g; T: 71,46 g, w tym Tł. nasycone: 33,92 g; W: 277,48 g, w tym cukry 128,81 g; Błonnik: 17,60 g, Sól: 5,80 g;

Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.