

Jadłospis 17.06.2024 (poniedziałek)

	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) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser żółty 20g (MLEKO) - Ogórek kiszony 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Zacierki na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Szynka 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)) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kasza jaglana na wywarze 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Szynka 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)) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Zacierki na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser żółty 20g (MLEKO) - Ogórek kiszony 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza jaglana na wywarze 300g (SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Szynka 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)) - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml
OBIAD	- Zupa szczawiowa z ziemniakami 400g (wywar wieprzowy, szczaw, ziemniaki, marchew, przyprawy (GLUTEN, MLEKO)) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, groszek, curry, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza gryczana 200g - Surówka colesław 150g - Kompot 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, groszek, curry, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowana cukinia 150g - Kompot 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, groszek, curry, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowana cukinia 150g - Kompot 200ml	- Zupa szczawiowa z ziemniakami 400g (wywar wieprzowy, szczaw, ziemniaki, marchew, przyprawy (GLUTEN, MLEKO)) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, groszek, curry, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza gryczana 200g - Surówka colesław 150g - Kompot b/c 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, groszek, curry, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowana cukinia 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - 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 - 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 brokuł 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Kefir 150g (MLEKO)	Kefir 150g (MLEKO)	Kisiel owocowy 200ml	Kefir 150g (MLEKO) + pieczywo chrupkie 2szt. (GLUTEN)	Kisiel owocowy 200ml

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2255 kcal; B: 97,36 g; T: 87,75 g, w tym Tł. nasycone: 43,55 g; W: 276,48 g, w tym cukry 109,95 g; Błonnik: 19,85 g, Sól: 5,43 g;
Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis 18.06.2024 (wtorek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki jaglane na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham) (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Pasztet pieczony 60g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN, - Papryka 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Płatki jaglane na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham) (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) -Ogórek 50g -Rukola 10g - herbata 250ml	- Kasza jaglana na wywarze jarzynowym 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) - Ogórek 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Płatki jaglane na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasztet pieczony 60g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN, - Papryka 50g - Rukola 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza jaglana na wywarze jarzynowym 300g (SELER) - Biskvity 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - 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) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Bananl szt.	Bananl szt.	Bananl szt.	Mus owocowo – warzywny 90g	Bananl szt.
OBIAD	- Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Kotlet pożarski 140g (m. drobiowe, jajo, b. pszenna, mleko, przyprawy (JAJA, MLEKO, GLUTEN) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z buraczków 150g - Kompot 200ml	- Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Pulpet mięsno warzywny z marchewką 140g (mięso drobiowe, przyprawy, cebula, jajko, mąka pszenna, marchewka (GLUTEN, SELER, JAJA)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g -Kompot 200ml	- Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Pulpet mięsno warzywny z marchewką 140g (mięso drobiowe, przyprawy, cebula, jajko, mąka pszenna, marchewka (GLUTEN, SELER, JAJA)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g -Kompot 200ml	- Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Kotlet pożarski 140g (m. drobiowe, jajo, b. pszenna, mleko, przyprawy (JAJA, MLEKO, GLUTEN) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z buraczków 150g -Kompot b/c 200ml	- Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Pulpet mięsno warzywny z marchewką 140g (mięso drobiowe, przyprawy, cebula, jajko, mąka pszenna, marchewka (GLUTEN, SELER, JAJA)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wieśniowa 30g (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 topiony plastry 30g (MLEKO) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 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) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 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) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wieśniowa 30g (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 topiony plastry 30g (MLEKO) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wieśniowa 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml
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))	Jogurt Bakoma 7 zbóż 150g (mleko, cukier, białka mleka, aromat, pektyny (MLEKO))	Jogurt naturalny 150g (MLEKO))	Jogurt Bakoma 7 zbóż 150g (mleko, cukier, białka mleka, aromat, pektyny (MLEKO))
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2019 kcal; B: 77 g; T: 75,9 g, w tym Tł. nasycone: 26,63 g; W: 272,77 g, w tym cukry 154,3 g; Błonnik: 29,88 g, Sól: 4,84 g; <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 19.06.2024 (środa)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Kasza manna na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszena, m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Twarożek ze szczypiorkiem 60g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Ogonówka wiejska 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszena, m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Twarożek ze szczypiorkiem 60g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Ogonówka wiejska 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na wywarze warzywnym 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 60g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Ogonówka wiejska 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszena, m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Twarożek ze szczypiorkiem 60g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Ogonówka wiejska 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza manna na wywarze warzywnym 300g (SELER, GLUTEN) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 60g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Ogonówka wiejska 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Jabłko 1 szt.	Jabłko 1 szt.	Gotowane jabłko 1 szt.	Jabłko 1 szt.	Gotowane jabłko 1 szt.
OBIAD	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER) - Kurczak w sosie słodko - kwaśnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna, brokuł, fasola, marchewka(SELER,GLUTEN)) - Ryż brązowy 200g - Surówka z włoskiej kapusty 150g - Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER) - Kurczak w sosie słodko - kwaśnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna, brokuł, fasola, marchewka(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) - Kurczak w sosie słodko - kwaśnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna, brokuł, fasola, marchewka(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) - Kurczak w sosie słodko - kwaśnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna, brokuł, fasola, marchewka(SELER,GLUTEN)) - Ryż brązowy 200g - Surówka z włoskiej kapusty 150g - Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER) - Kurczak w sosie słodko - kwaśnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna, brokuł, fasola, marchewka(SELER,GLUTEN)) - Ryż biały 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo pszenne 100g (m. pszena, m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJA) - 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) - Filet zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Gotowany kalafior 50g -Herbata 200ml
POSILEK NOCNY	Jogurt deserowy „AGATKA” 150g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO)	Jogurt deserowy „AGATKA” 150g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO)	Galaretka owocowa 200 ml	Serek homogenizowany naturalny150g (ser twarogowy, śmietanka, aromat (MLEKO)	Galaretka owocowa 200 ml

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2522 kcal; B: 112,01 g; T:89,00 g, w tym Tł. nasycone: 43,03 g; W: 327,38 g, w tym cukry 181,47 g; Błonnik: 23,26 g, Sól: 7,81 g;
Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis 20.06.2024 (czwartek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki kukurydziane 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)) - Ser żółty 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj)) (MLEKO, JAJA)) - Ogórek kiszony 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Płatki kukurydziane na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ogórek 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ogórek 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Płatki kukurydziane 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)) - Ser żółty 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj)) (MLEKO, JAJA)) - Ogórek kiszony 50g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok owocowy 200 ml	Sok owocowy 200 ml	Sok owocowy 200 ml	Sok warzywny 200 ml	Sok owocowy 200 ml
OBIAD	- Zupa fasolowa 400g (wywar drobiowo - warzywny, fasola, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pyzy z mięsem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Okrasa 50g - Kapusta zasmażana 150g -Kompot 200ml	- Zupa pomidorowa z makaronem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, makaron (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Pyzy z mięsem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Gotowana cukinia 150g -Kompot 200ml	- Zupa pomidorowa z makaronem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, makaron (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Pyzy z mięsem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Gotowana cukinia 150g	- Zupa fasolowa 400g (wywar drobiowo - warzywny, fasola, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pyzy z mięsem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Okrasa 50g - Kapusta zasmażana 150g -Kompot b/c 200ml	- Zupa pomidorowa z makaronem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, makaron (SELER, GLUTEN, SOJA, MLEKO)) - Pyzy z mięsem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Gotowana cukinia 150g -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) - Ogonówka wiejska 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta z groszku 60g (g. zielony, sok z cytryny, oliwa, przyprawy) - Ogonówka wiejska 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - 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) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany brokuł 50 g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Muffina kakowa 60g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Muffina kakowa 60g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Muffina kakowa 60g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Kefir 150g (MLEKO), Pieczywo chrupkie 2 szt. (GLUTEN)	Muffina kakowa 60g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2094 kcal; B: 92,39 g; T: 72,59 g, w tym Tł. nasycone: 37,20 g; W: 257,94 g, w tym cukry 117,46 g; Błonnik: 11,65 g, Sól: 6,48 g; Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					

Jadłospis 21.06.2024 (piątek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki żytnie 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 30g (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 topiony plastry 30g (MLEKO) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Płatki żytnie 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)) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Płatki żytnie na wywarze 300g (SELER, GLUTEN)- Pieczywo żytnie/graham 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - 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)) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Płatki żytnie 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 30g (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 topiony plastry 30g (MLEKO) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Płatki żytnie na wywarze 300g (SELER, GLUTEN)- Pieczywo żytnie/graham 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - 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)) - 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 botwinkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowy, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Kotlet rybny w panierce 140g (f.miruny, jaja, bułka tarta, m. pszenna, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z kiszzonej kapusty 150g - Kompot 200ml	- Zupa botwinkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowy, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Filet z miruny w sosie jogurtowo - ziołowym 140g (f.miruny, , przyprawy (RYBA, MLEKO)) - Ziemniaki 200g - Gotowana marchewka 150g - Kompot 200ml	- Zupa botwinkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowy, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Filet z miruny w sosie jogurtowo - ziołowym 140g (f.miruny, , przyprawy (RYBA, MLEKO)) - Ziemniaki 200g - Gotowana marchewka 150g - Kompot 200ml	- Zupa botwinkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowy, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Kotlet rybny w panierce 140g (f.miruny, jaja, bułka tarta, m. pszenna, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z kiszzonej kapusty 150g - Kompot b/c 200ml	- Zupa botwinkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowy, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Filet z miruny w sosie jogurtowo - ziołowym 140g (f.miruny, , przyprawy (RYBA, MLEKO)) - 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) - 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 botwinkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowy, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Drożdżówka z makiem 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Drożdżówka z makiem 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Budyń 200 ml	Mus owocowo – warzywny 90g	Budyń 200 ml
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2205 kcal; B: 111,78 g; T: 74,24 g, w tym Tł. nasycone: 35,79 g; W: 280,00 g, w tym cukry 149,06 g; Błonnik: 18,46 g, Sól: 6,61 g; <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 22.06.2024 (sobota)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 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)) - Papryka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 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)) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kasza jęczmienna na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 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)) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 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)) - Papryka 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza jęczmienna na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt. (JAJA)) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Arbuz 150g	Arbuz 150g	Arbuz 150g	Arbuz 150g	Arbuz 150g
OBIAD	- Zupa pieczarkowa z ziemniakami 400g (wywar wieprzowy, pieczarki, ziemniaki, marchew, cebula, brokuły, przyprawy (GLUTEN, MLEKO)) - Potrawka z soczewicą w sosie pomidorowym z mięsem mielonym 150g (ciecierzyca, papryka, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy (GLUTEN, SOJA)) - Makaron razowy 200g (GLUTEN, JAJA) - Surówka z kapusty czerwonej 150g - Kompot 200ml	- Zupa ryżanka 400g (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, m. z kurczaka, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Potrawka z soczewicą w sosie pomidorowym z mięsem mielonym 150g (ciecierzyca, papryka, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy (GLUTEN, SOJA)) - Makaron pszenny 200g (GLUTEN, JAJA) - Gotowany burak 150g - Kompot 200ml	- Zupa ryżanka 400g (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, m. z kurczaka, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Potrawka z soczewicą w sosie pomidorowym z mięsem mielonym 150g (ciecierzyca, papryka, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy (GLUTEN, SOJA)) - Makaron pszenny 200g (GLUTEN, JAJA) - Gotowany burak 150g	- Zupa pieczarkowa z ziemniakami 400g (wywar wieprzowy, pieczarki, ziemniaki, marchew, cebula, brokuły, przyprawy (GLUTEN, MLEKO)) - Potrawka z soczewicą w sosie pomidorowym z mięsem mielonym 150g (ciecierzyca, papryka, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy (GLUTEN, SOJA)) - Makaron razowy 200g (GLUTEN, JAJA) - Surówka z kapusty czerwonej 150g - Kompot b/c 200ml	- Zupa ryżanka 400g (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, m. z kurczaka, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Potrawka z soczewicą w sosie pomidorowym z mięsem mielonym 150g (ciecierzyca, papryka, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy (GLUTEN, SOJA)) - Makaron pszenny 200g (GLUTEN, JAJA) - Gotowany burak 150g
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasztecik pieczony 60g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN), - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 60g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 60g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasztecik pieczony 60g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN), - Pomidor 50g - Roszponka 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) - Filet specjal 60g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) -Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Serek homogenizowany owocowy 150g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	Serek homogenizowany owocowy 150g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	Mus owocowy 90g	Serek homogenizowany naturalny 150g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	Mus owocowy 90g

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

Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis 9.06.2024 (niedziela)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki owsiane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały krojony 60g (MLEKO) - Dżem 20g - Ogórek 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Płatki owsiane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały krojony 60g (MLEKO) - Dżem 20g - Ogórek 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Płatki owsiane na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały krojony 60g (MLEKO) - Dżem 20g - Ogórek 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Płatki owsiane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały krojony 60g (MLEKO) - Filet specjal 20g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA)) - Ogórek 50g - Rukola 10g -Herbata b/c 200ml	- Płatki owsiane na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały krojony 60g (MLEKO) - Dżem 20g - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Mus owocowy 90g	Mus owocowy 90g	Mus owocowy 90g	Mus owocowy 90g	Mus owocowy 90g
OBIAD	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko opiekane 150g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z kapusty włoskiej 150g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko w sosie jarzynowym 150g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko w sosie jarzynowym 150g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko opiekane 150g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z kapusty włoskiej 150g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko w sosie jarzynowym 150g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - 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)) - Sałatka jarzynowa 50g (ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO)) -Herbata 200ml	- 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)) - Sałatka jarzynowa 50g (ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO)) -Herbata 200ml	- 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)) - Sałatka jarzynowa 50g (ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO)) -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 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)) - Sałatka jarzynowa 50g (ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO)) -Herbata b/c 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - 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)) - Sałatka jarzynowa 50g (ziemniaki, marchew, pietruszka, ogórek kiszony, groszek zielony, jogurt (SELER, MLEKO)) -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Galaretką owocową 200ml	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Galaretką owocową 200ml

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2229 kcal; B: 92,7 g; T: 74,04 g, w tym Tł. nasycone: 32,98 g; W: 304,65 g, w tym cukry: 199,66 g; Błonnik: 19,49 g; Sól: 6,8 g;

Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.