

Jadłospis 28.10.2024 (poniedziałek)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PAPKOWATA (PRZECIERANA)
ŚNIADANIE	- Płatki ryżowe na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszena, m. żytnia, m.graham (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser topiony plastry 20g.(MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Papryka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Płatki ryżowe na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszena, m. żytnia, m.graham (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Szynka wieśniowa 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na wywarze 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Szynka wieśniowa 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml	- Płatki ryżowe na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser topiony plastry 20g.(MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Papryka 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza manna na wywarze 300g (SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Szynka wieśniowa 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Kefir 150g (MLEKO)	Kefir 150g (MLEKO)	Mus owocowo – warzywny 90g	Kefir 150g (MLEKO)	Kefir 150g (MLEKO)
OBIAD	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Kąski kurczaka w sosie warzywnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna, brokuł, fasola, marchewka(SELER,GLUTEN)) - Ryż biały 200g - Surówka z kapusty pekińskiej 150g - Kompot 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Kąski kurczaka w sosie warzywnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna, brokuł, fasola, marchewka(SELER,GLUTEN)) - Ryż biały 200g - Gotowana marchewka 150g (MLEKO) - Kompot 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Kąski kurczaka w sosie warzywnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna, brokuł, fasola, marchewka(SELER,GLUTEN)) - Ryż biały 200g - Gotowana marchewka 150g (MLEKO) - Kompot 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Kąski kurczaka w sosie warzywnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna, brokuł, fasola, marchewka(SELER,GLUTEN)) - Ryż brązowy 200g - Surówka z kapusty pekińskiej 150g - Kompot b/c 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Kąski kurczaka w sosie warzywnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna, brokuł, fasola, marchewka(SELER,GLUTEN)) - Ryż biały 200g - Gotowana marchewka 150g (MLEKO) - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszena, m. żytnia, m.graham: GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Paprykarz rybny 60g (filet mintaja, ryż, koncentrat pomidorowy, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (RYBA, SELER, GLUTEN)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Paprykarz rybny 60g (filet mintaja, ryż, koncentrat pomidorowy, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (RYBA, SELER, GLUTEN)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Masło 15g (MLEKO) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Lubisie 30 g (GLUTEN)	Lubisie 30 g (GLUTEN)	Lubisie 30 g (GLUTEN)	Jogurt naturalny 150g (MLEKO) + 2 szt. wafle ryżowe	Lubisie 30 g (GLUTEN)
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2280 kcal; B: 92,67 g; T: 66,41 g, w tym Tł. nasycone: 31,45 g; W: 336,39 g, w tym cukry 208,65 g; Błonnik: 21,74 g, Sól: 5,16 g; Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					

Jadłospis 29.10.2024 (wtorek)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PAPKOWATA (PRZECIERANA)
ŚNIADANIE	- Płatki żytnie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m.graham (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - File zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt..(JAJA) - Rzodkiewka 50g - Rukola 10g	- Płatki żytnie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m.graham (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - File zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt..(JAJA) - Ogórek 50g - Rukola 10g	- Płatki żytnie na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - File zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt..(JAJA) - Gotowana marchewka 50g - Herbata 200ml	- Płatki żytnie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - File zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt..(JAJA) - Rzodkiewka 50g - Rukola 10g	- Płatki żytnie na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Biskopity 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - File zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt..(JAJA) - Gotowana marchewka 50g
II ŚNIADANIE	-Herbata 200ml Babka piaskowa 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	- herbata 250ml Babka piaskowa 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Babka piaskowa 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	-Herbata b/c 200ml Mus owocowo – warzywny 90g	Mus owocowo – warzywny 90g
OBIAD	- Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Wątróbka smażona z cebulką 150g (mięso wieprzowe, cebula, mąka pszenna, przyprawy GLUTEN) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z buraczków 150g	- Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Filet w sosie musztardowym 150g (m. drobiowe,, przyprawy, (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g	- Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Filet w sosie musztardowym 150g (m. drobiowe,, przyprawy, (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g	- Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Wątróbka smażona z cebulką 150g (mięso wieprzowe, cebula, mąka pszenna, przyprawy GLUTEN) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z buraczków 150g	- Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Filet w sosie musztardowym 150g (m. drobiowe,, przyprawy, (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- 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)) - Ser żółty 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj)) (MLEKO, JAJA)) - Ogórek kiszony 50g - Sałata 10g	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Sałata 10g	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana marchewka 50g	- 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)) - Ser żółty 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj)) (MLEKO, JAJA)) - Ogórek kiszony 50g - Sałata 10g	- Zupa koperkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana marchewka 50g - Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	-Herbata 200ml Pudding waniliowy 165g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	-Herbata 200ml Pudding waniliowy 165g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	-Herbata 200ml Pudding waniliowy 165g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	-Herbata b/c 200ml Jogurt naturalny 150g (ser twarogowy, śmietanka, aromat (MLEKO))	Pudding waniliowy 165g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2230 kcal; B: 91,13 g; T: 74,55 g, w tym Tł. nasycone: 32,71 g; W: 280,84 g, w tym cukry 154,00 g; Błonnik: 16,32 g, Sól: 7,91 g; <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 30.10.2024 (środa)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PAPKOWATA (PRZECIERANA)
ŚNIADANIE	- Zacierki na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna , m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Twarożek z rzodkiewką 80g (ser twarogowy, rzodkiewka, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Zacierki na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna , m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Twarożek z rzodkiewką 80g (ser twarogowy, rzodkiewka, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	-Zacierki na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z rzodkiewką 80g (ser twarogowy, rzodkiewka, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Gotowany pietruszka 50g -Herbata 200ml	- Zacierki na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna , m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Twarożek z rzodkiewką 80g (ser twarogowy, rzodkiewka, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	-Zacierki na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Biszkopity 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z rzodkiewką 80g (ser twarogowy, rzodkiewka, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Gotowana gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Gotowana gruszka 1 szt.
OBIAD	- Zupa ogórkowa 400g (bulion drobiowy, ziemniaki włoszczyzna, ogórki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym 150g (m. wieprzowe, kapusta, ryż, pietruszka, oliwa, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA, SELER)) - Kasza gryczana 200g (GLUTEN, JAJA) - Surówka colesław 150g - Kompot 200ml	- Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler , kasza, mąka pszenna , przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Pulpety w sosie pomidorowym 150g (m. drobiowe,, przyprawy, koncentrat pom. (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowana cukinia 150g - Kompot 200ml	- Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler , kasza, mąka pszenna , przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Pulpety w sosie pomidorowym 150g (m. drobiowe,, przyprawy, koncentrat pom. (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowana cukinia 150g - Kompot 200ml	- Zupa ogórkowa 400g (bulion drobiowy, ziemniaki włoszczyzna, ogórki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym 150g (m. wieprzowe, kapusta, ryż, pietruszka, oliwa, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA, SELER)) - Kasza gryczana 200g (GLUTEN, JAJA) - Surówka colesław 150g - Kompot 200ml b/c	- Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler , kasza, mąka pszenna , przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Pulpety w sosie pomidorowym 150g (m. drobiowe,, przyprawy, koncentrat pom. (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowana cukinia 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna , m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wieśniowa 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydroлизat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Sałatka gyros z kurczakiem 60g (jogurt, filet drobiowy, ogórek kiszony, papryka, majonez (MLEKO)) - Pomidor 50g - Roszponka 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), hydroлизat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50g - Roszponka 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), hydroлизat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wieśniowa 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydroлизat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Sałatka gyros z kurczakiem 60g (jogurt, filet drobiowy, ogórek kiszony, papryka, majonez (MLEKO)) - Pomidor 50g - Roszponka 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), hydroлизat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany seler 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 naturalny150g (ser twarogowy, śmietanka, cukier, aromat (MLEKO))	Mus owocowy 90g

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2412 kcal; B: 103,14 g; T: 82,91 g, w tym Tł. nasycone: 34,31 g; W: 321,54 g, w tym cukry 320,88 g; Błonnik: 24,76 g, Sól:6,99 g; Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis 31.11.2024 (czwartek)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PAPKOWATA (PRZECIERANA)
ŚNIADANIE	- Kasza manna na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Paszтет pieczony 60g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN), - Papryka 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) -) Pieczywo pszenne 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 - Roszponka 10g -Herbata 200ml	-Kasza manna na wywarze jarzynowym 300g (SELER, 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) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml	- Kasza manna na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Paszтет pieczony 60g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN), - Papryka 50g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml	-Kasza manna na wywarze jarzynowym 300g (SELER, 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) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok owocowy 200nl	Sok owocowy 200nl	Sok owocowy 200nl	Sok warzywny 200nl	Sok owocowy 200nl
OBIAD	- Zupa gulaszowa 400g (m. wieprzowe, wywar warzywny, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koncentrat., mąka, śmietana, przyprawy (SELER, GLUTEN, MLEKO)) (SELER,GLUTEN,SOJA,MLEKO) - Pierogi z serem i szpinakiem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Polewa jogurtowa 50g (jog. (MLEKO)) - Jabłko 150g -Kompot 200ml	- Zupa ziemniaczana z mięsem drobiowym 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, m. drobiowe, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Pierogi z serem i szpinakiem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Polewa jogurtowa 50g (jog. (MLEKO)) - Jabłko 150g -Kompot 200ml	- Zupa ziemniaczana z mięsem drobiowym 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, m. drobiowe, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Pierogi z serem i szpinakiem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Polewa jogurtowa 50g (jog. (MLEKO)) - Gotowane jabłko 150g -Kompot 200ml	- Zupa gulaszowa 400g ((m. wieprzowe, wywar warzywny, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, koncentrat., mąka, śmietana, przyprawy (SELER, GLUTEN, MLEKO)) (SELER,GLUTEN,SOJA,MLEKO) - Pierogi z serem i szpinakiem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Polewa jogurtowa 50g (jog. (MLEKO)) - Jabłko 150g -Kompot b/c 200ml	- Zupa ziemniaczana z mięsem drobiowym 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, m. drobiowe, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Pierogi z serem i szpinakiem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Polewa jogurtowa 50g (jog. (MLEKO)) - Gotowane jabłko 150g -Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) -Pomidor 50g -Sałata 10g -Herbata 200ml	-Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 50g -Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowany seler 50 g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) -Pomidor 50g -Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Zupa ziemniaczana z mięsem drobiowym 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, m. drobiowe, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) -Ziemniaki 100g -Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Ogonówka wiejska 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowany seler 50 g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Ciasteczka zbożowe 50g (GLUTEN)	Ciasteczka zbożowe 50g (GLUTEN)	Ciasteczka zbożowe 50g (GLUTEN)	Jogurt naturalny 150g (MLEKO), Pieczywo chrupkie 2 szt. (GLUTEN)	Jogurt naturalny 150g (MLEKO)
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2472 kcal; B: 109,36 g; T: 92,84 g, w tym Tł. nasycone: 44,57 g; W: 359,06 g, w tym cukry 195,68 g; Błonnik: 24,79 g, Sól: 8,49 g <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 1.11.2024 (piątek)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	D DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PAPKOWATA (PRZECIERANA)
ŚNIADANIE	- Płatki jęczmiennie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m.graham; GLUTEN) - 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) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Ogórek 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Płatki jęczmiennie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m.graham; 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) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Ogórek 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Płatki jęczmiennie na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Pieczywo żytnie/graham 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m.graham; GLUTEN) - Angielka 100g (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) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml	- Płatki jęczmiennie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m.graham; 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) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Ogórek 50g - Rukola 10g -Herbata b/c 200ml	- Płatki jęczmiennie na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Pieczywo żytnie/graham 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m.graham; GLUTEN) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, 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) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Baton zbożowy 40g (GLUTEN)	Baton zbożowy 40g (GLUTEN)	Mus owocowo – warzywny 90g	Mus owocowo – warzywny 90g	Mus owocowo – warzywny 90g
OBIAD	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Filet z mintaja panierowany w bułce 150g (f.miruny, jaja, bułka tarta, m. pszenna, przyprawy, mleko (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z kiszonych ogórków 150g - Kompot 200ml	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Filet z miruny w lekkim sosie cytrynowym 150g (f.miruny, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g - Kompot 200ml	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Filet z miruny w lekkim sosie cytrynowym 150g (f.miruny, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g - Kompot 200ml	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Filet z mintaja panierowany w bułce 150g (f.miruny, jaja, bułka tarta, m. pszenna, przyprawy, mleko (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g - Surówka z kiszonych ogórków 150g - Kompot b/c 200ml	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Filet z miruny w lekkim sosie cytrynowym 150g (f.miruny, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g -Gotowany burak 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m.graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser żółty 20g (MLEKO) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 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)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 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)) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser żółty 20g (MLEKO) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - 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 pietruszka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Muffina jasna 60g (GLUTEN)	Muffina jasna 60g (GLUTEN)	Galaretka owocowa 200ml	Kefir 150g (MLEKO) + 2 wafle ryżowe	Galaretka owocowa 200ml
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2460 kcal; B: 105,35 g; T: 107,51 g, w tym Tł. nasycone: 43,42 g; W: 276,34 g, w tym cukry 203,71 g; Błonnik: 21,21 g, Sól: 7,17 g <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 2.11.2024 (sobota)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PAPKOWATA (PRZECIERANA)
ŚNIADANIE	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszennea, m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (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 - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (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 - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kluski lane na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (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 - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (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 - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Kluski lane na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Biskwopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 60g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (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 - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml	Sok pomidorowy 200ml
OBIAD	- Zupa pieczarkowa z makaronem 400g (wywar wieprzowy, pieczarki, makaron, marchew, cebula, brokuły, przyprawy (GLUTEN, MLEKO) - Gulasz drobiowy z dynią i marchewką 150g (m. drobiowe, mąka pszennea, dynia, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ryż brązowy 200g - Surówka z selera 150g (MLEKO) - Kompot 200ml	- Zupa pomidorowa z makaronem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, makaron (SELER,GLUTEN,SOJA,MLEKO) - Gulasz drobiowy z dynią i marchewką 150g (m. drobiowe, mąka pszennea, dynia, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ryż biały 200g - Gotowana cukinia 150g - Kompot 200ml	- Zupa pomidorowa z makaronem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, makaron (SELER,GLUTEN,SOJA,MLEKO) - Gulasz drobiowy z dynią i marchewką 150g (m. drobiowe, mąka pszennea, dynia, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ryż biały 200g - Gotowana cukinia 150g - Kompot 200ml	- Zupa pieczarkowa z makaronem 400g (wywar wieprzowy, pieczarki, makaron, marchew, cebula, brokuły, przyprawy (GLUTEN, MLEKO) - Gulasz drobiowy z dynią i marchewką 150g (m. drobiowe, mąka pszennea, dynia, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ryż brązowy 200g - Surówka z selera 150g (MLEKO) - Kompot b/c 200ml	- Zupa pomidorowa z makaronem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, makaron (SELER,GLUTEN,SOJA,MLEKO) - Gulasz drobiowy z dynią i marchewką 150g (m. drobiowe, mąka pszennea, dynia, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ryż biały 200g - Gotowana cukinia 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszennea, m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 40g (m. wieprzowe, skrobina 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, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ogórek kiszony 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 60g (m. wieprzowe, skrobina 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) - Schab kruchy 60g (m. wieprzowe, skrobina kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 40g (m. wieprzowe, skrobina 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, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ogórek kiszony 50g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml	- Zupa pomidorowa z makaronem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, makaron (SELER,GLUTEN,SOJA,MLEKO) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 60g (m. wieprzowe, skrobina kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Kisiel owocowy 200ml	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Kisiel owocowy 200ml
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2254 kcal; B: 80,25 g; T: 77,66 g, w tym Tł. nasycone: 33,32 g; W: 251,39 g, w tym cukry 122,74 g; Błonnik: 13,91 g, Sól: 5,35 g; Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					

Jadłospis 3.11.2024 (niedziela)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PAPKOWATA (PRZECIERANA)
ŚNIADANIE	- Płatki kukurydziane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasztet pieczony 60g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN), - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Płatki kukurydziane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka Podkomorzy 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 - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka Podkomorzy 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml	- Płatki kukurydziane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasztet pieczony 60g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN), - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza manna na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka Podkomorzy 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Jabłko 1szt	Banan 1 szt.
OBIAD	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Kotlet mielony 150g (m. drobiowe, mąka pszenna, bułka tarta, , mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Mizeria 150g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko w sosie tymiankowym 150g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko w sosie tymiankowym 150g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Kotlet mielony 150g (m. drobiowe, mąka pszenna, bułka tarta, , mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Mizeria 150g Kompot b/c 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko w sosie tymiankowym 150g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 200g - Gotowany 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) - Pasta jajeczna ze szczypiorem 80g (jaja, majonez light, jogurt, szczypior (JAJA, MLEKO)) - Papryka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta jajeczna ze szczypiorem 80g (jaja, majonez light, jogurt, szczypior (JAJA, MLEKO)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta jajeczna ze szczypiorem 80g (jaja, majonez light, jogurt, szczypior (JAJA, MLEKO)) - Gotowana cukinia 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta jajeczna ze szczypiorem 80g (jaja, majonez light, jogurt, szczypior (JAJA, MLEKO)) - Papryka 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, kluski, marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta jajeczna ze szczypiorem 80g (jaja, majonez light, jogurt, szczypior (JAJA, MLEKO)) - Gotowana cukinia 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Mus owocowy 90g	Mus owocowy 90g	Mus owocowy 90g	Koktajl owocowy na jogurcie naturalnym 200ml (gruszka, jogurt nat.)(MLEKO)	Mus owocowy 90g
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2246 kcal; B: 109,28 g; T: 72,92 g, w tym Tł. nasycone: 35,15 g; W: 293,73 g, w tym cukry 127,60 g; Błonnik: 15,77 g, Sól: 3,81 g; Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					