

Jadłospis 13.01.2025 (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 żytnie 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 - Mandarynka 50g -Herbata 200ml	- Płatki żytnie 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 - Mandarynka 50g -Herbata 200ml	- Płatki owsiane na wywarze warzywnym 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały krojony 60g (MLEKO) - Dżem 20g - Mandarynka 50g -Herbata 200ml	- Płatki żytnie na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały krojony 60g (MLEKO) - Ogónek 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 b/c 200ml	- Płatki żytnie na wywarze warzywnym 300g (SELER, GLUTEN) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Ser biały krojony 60g (MLEKO) - Dżem 20g - Banan 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok owocowy 200ml	Sok owocowy 200ml	Sok owocowy 200ml	Sok warzywny 200ml	Sok owocowy 200ml
OBIAD	- Zupa szczawiowa z groszkiem ptysiowym 400g (wywar wieprzowy, szczaw, groszek ptysiowy, marchew, przyprawy (GLUTEN, MLEKO)) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, groszek, curry,, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna 200g - Surówka z selera 150g (MLEKO) - Kompot 200ml	- Ryżanka 400g (wywar warzywny, marchew, ryż, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 160g (m. wieprzowej, mąka pszenna, groszek, curry,, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, groszek, curry,, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g (marchewka, pietruszka, seler) - Kompot 200ml	- Ryżanka 400g (wywar warzywny, marchew, ryż, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 160g (m. wieprzowej, mąka pszenna, groszek, curry,, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, groszek, curry,, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g (marchewka, pietruszka, seler) - Kompot 200ml	- Zupa szczawiowa z groszkiem ptysiowym 400g (wywar wieprzowy, szczaw, groszek ptysiowy, marchew, przyprawy (GLUTEN, MLEKO)) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, groszek, curry,, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna 200g - Surówka z selera 150g (MLEKO) - Kompot b/c 200ml	- Ryżanka 400g (wywar warzywny, marchew, ryż, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO)) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 160g (m. wieprzowej, mąka pszenna, groszek, curry,, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Gulasz z groszkiem w lekkim sosie curry 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, groszek, curry,, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jęczmienna 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g (marchewka, pietruszka, seler) - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 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)) - Pasta rybna z makreli 60g (makreła, majonez light, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, sok z cytryny, sól (RYBA, JAJA, MLEKO)) - 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)) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 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)) - Pasta rybna z makreli 60g (makreła, majonez light, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, sok z cytryny, sól (RYBA, JAJA, MLEKO)) - 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) - 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 pietruszka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Drożdżówka z dżemem 80g (GLUTEN)	Drożdżówka z dżemem 80g (GLUTEN)	Drożdżówka z dżemem 80g (GLUTEN)	Jogurt naturalny 150g (MLEKO)	Kefir 150g (MLEKO) + pieczywo chrupkie 2szt. (GLUTEN)

Kaloryczność dla diety ogólnej: 1990 kcal; B: 76,71 g; T: 72,10 g, w tym Tł. nasycone: 29,85 g; W: 266,69 g, w tym cukry 131,96 g; Błonnik: 20,27 g, Sól: 6,36 g;

Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis 14.01.2025 (wtorek)

	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. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u> (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wieśniowa 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)) - Papryka 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna 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 wieśniowa 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) -Ogórek 50g -Rukola 10g - herbata 250ml	- Kasza manna na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN)- Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wieśniowa 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml	- Kasza manna na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wieśniowa 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)) - Papryka 50g - Rukola 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza manna na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Biskopity 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka wieśniowa 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Rogal maślany 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Rogal maślany 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Mus owocowo – warzywny 90g	Mus owocowo – warzywny 90g	Mus owocowo – warzywny 90g
OBIAD	- Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż (SELER,GLUTEN,SOJA,MLEKO)) - Kotlet drobiowy w płatkach kukurydzianych 150g (m. drobiowe, mąka pszenna, bułka tarta, płatki owsiane, mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z czerwonej kapusty 150g - Kompot 200ml	- Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż (SELER,GLUTEN,SOJA,MLEKO)) - Filet w sosie pieczeniowym 150g (m. drobiowe,, przyprawy, (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowana cukinia 150g -Kompot 200ml	- Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż (SELER,GLUTEN,SOJA,MLEKO)) - Filet w sosie pieczeniowym 150g (m. drobiowe,, przyprawy, (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowana cukinia 150g -Kompot 200ml	- Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż (SELER,GLUTEN,SOJA,MLEKO)) - Kotlet drobiowy w płatkach kukurydzianych 150g (m. drobiowe, mąka pszenna, bułka tarta, płatki owsiane, mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z czerwonej kapusty 150g -Kompot b/c 200ml	- Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż (SELER,GLUTEN,SOJA,MLEKO)) - Filet w sosie pieczeniowym 150g (m. drobiowe,, przyprawy, (MLEKO, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - 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) - Pasztet 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	- 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)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- 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)) - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml	- 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), - Ogórek kiszony 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Zupa pomidorowa z ryżem 400g (woda, m. drobiowe, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, przyprawy, ryż (SELER,GLUTEN,SOJA,MLEKO)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (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 marchewka 50g -Herbata 200ml
POSILEK 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))	Soczek owocowy 200ml

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2190 kcal; B: 76,25 g; T: 73,53 g, w tym Tł. nasycone: 35,34 g; W: 302,63 g, w tym cukry 151,26 g; Błonnik: 23,67 g, Sól: 4,65 g;

Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis 15.01.2025 (środa)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PĄPKOWATA (PRZECIERANA)
ŚNIADANIE	- Kasza jagłana na mleku 300g (MLEKO)- Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Szynka gotowana extra 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g - Herbata 200ml	- Kasza jagłana na mleku 300g (MLEKO)- Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Szynka gotowana extra 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Pomidor 50g - Sałata 10g - Herbata 200ml	- Kasza jagłana na wywarze 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Gotowana burak 50g - Herbata 200ml	- Kasza jagłana na mleku 300g (MLEKO)- Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Szynka gotowana extra 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g - Herbata b/c 200ml	- Kasza jagłana na wywarze 300g (SELER) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJA) - Gotowana burak 50g - Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml	Sok marchewkowy 200ml
OBIAD	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER) - Sos bolognese z mięsem mielonym 150g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER) - Makaron razowy 200g (GLUTEN, JAJA) - Surówka z kapusty pekińskiej 150g - Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER) - Sos bolognese z mięsem mielonym 150g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER) - Makaron pszenny 200g (GLUTEN, JAJA) - Gotowana dynia 150g - Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER) - Sos bolognese z mięsem mielonym 150g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER) - Makaron pszenny 200g (GLUTEN, JAJA) - Gotowana dynia 150g - Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER) - Sos bolognese z mięsem mielonym 150g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER) - Makaron razowy 200g (GLUTEN, JAJA) - Surówka z kapusty pekińskiej 150g - Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER) - Sos bolognese z mięsem mielonym 150g (m. wieprzowe, marchew, pietruszka, koncentrat pomidorowy, olej, przyprawy, bulion, mąka (GLUTEN, SOJA) SELER) - Makaron pszenny 200g (GLUTEN, JAJA) - Gotowana dynia 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka meksykańska 60g (fasola czerwona, koncentrat, kukurydza, m. drobiowe, przyprawy) (MLEKO) - Filet zapiekany 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 - Sałata 10g - Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 60g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Pomidor 50g - Sałata 10g - Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 60g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowany seler 50g - Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka meksykańska 60g (fasola czerwona, koncentrat, kukurydza, m. drobiowe, przyprawy) (MLEKO) - Filet zapiekany 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 - Sałata 10g - Herbata b/c 200ml	- Buraczana z ziemniakami 400g (wywar drobiowy, buraki, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, mleko, przyprawy (SELER, MLEKO) - Ziemniaki 100g- Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 60g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Gotowany seler 50g - Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Krakersy 90g (GLUTEN)	Krakersy 90g (GLUTEN)	Galaretką owocową 200 ml	Mus owocowy – warzywny 90g	Galaretką owocową 200 ml
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2434 kcal; B: 119,34 g; T: 101,28 g, w tym Tł. nasycone: 40,57 g; W: 263,47 g, w tym cukry 124,41 g; Błonnik: 15,20 g; Sól: 4,92 g; Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					

Jadłospis 16.01.2025 (czwartek)

	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) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham (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 - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Zacierki na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo pszenne 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 - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 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)) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml	- Zacierki na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo graham 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 - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Herbatniki 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.	Gotowane jabłko 1 szt.	Gotowane jabłko 1 szt.	Jabłko 1 szt.	Gotowane jabłko 1 szt.
OBIAD	- Zupa fasolowa 400g (wywar drobiowo-warzynowy, fasola, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Kopytka 200g (GLUTEN) - Gulasz w sosie z szpinaku 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, marchew, bulion, przyprawy, szpinak (GLUTEN)) - Surówka z marchewki 150g -Kompot 200ml	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Kopytka 200g (GLUTEN) - Gulasz w sosie z szpinaku 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, marchew, bulion, przyprawy, szpinak (GLUTEN)) - Gotowana marchewka 150g -Kompot 200ml	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Kopytka 200g (GLUTEN) - Gulasz w sosie z szpinaku 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, marchew, bulion, przyprawy, szpinak (GLUTEN)) - Gotowana marchewka 150g -Kompot 200ml	- Zupa fasolowa 400g (wywar drobiowo-warzynowy, fasola, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Kopytka 200g (GLUTEN) - Gulasz w sosie z szpinaku 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, marchew, bulion, przyprawy, szpinak (GLUTEN)) - Surówka z marchewki 150g -Kompot b/c 200ml	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Kopytka 200g (GLUTEN) - Gulasz w sosie z szpinaku 150g (m. wieprzowej, mąka pszenna, marchew, bulion, przyprawy, szpinak (GLUTEN)) - Gotowana marchewka 150g -Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ser żółty 40g (MLEKO) - Papryka 50 g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Pomidor 50 g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 20g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ser żółty 40g (MLEKO) - Papryka 50 g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Krupnik jęczmienny 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, 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)) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Bułka słodka z kruszonką 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Bułka słodka z kruszonką 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Bułka słodka z kruszonką 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Mus owocowo – warzynowy 90g	Bułka słodka z kruszonką 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2272 kcal; B: 91,72 g; T: 74,04 g, w tym Tł. nasycone: 37,25 g; W: 308,26 g, w tym cukry 315,16 g; Błonnik: 25,62 g, Sól:6,78 g;

Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis 17.01.2025 (piątek)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PĄPKOWATA (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) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser topiony plastry 20g (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ogórek kiszony 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- 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) - 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	- Płatki owsiane 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) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser topiony plastry 20g (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	- 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) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ser topiony plastry 20g (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Ogórek kiszony 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Płatki owsiane 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) - 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
II ŚNIADANIE	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Mandarynka 1 szt.	Banan 1 szt.
OBIAD	- Zupa dyniowa 400g (wywar warzywny, dynia, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, przyprawy (SELER)) - Ryba panierowana w bułce 150g (f. miruny, jaja, m. pszenna, przyprawy, bułka tarta (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z kiszonej kapusty 150g - Kompot 200ml	- Zupa dyniowa 400g (wywar warzywny, dynia, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, przyprawy (SELER)) - Filet z miruny w sosie jogurtowo - ziołowym 150g (f.miruny, , przyprawy (RYBA, MLEKO)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw (marchewka, kalafior) 150g - Kompot 200ml	- Zupa dyniowa 400g (wywar warzywny, dynia, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, przyprawy (SELER)) - Filet z miruny w sosie jogurtowo - ziołowym 150g (f.miruny, , przyprawy (RYBA, MLEKO)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw (marchewka, kalafior) 150g - Kompot 200ml	- Zupa dyniowa 400g (wywar warzywny, dynia, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, przyprawy (SELER)) - Ryba panierowana w bułce 150g (f. miruny, jaja, m. pszenna, przyprawy, bułka tarta (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z kiszonej kapusty 150g - Kompot b/c 200ml	- Zupa dyniowa 400g (wywar warzywny, dynia, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, przyprawy (SELER)) - Filet z miruny w sosie jogurtowo - ziołowym 150g (f.miruny, , przyprawy (RYBA, MLEKO)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw (marchewka, kalafior) 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 60g (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2) - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 60g (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2) - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 60g (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2) - Gotowana cukinia 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 60g (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2) - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata b/c 200ml	- Zupa dyniowa 400g (wywar warzywny, dynia, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, przyprawy (SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 60g (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2) - Gotowana cukinia 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Baton zbożowy 80g (GLUTEN)	Mus warzywno - owocowy 90g	Galaretka owocowa 200ml	Mus warzywno - owocowy 90g	Galaretka owocowa półpłynna 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 18.01.2025 (sobota)

	DIETA PODSTAWOWA (OGÓLNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA (LEKKOSTRAWNA)	DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (WĄTROBOWA)	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW (CUKRZYCOWA)	DIETA PĄPKOWATA (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) - Paszтет pieczony 60g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN), - Papryka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Płatki kukurydziane na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo pszenne 100g (m. <u>pszenna</u>, 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 - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 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) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml	- Płatki kukurydziane na mleku 300g (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 - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza manna na wywarze jarzynowym 300g (SELER, GLUTEN) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, 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) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Jogurt deserowy „Agatka” 150g (MLEKO)	Jogurt deserowy „Agatka” 150g (MLEKO)	Sok pomidorowy 200ml	Serek homogenizowany naturalny 150g (MLEKO)	Sok pomidorowy 200ml
OBIAD	- Zupa brukselkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowy, brukselka, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, przyprawy (SELER) - Kurczak w sosie słodko - kwaśnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (SELER, GLUTEN)) - Ryż brązowy 200g - Surówka z buraczków 150g - Kompot 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Kurczak w sosie słodko - kwaśnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (SELER, GLUTEN)) - Ryż biały 200g - Gotowana cukinia 150g - Kompot 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Kurczak w sosie słodko - kwaśnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (SELER, GLUTEN)) - Ryż biały 200g - Gotowana cukinia 150g - Kompot 200ml	- Zupa brukselkowa z ziemniakami 400g (wywar drobiowy, brukselka, marchew, ziemniaki, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Kurczak w sosie słodko - kwaśnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (SELER, GLUTEN)) - Ryż brązowy 200g - Surówka z buraczków 150g - Kompot b/c 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Kurczak w sosie słodko - kwaśnym 150g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (SELER, GLUTEN)) - Ryż biały 200g - 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) - Szynea bez kości Podkomorzy 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) - Rzodkiewka 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynea bez kości Podkomorzy 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 - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynea bez kości Podkomorzy 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJA) -Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynea bez kości Podkomorzy 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) - Rzodkiewka 50g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynea bez kości Podkomorzy 40g (m. wieprzowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Jajko 1 szt. (JAJA) -Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Drożdżówka z budyniem 80g (GLUTEN)	Drożdżówka z budyniem 80g (GLUTEN)	Drożdżówka z budyniem 80g (GLUTEN)	Maślanka 150g (MLEKO) + wafle ryżowe 2szt. (GLUTEN)	Mus owocowy 90g

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 19.01.2025 (niedziela)

	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. pszenna, m. żytnia, m. graham; 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)) - Ser żółty 20g (MLEKO) - Ogórek 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser białe krojony 60g (MLEKO) - Schab kruchy 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 - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Kasza jęczmienna na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 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 dynia 50g -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)) - Ser żółty 20g (MLEKO) - Ogórek 50g - Rukola 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza manna na wywarze 300g (SELER, GLUTEN) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 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 dynia 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Kisiel owocowy 200ml	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Kisiel owocowy 200ml
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 burak 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 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 opiekane 150g (udko drobiowe, seler, pietruszka, marchew, mąka pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 200g - Gotowany burak 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z koperkiem 80g (ser twarogowy, koperek, jogurt (MLEKO)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z koperkiem 80g (ser twarogowy, przyprawy, koperek, jogurt (MLEKO)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z koperkiem 80g (ser twarogowy, przyprawy, koperek, jogurt (MLEKO)) - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z koperkiem 80g (ser twarogowy, przyprawy, koperek, jogurt (MLEKO)) - Pomidor 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) - Twarożek z koperkiem 80g (ser twarogowy, przyprawy, koperek, jogurt (MLEKO)) - Gotowana marchewka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Mus owocowy 90g	Mus owocowy 90g	Mus owocowy 90g	Mus warzywno - owocowy 90g	Mus owocowy 90g

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2326 kcal; B: 106,87 g; T: 71,71 g, w tym Tł. nasycone: 31,81 g; W: 320,94 g, w tym cukry 139,67 g; Błonnik: 23,51 g; Sól: 6,14 g;

Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.