

Jadłospis 01.01.2024 (poniedziałek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki żytnie mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 40g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN, SELER)) - Ser żółty 20g (MLEKO) - Ogórek 50g	- Płatki żytnie mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 40g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN, SELER)) - Ser biały 20g (MLEKO) - Ogórek 50g	- Płatki żytnie na wywarze 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 40g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN, SELER)) - Ser biały 20g (MLEKO) - Gotowany brokuł 50 g	- Płatki żytnie mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 40g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN, SELER)) - Ser żółty 20g (MLEKO) - Ogórek 50g	- Płatki żytnie na wywarze 300g (SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 40g (m. wieprzowe, sól, b. pszenny bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN, SELER)) - Ser biały 20g (MLEKO) - Gotowany brokuł 50 g
	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata b/c 200ml	-Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok owocowy 200ml	Sok owocowy 200ml	Mus owocowy 200ml	Sok warzywny 200ml	Sok owocowy 200ml
OBIAD	- Krupnik jęczmienny 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Kąski kurczaka w sosie potrawkowym 140g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Kasza gryczana 200g - Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą 120g (kapusta pekińska, jogurt, marchew, jabłko, kukurydza (MLEKO))	- Krupnik jęczmienny 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Kąski kurczaka w sosie potrawkowym 140g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 200g - Bukiet gotowanych warzyw (marchew, pietruszka, seler) 120g (SELER)	- Krupnik jęczmienny 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Kąski kurczaka w sosie potrawkowym 140g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 200g - Bukiet gotowanych warzyw (marchew, pietruszka, seler) 120g (SELER)	- Krupnik jęczmienny 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Kąski kurczaka w sosie potrawkowym 140g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Kasza gryczana 200g - Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą 120g (kapusta pekińska, jogurt, marchew, jabłko, kukurydza (MLEKO))	- Krupnik jęczmienny 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Kąski kurczaka w sosie potrawkowym 140g (m. z kurczaka, seler, koper, cebula, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 200g - Bukiet gotowanych warzyw (marchew, pietruszka, seler) 120g (SELER)
	-Kompot 200ml	-Kompot 200ml	-Kompot 200ml	-Kompot b/c 200ml	-Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasztet pieczony 40g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Szynka pieczona 20g (łopatka wieprz., woda, sól, s. ryżowa, b. roślinne (SOJA), b. pszenny, białka wieprz. (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, SELER)) - Pomidor 40g - Sałata 10g	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 60g (łopatka wieprz., woda, sól, s. ryżowa, b. roślinne (SOJA), b. pszenny, białka wieprz. (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, SELER)) - Pomidor 40g - Sałata 10g	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 60g (łopatka wieprz., woda, sól, s. ryżowa, b. roślinne (SOJA), b. pszenny, białka wieprz. (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, SELER)) - Gotowana cukinia 50g	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasztet pieczony 40g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Szynka pieczona 20g (łopatka wieprz., woda, sól, s. ryżowa, b. roślinne (SOJA), b. pszenny, białka wieprz. (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, SELER)) - Pomidor 40g - Sałata 10g	- Krupnik jęczmienny 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, natka pietruszki, przyprawy, mąka pszenna (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 60g (łopatka wieprz., woda, sól, s. ryżowa, b. roślinne (SOJA), b. pszenny, białka wieprz. (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, SELER)) - Gotowana cukinia 50g
	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata b/c 200ml	-Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Jogurt owocowy 150g (mleko, cukier, białka mleka, truskawki, aromat, pektyny (MLEKO))	Jogurt owocowy 150g (mleko, cukier, białka mleka, truskawki, aromat, pektyny (MLEKO))	Kisiel cytrynowy 150g	Jogurt naturalny 150g (MLEKO)	Jogurt owocowy 150g (mleko, cukier, białka mleka, truskawki, aromat, pektyny (MLEKO))
Kaloryczność dla diety ogólnej: Energia: kcal Białko: g Tłuszcze: g, w tym tł. nasycone: g Węglowodany: g, w tym cukry: g Sól: Błonnik: g <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 02.01.2024 (wtorek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki orkiszowe na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenne, m. żytnia, m.graham (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. - Sałata 10g - Rzodkiewka 40g -Herbata 200ml	- Płatki orkiszowe na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo pszenne 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. - Rzodkiewka 50g - herbata 250ml	- Płatki orkiszowe na wywarze jarzynowym 300g (GLUTEN, 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. - Gotowana fasolka 50g -Herbata 200ml	- Płatki orkiszowe na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - 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) - Jajko 1 szt. - Sałata 10g - Rzodkiewka 40g -Herbata b/c 200ml	- Płatki orkiszowe na wywarze jarzynowym 300g (GLUTEN, 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. - Gotowana fasolka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Kefir 150ml	Kefir 150ml	Gotowane jabłko 150 g	Kefir 150ml	Kefir 150ml
OBIAD	- Zupa brukselkowa z ryżem 400g (wywar warzywny, marchew, brukselka, pietruszka, seler, ryż, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Sos pomidorowy z soczewicą 150g (soczewica, marchew, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy (GLUTEN, SOJA) - Makaron pełnoziarnisty 200g - Surówka z tartej marchewki i jabłka 120g (marchew, jabłko, olej, sól, pieprz, sok z cytryny) -Kompot 200ml	- Zupa szpinakowa z ryżem 400g (wywar warzywny, szpinak, marchew, pietruszka, ryż, przyprawy (GLUTEN)) - Sos pomidorowy z soczewicą 150g (soczewica, marchew, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy (GLUTEN, SOJA) - Makaron pszenny 200g - Gotowany seler 120g -Kompot 200ml	- Zupa szpinakowa z ryżem 400g (wywar warzywny, szpinak, marchew, pietruszka, ryż, przyprawy (GLUTEN)) - Sos pomidorowy z soczewicą 150g (soczewica, marchew, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy (GLUTEN, SOJA) - Makaron pszenny 200g - Gotowany seler 120g -Kompot 200ml	- Zupa brukselkowa z ryżem 400g (wywar warzywny, marchew, brukselka, pietruszka, seler, ryż, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Sos pomidorowy z soczewicą 150g (soczewica, marchew, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy (GLUTEN, SOJA) - Makaron pełnoziarnisty 200g - Surówka z tartej marchewki i jabłka 120g (marchew, jabłko, olej, sól, pieprz, sok z cytryny) -Kompot b/c 200ml	- Zupa szpinakowa z ryżem 400g (wywar warzywny, szpinak, marchew, pietruszka, ryż, przyprawy (GLUTEN)) - Sos pomidorowy z soczewicą 150g (soczewica, marchew, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy (GLUTEN, SOJA) - Makaron pszenny 200g - Gotowany seler 120g -Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenne, m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser żółty20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) - Szynka pieczona 40g (łopatka wieprz., woda, sól, s. ryżowa, b. roślinne (SOJA), b. pszenny, białka wieprz. (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, SELER)) - Ogórek kiszony 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 60g (łopatka wieprz., woda, sól, s. ryżowa, b. roślinne (SOJA), b. pszenny, białka wieprz. (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, SELER)) - Ogórek kiszony 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 60g (łopatka wieprz., woda, sól, s. ryżowa, b. roślinne (SOJA), b. pszenny, białka wieprz. (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, SELER)) - Gotowany burak 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser żółty20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) - Szynka pieczona 40g (łopatka wieprz., woda, sól, s. ryżowa, b. roślinne (SOJA), b. pszenny, białka wieprz. (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, SELER)) - Ogórek kiszony 50g -Herbata b/c 200ml	- Zupa szpinakowa z ryżem 400g (wywar warzywny, szpinak, marchew, pietruszka, ryż, przyprawy (GLUTEN)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 60g (łopatka wieprz., woda, sól, s. ryżowa, b. roślinne (SOJA), b. pszenny, białka wieprz. (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, SELER)) - Gotowany burak 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Ciastka z otrębami 40g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Ciastka z otrębami 40g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Galaretką wiśniowa 150g	Ciastka z dietetyczne 40g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Ciastka z otrębami 40g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)
Kaloryczność dla diety ogólnej: kcal Białko: g Tłuszcz: g, w tym tł. nasycone: g Węglowodany: g, w tym cukry: g Sól:g Błonnik: g <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 03.01.2024 (środa)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki ryżowe na mleku 300g (płatki ryżowe, mleko (MLEKO)) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> , m. <u>graham</u> (GLUTEN)) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z rzodkiewką 80g (ser twarogowy, rzodkiewka, jogurt (MLEKO)) - Sałata 10g - Papryka 40g -Herbata 200ml	- Płatki ryżowe na mleku 300g (płatki ryżowe, mleko (MLEKO)) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z rzodkiewką 80g (ser twarogowy, rzodkiewka, jogurt (MLEKO)) - Papryka 50g -Herbata 200ml	- Płatki ryżowe na wywarze warzywnym 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z rzodkiewką 80g (ser twarogowy, rzodkiewka, jogurt (MLEKO)) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml	- Płatki ryżowe na mleku 300g (płatki ryżowe, mleko (MLEKO)) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z rzodkiewką 80g (ser twarogowy, rzodkiewka, jogurt (MLEKO)) - Sałata 10g - Papryka 40g -Herbata b/c 200ml	- Płatki ryżowe na wywarze warzywnym 300g (SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z rzodkiewką 80g (ser twarogowy, rzodkiewka, jogurt (MLEKO)) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Mandarynka 1 szt.	Mandarynka 1 szt.	Mus owocowy 1 szt.	Mandarynka 1 szt.	Mandarynka 1 szt.
OBIAD	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Gołąbki bez zawijania 140g (mięso drobiowe, ryż, kapusta biała, koncentrat pomidorowy, przyprawy, cebula, jajko, mąka pszenna (GLUTEN, SELER, JAJA)) - Kasza jęczmienna perłowa 200g - Surówka z czerwonej kapusty 120g (k.czerwona, marchew, olej) -Kompot 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Gołąbki bez zawijania 140g (mięso drobiowe, ryż, kapusta biała, koncentrat pomidorowy, przyprawy, cebula, jajko, mąka pszenna (GLUTEN, SELER, JAJA)) - Kasza jęczmienna perłowa 200g - Gotowana cukinia w ziołach 120g -Kompot 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Gołąbki bez zawijania 140g (mięso drobiowe, ryż, kapusta biała, koncentrat pomidorowy, przyprawy, cebula, jajko, mąka pszenna (GLUTEN, SELER, JAJA)) - Kasza jęczmienna perłowa 200g - Gotowana cukinia w ziołach 120g -Kompot 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Gołąbki bez zawijania 140g (mięso drobiowe, ryż, kapusta biała, koncentrat pomidorowy, przyprawy, cebula, jajko, mąka pszenna (GLUTEN, SELER, JAJA)) - Kasza jęczmienna perłowa 200g - Surówka z czerwonej kapusty 120g (k.czerwona, marchew, olej) -Kompot b/c 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Gołąbki bez zawijania 140g (mięso drobiowe, ryż, kapusta biała, koncentrat pomidorowy, przyprawy, cebula, jajko, mąka pszenna (GLUTEN, SELER, JAJA)) - Kasza jęczmienna perłowa 200g - Gotowana cukinia w ziołach 120g -Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> , m. <u>graham</u> ; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem 80g (kasza jagłana, jogurt, filet drobiowy, groszek zielony, ogórek świeży (MLEKO)) - Ogórek 50g -Herbata 200ml	-Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem 80g (kasza jagłana, jogurt, filet drobiowy, groszek zielony, ogórek świeży (MLEKO)) - Ogórek 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem 80g (kasza jagłana, jogurt, filet drobiowy, groszek zielony, ogórek świeży (MLEKO)) - Gotowany kalafior 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem 80g (kasza jagłana, jogurt, filet drobiowy, groszek zielony, ogórek świeży (MLEKO)) - Ogórek 50g -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) - Sałatka z kaszy jaglanej z kurczakiem 80g (kasza jagłana, jogurt, filet drobiowy, groszek zielony, ogórek świeży (MLEKO)) - Gotowany kalafior 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Placek drożdżowy 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Placek drożdżowy 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Kisiel pomarańczowy 150g	Placek drożdżowy 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Placek drożdżowy 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)
Kaloryczność dla diety ogólnej: kcal Białko: g Tłuszcz: g, w tym tł. nasycone: 3g Węglowodany: g, w tym cukry: Sól: g Błonnik: g <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 04.01.2024 (czwartek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki owsiane na mleku 300g (płatki owsiane, mleko (MLEKO, GLUTEN)) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 60g (łopatka wieprz., woda, sól, s. ryżowa, b. roślinne (SOJA), b. pszenny, białka wieprz. (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, SELER)) - Pomidor 40g - Sałata 10g	- Płatki owsiane na mleku 300g (płatki owsiane, mleko (MLEKO, GLUTEN)) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 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	- Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300g (GLUTEN, SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 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 cukinia 50g	- Płatki owsiane na mleku 300g (płatki owsiane, mleko (MLEKO, GLUTEN)) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 60g (łopatka wieprz., woda, sól, s. ryżowa, b. roślinne (SOJA), b. pszenny, białka wieprz. (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, SELER)) - Pomidor 40g - Sałata 10g	- Płatki owsiane na wywarze jarzynowym 300g (GLUTEN, SELER) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 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 cukinia 50g
	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata b/c 200ml	-Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok warzywny 200 ml	Sok warzywny 200 ml	Sok warzywny 200 ml	Sok warzywny 200 ml	Sok warzywny 200 ml
OBIAD	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pierogi z serem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Polewa jogurtowo-cynamonowa 50g (jog. (MLEKO)) -Jabłko 120g	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pierogi z serem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Polewa jogurtowo-cynamonowa 50g (jog. (MLEKO)) -Jabłko 120g	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pierogi z serem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Polewa jogurtowo-cynamonowa 50g (jog. (MLEKO)) -Gotowane jabłko 120g	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pierogi z serem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Polewa jogurtowo-cynamonowa 50g (jog. (MLEKO)) -Jabłko 120g	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pierogi z serem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Polewa jogurtowo-cynamonowa 50g (jog. (MLEKO)) -Jabłko 120g
	-Kompot 200ml	-Kompot 200ml	-Kompot 200ml	-Kompot b/c 200ml	-Kompot 200ml
KOLACJA	- 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)) - Rzodkiewka 50 g	- Pieczywo pszenne 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 biały 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) - Rzodkiewka 50 g	- Pieczywo pszenne 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 biały 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) - Gotowana pietruszka 50g	- 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)) - Rzodkiewka 50 g	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, kasza manna, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (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)) - Ser biały 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) - Gotowana pietruszka 50g
	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata b/c 200ml	-Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Jogurt owocowy 150g (mleko, cukier, białka mleka, truskawki, aromat, pektyny (MLEKO))	Jogurt owocowy 150g (mleko, cukier, białka mleka, truskawki, aromat, pektyny (MLEKO))	Mus owocowy 90g (przecier jabłkowy, truskawkowy, bananowy, z czarnej porzeczki)	Jogurt naturalny 150g (mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych (MLEKO))	Jogurt owocowy 150g (mleko, cukier, białka mleka, truskawki, aromat, pektyny (MLEKO))
Kaloryczność dla diety ogólnej: Energia: kcal Białko: g Tłuszcze: g, w tym tł. nasycone: g Węglowodany: g, w tym cukry: g Sól: Błonnik: g Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					

Jadłospis 05.01.2024 (piątek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenne, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenney bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) - Sałata 10g - Papryka 40g -Herbata 200ml	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenney bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) -Papryka 50g -Herbata 200ml	- Kluski lane na wywarze warzywnym 300g (GLUTEN, SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenney bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) -Gotowany burak 50g -Herbata 200ml	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenney bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) - Sałata 10g - Papryka 40g -Herbata b/c 200ml	- Kluski lane na wywarze warzywnym 300g (GLUTEN, SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka szkolna 60g (m. wieprzowe, sól, b. pszenney bezglutenowy, b. wieprzowe, skrobia ryżowa, aromat (SOJA) (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, GLUTEN SELER)) -Gotowany burak 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Serek wiejski 200g (twaróg ziamisty, śmietanka, sól (MLEKO))	Banan 1 szt.
OBIAD	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenne (GLUTEN, SELER)) - Filet z miruny w cieście naleśnikowym 140g (f.miruny, jaja, bułka tarta, m. pszenne, przyprawy, mleko (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z kiszanej kapusty 120g (kiszona kapust, jabłko, cebula, marchew, przyprawy) - Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenne (GLUTEN, SELER)) - Filet z miruny w sosie pomidorowym 140g (f.miruny, jaja, bułka tarta koncentrat pomidorowy, bulion, m. pszenne, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g - Marchew z groszkiem 120g - Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenne (GLUTEN, SELER)) - Filet z miruny w sosie pomidorowym 140g (f.miruny, jaja, bułka tarta koncentrat pomidorowy, bulion, m. pszenne, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g - Marchew z groszkiem 120g - Kompot 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenne (GLUTEN, SELER)) - Filet z miruny w cieście naleśnikowym 140g (f.miruny, jaja, bułka tarta, m. pszenne, przyprawy, mleko (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z kiszanej kapusty 120g (kiszona kapust, jabłko, cebula, marchew, przyprawy) - Kompot b/c 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (bulion drobiowy, kasza jęczmienna, ziemniaki włoszczyzna, kalafior, przyprawy, mąka pszenne (GLUTEN, SELER)) - Filet z miruny w sosie pomidorowym 140g (f.miruny, jaja, bułka tarta koncentrat pomidorowy, bulion, m. pszenne, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g - Marchew z groszkiem 120g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenne, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta z soczewicy i kaszy jaglanej 80g (soczewica, kasza jaglana, przyprawy, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy) - Ogórek 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 60g (łopatka wieprz., woda, sól, s. ryżowa, b. roślinne (SOJA), b. pszenney, białka wieprz. (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, SELER)) - Ogórek 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 60g (łopatka wieprz., woda, sól, s. ryżowa, b. roślinne (SOJA), b. pszenney, białka wieprz. (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, SELER)) - Gotowana fasolka 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta z soczewicy i kaszy jaglanej 80g (soczewica, kasza jaglana, przyprawy, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy) - Ogórek 50g -Herbata b/c 200ml	- Zupa kalafiorowa 400g (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, m. z kurczaka, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 60g (łopatka wieprz., woda, sól, s. ryżowa, b. roślinne (SOJA), b. pszenney, białka wieprz. (GORCZYCA, MLEKO, JAJA, SELER)) - Gotowana fasolka 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Chałka 80g (MLEKO, GLUTEN, JAJA)	Chałka 80g (MLEKO, GLUTEN, JAJA)	Kisiel truskawkowy 150g	Chałka 80g (MLEKO, GLUTEN, JAJA)	Chałka 80g (MLEKO, GLUTEN, JAJA)
Kaloryczność dla diety ogólnej: Energia: kcal Białko: g Tłuszcze: g, w tym tł. nasycone: g Węglowodany: g, w tym cukry: g Sól: Błonnik: g Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					

Jadłospis 06.01.2024 (sobota)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki jęczmienne 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 40g (MLEKO) - Dżem 20g - Mandarynka 1 szt.	- Płatki jęczmienne na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały 40g (MLEKO) - Dżem 20g - Mandarynka 1 szt.	- Kasza jęczmienna na wywarze 300g (GLUTEN, SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały 40g (MLEKO) - Dżem 20g - Gotowana marchew 50g	- Płatki jęczmienne na mleku 300g (MLEKO, GLUTEN) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały 40g (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)) - Mandarynka 1 szt.	-Kasza jęczmienna na wywarze 300g (GLUTEN, SELER) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Ser biały 40g (MLEKO) - Dżem 20g - Gotowana marchew 50g
-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata b/c 200ml	-Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok pomidorowy 200 ml	Sok pomidorowy 200 ml	Sok pomidorowy 200 ml	Sok pomidorowy 200 ml	Sok pomidorowy 200 ml
OBIAD	- Zupa warzywna z ciecierzycą 400g ((wywar rosółowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, ciecierzycza, mąka, śmietana, przyprawy (SELER, GLUTEN, MLEKO))) - Łopatka wieprzowa w sosie własnym 140g (mięso z łopatki wieprzowej, mąka pszenna, marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jagłana, gotowana 200g - Surówka z kiszonych ogórków 120g	- Zupa koperkowa z kaszą jęczmienną 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN))- - Łopatka wieprzowa w sosie własnym 140g (mięso z łopatki wieprzowej, mąka pszenna, marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jagłana, gotowana 200g - Gotowany brokuł 120g	- Zupa koperkowa z kaszą jęczmienną 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN, MLEKO))- - Łopatka wieprzowa w sosie własnym 140g (mięso z łopatki wieprzowej, mąka pszenna, marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jagłana, gotowana 200g - Ziemniaki 200g - Gotowany brokuł 120g	- Zupa warzywna z ciecierzycą 400g ((wywar rosółowy, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, ciecierzycza, mąka, śmietana, przyprawy (SELER, GLUTEN, MLEKO))) - Łopatka wieprzowa w sosie własnym 140g (mięso z łopatki wieprzowej, mąka pszenna, marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Kasza jagłana, gotowana 200g - Surówka z kiszonych ogórków 120g	- Zupa koperkowa z kaszą jęczmienną 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, koperek, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Łopatka wieprzowa w sosie własnym 140g (mięso z łopatki wieprzowej, mąka pszenna, marchew, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany brokuł 120g
-Kompot 200ml	-Kompot 200ml	-Kompot 200ml	-Kompot 200ml	-Kompot b/c 200ml	-Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasztecik pieczony 40g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN, MLEKO)(JAJA,MLEKO)) - Schab kruchy 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA)) - Pomidor 50g	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA)) - Pomidor 50g	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA)) - Gotowana pietruszka 50g	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasztecik pieczony 40g (mięso z kurcząt, wieprzowe, wątróbki drobiowe, bułka tarta, proszek jajowy, błonnik pszenny, mąka pszenna (JAJA, GLUTEN, MLEKO)(JAJA,MLEKO)) - Schab kruchy 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA)) - Pomidor 50g	- Zupa koperkowa 400g (bulion drobiowy, kasza manna, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Schab kruchy 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA)) - Gotowana pietruszka 50g
-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata 200ml	-Herbata b/c 200ml	-Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Drożdżówka 80g (MLEKO, GLUTEN, JAJA)	Drożdżówka 80g (MLEKO, GLUTEN, JAJA)	Galaretki owocowa 150 g	Drożdżówka 80g (MLEKO, GLUTEN, JAJA)	Drożdżówka 80g (MLEKO, GLUTEN, JAJA)
Kaloryczność dla diety ogólnej: Energia: kcal Białko: g Tłuszcze: g, w tym tł. nasycone: g Węglowodany: g, w tym cukry: g Sól: Błonnik: g <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 07.01.2024 (niedziela)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki kukurydziane na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 40g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA)) - Jajko 1 szt. - Sałata 10g - Ogórek 40g -Herbata 200ml	- Płatki kukurydziane na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 40g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA)) - Jajko 1 szt. - Ogórek 50g -Herbata 200ml	- Kasza jagłana na wywarze jarzynowym 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 40g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA)) - Jajko 1 szt. - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml	- Płatki kukurydziane na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 40g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA)) - Jajko 1 szt. - Sałata 10g - Ogórek 40g -Herbata b/c 200ml	- Kasza jagłana na wywarze jarzynowym 300g (SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjal 40g (f. z Piersi indyka, woda, hydrolizat b. kukurydzianego, sól, przyprawy (SELER), m. grochowa, b. grochowe, subst. Konserwująca – azotyn sodu (MLEKO, SOJA, GORCZYCA)) - Jajko 1 szt. - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Gotowana gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.
OBIAD	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) -Kotlet schabowy 120g (schab, mąka pszenna, bułka tarta, mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka colesław 120g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Schab duszony w sosie jasnym 140g (m. wieprzowe, m. pszenna, marchew, seler, pietruszka przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany kalafior 120g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Schab duszony w sosie jasnym 140g (m. wieprzowe, m. pszenna, marchew, seler, pietruszka przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany kalafior 120g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) -Kotlet schabowy 120g (schab, mąka pszenna, bułka tarta, mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka colesław 120g - Kompot b/c 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Schab duszony w sosie jasnym 140g (m. wieprzowe, m. pszenna, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany kalafior 120g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta rybna 80g (mintaj gotowany, majonez light, marchew, pietruszka, sok z cytryny, sól (RYBA, MLEKO, JAJA)) -Papryka 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta rybna 80g (mintaj gotowany, majonez light, marchew, pietruszka, sok z cytryny, sól (RYBA, MLEKO, JAJA)) -Papryka 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta rybna 80g (mintaj gotowany, majonez light, marchew, pietruszka, sok z cytryny, sól (RYBA, MLEKO, JAJA)) - Gotowany burak 50g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta rybna 80g (mintaj gotowany, majonez light, marchew, pietruszka, sok z cytryny, sól (RYBA, MLEKO, JAJA)) -Papryka 50g -Herbata b/c 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta rybna 80g (mintaj gotowany, majonez light, marchew, pietruszka, sok z cytryny, sól (RYBA, MLEKO, JAJA)) - Gotowany burak 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Wafle ryżowe 30g	Wafle ryżowe 30g	Mus owocowy 90g (przecier jabłkowy, truskawkowy, bananowy, z czarnej porzeczki)	Wafle ryżowe 30g	Wafle ryżowe 30g
Kaloryczność dla diety ogólnej: Energia: kcal Białko: g Tłuszcze: g, w tym tł. nasycone: g Węglowodany: g, w tym cukry: g Sól: Błonnik: g Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					