

Jadłospis 11.03.2024 (poniedziałek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Kasza manna na mleku 300g (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 - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na mleku 300g (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)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na wywarze 300g (GLUTEN, SELER) - 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)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na mleku 300g (MLEKO) (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 - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza manna na wywarze 300g (GLUTEN, SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, 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 marchew 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Sok owocowy 200ml	Sok owocowy 200ml	Sok owocowy 200ml	Sok owocowy 200ml	Sok owocowy 200ml
OBIAD	- Zupa ogórkowa 400g (bulion drobiowy, ziemniaki włoszczyzna, ogórki, przyprawy, mąkapszenna (GLUTEN, SELER)) - Kotlet drobiowy w płatkach owsianych 150g (m. drobiowe, mąka pszenna, bułka tarta, płatki owsiane, mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Marchew z groszkiem 150g - Kompot 200ml	- Zupa ryżanka 400g (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, m. z kurczaka, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Filet w w sosie jogurtowo - ziołowym 150g (m.drobiowe, mąka pszenna, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Marchew z groszkiem 150g - Kompot 200ml	- Zupa ryżanka 400g (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, m. z kurczaka, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Filet w w sosie jogurtowo - ziołowym 150g (m.drobiowe, mąka pszenna, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Marchew z groszkiem 150g - Kompot 200ml	- Zupa ogórkowa 400g (bulion drobiowy, ziemniaki włoszczyzna, ogórki, przyprawy, mąkapszenna (GLUTEN, SELER)) - Kotlet drobiowy w płatkach owsianych 150g (m. drobiowe, mąka pszenna, bułka tarta, płatki owsiane, mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Marchew z groszkiem 150g - Kompot b/c 200ml	- Zupa ryżanka 400g (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, m. z kurczaka, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Filet w w sosie jogurtowo - ziołowym 150g (m.drobiowe, mąka pszenna, bulion, przyprawy (GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Marchew z groszkiem 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z soczewicy i kaszy jaglanej 60g (soczewica, kasza jaglana, przyprawy, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy) - Szynka pieczona 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z soczewicy i kaszy jaglanej 60g (soczewica, kasza jaglana, przyprawy, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy) - Szynka pieczona 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z soczewicy i kaszy jaglanej 60g (soczewica, kasza jaglana, przyprawy, koncentrat pomidorowy, oliwa, przyprawy) - Szynka pieczona 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA)) - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml	- Zupa ryżanka 400g (wywar drobiowy, włoszczyzna, ryż biały, m. z kurczaka, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu - Masło 15g (MLEKO) - Szynka pieczona 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA)) - Gotowany brokuł 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Rogal maślany 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Rogal maślany 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Kisiel owocowy 150g	Rogal maślany 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Kisiel owocowy 150g

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2622 kcal; B: 108,70 g; T: 95,28 g, w tym Tł. nasycone: 43,31 g; W: 342,19 g, w tym cukry 201,73 g; Błonnik: 26,57 g, Sól: 7,70g

Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis 12.03.2024 (wtorek)

[illegible]

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2164 kcal; B: 79,27 g; T: 87,44 g, w tym Tł. nasycone: 38,23 g; W: 270,30 g, w tym cukry 139,74 g; Błonnik: 17,34 g; Sól: 6,08 g;

Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis 13.03.2024 (środa)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Zacierki na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> , m. <u>graham</u> ; GLUTEN) - 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	- Zacierki na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> , m. <u>graham</u> ; GLUTEN) - Szynka gotowana extra 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA) - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Kasza jaglana na wywarze warzywnym 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA) - Pomidor 50g - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Zacierki na mleku 300g (GLUTEN,MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u> , m. <u>żytnia</u> , m. <u>graham</u> ; GLUTEN) - 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 jaglana na wywarze warzywnym 300g (SELER) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka gotowana extra 60g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Gotowana gruszka 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Gotowana gruszka 1 szt.
OBIAD	- Zupa brokułowa z ryżem 400g (wywar warzywn, marchew, brokuł, pietruszka, seler, ryż, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym 150g (mięso drobiowe, ryż, kapusta biała, koncentrat pomidorowy, przyprawy, cebula, jajko, mąka pszenna (GLUTEN, SELER, JAJA)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z włoskiej kapusty 150g - Kompot 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Pulpety w sosie musztardowym 150g (mięso drobiowe, ryż, kapusta biała, musztarda, przyprawy, cebula, jajko, mąka pszenna (GLUTEN, SELER, JAJA)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Pulpety w sosie musztardowym 150g (mięso drobiowe, ryż, kapusta biała, musztarda, przyprawy, cebula, jajko, mąka pszenna (GLUTEN, SELER, JAJA)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml	- Zupa brokułowa z ryżem 400g (wywar warzywn, marchew, brokuł, pietruszka, seler, ryż, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym 150g (mięso drobiowe, ryż, kapusta biała, koncentrat pomidorowy, przyprawy, cebula, jajko, mąka pszenna (GLUTEN, SELER, JAJA)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z włoskiej kapusty 150g - Kompot 200ml	- Marchwianka z ziemniakami 400g (bulion drobiowy, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, przyprawy (SELER)) - Pulpety w sosie musztardowym 150g (mięso drobiowe, ryż, kapusta biała, musztarda, przyprawy, cebula, jajko, mąka pszenna (GLUTEN, SELER, JAJA)) - 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 rybna z makreli 60g (makrela, majonez light, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, sok z cytryny, sól (RYBA, JAJA, MLEKO)) - Szynka szkolna 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta rybna z makreli 60g (makrela, majonez light, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, sok z cytryny, sól (RYBA, JAJA, MLEKO)) - Szynka szkolna 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta rybna z makreli 60g (makrela, majonez light, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, sok z cytryny, sól (RYBA, JAJA, MLEKO)) - Szynka szkolna 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta rybna z makreli 60g (makrela, majonez light, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, sok z cytryny, sól (RYBA, JAJA, MLEKO)) - Szynka szkolna 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA) - Ogórek 50g - Sałata 10g -Herbata 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) - Pasta rybna z makreli 60g (makrela, majonez light, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, sok z cytryny, sól (RYBA, JAJA, MLEKO)) - Szynka szkolna 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA) - Gotowany burak 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Bułka słodka z budyniem 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Bułka słodka z budyniem 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Bułka słodka z budyniem 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Bułka słodka z budyniem 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)	Bułka słodka z budyniem 80g (GLUTEN, MLEKO, JAJA)
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2326 kcal; B: 107,95 g; T: 99,65 g, w tym Tł. nasycone: 36,67 g; W: 257,29 g, w tym cukry 114,01 g; Błonnik: 22,29 g, Sól: 6.06 g; <u>Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.</u>					

Jadłospis 14.03.2024 (czwartek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki jęczmienne na mleku 300g (Płatki jęczmienne, mleko (MLEKO, GLUTEN)) - Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, 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. - Papryka 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Płatki jęczmienne na mleku 300g (Płatki jęczmienne, mleko (MLEKO, GLUTEN)) - Pieczywo pszenne 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. - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 300g (SELER) - 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. - Pomidor 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Płatki jęczmienne na mleku 300g (Płatki jęczmienne, mleko (MLEKO, GLUTEN)) - Pieczywo graham 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. - Papryka 50g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza jęczmienna na wywarze jarzynowym 300g (SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Szynka drobiowa 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Jajko 1 szt. - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Mus owocowy 90g	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Serek wiejski 200g (MLEKO)
OBIAD	- Barszcz biały 400g (wywar drob., ziemniaki, barszcz, ziemniaki, przyprawy (GLUTEN)), przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pyzy z mięsem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Okrasa 50g - Surówka z kiszzonej kapusty 150g -Kompot 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Pyzy z mięsem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Gotowany kalafior 150g -Kompot 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Pyzy z mięsem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Gotowany kalafior 150g -Kompot 200ml	- Barszcz biały 400g (wywar drob., ziemniaki, barszcz, ziemniaki, przyprawy (GLUTEN)), przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Pyzy z mięsem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Okrasa 50g - Surówka z kiszzonej kapusty 150g -Kompot b/c 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) - Pyzy z mięsem 300g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Gotowany kalafior 150g -Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszenna, m. żytnia, m. graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z ryżem i z kurczakiem 60g (ryż, jogurt, filet drobiowy, groszek zielony, ogórek świeży, papryka (MLEKO)) - Ser żółty 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj)) (MLEKO, JAJA)) - Pomidor 50 g - Sałata 10g -Herbata 200ml	-Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z ryżem i z kurczakiem 80g (ryż, jogurt, filet drobiowy, groszek zielony, ogórek świeży, papryka (MLEKO)) - Pomidor 50 g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z ryżem i z kurczakiem 80g (ryż, jogurt, filet drobiowy, groszek zielony, ogórek świeży, papryka (MLEKO)) - Pomidor 50 g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z ryżem i z kurczakiem 60g (ryż, jogurt, filet drobiowy, groszek zielony, ogórek świeży, papryka (MLEKO)) - Ser żółty 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj)) (MLEKO, JAJA)) - Pomidor 50 g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Kartoflanka 400g (wywar wieprzowy, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, przyprawy (SELER)) -Ziemniaki 100g -Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Sałatka z ryżem i z kurczakiem 80g (ryż, jogurt, filet drobiowy, groszek zielony, ogórek świeży, papryka (MLEKO)) - Gotowana marchewka 50 g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Lubisie 30 g (GLUTEN)	Lubisie 30 g (GLUTEN)	Lubisie 30 g (GLUTEN)	Ciasteczka maślane 40 g (GLUTEN)	Lubisie 30 g (GLUTEN)
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2135 kcal; B: 87,24 g; T: 86,69 g, w tym Tł. nasycone: 36,85 g; W: 257,82 g, w tym cukry 81,69 g; Błonnik: 13,58 g, Sól: 4,70 g; Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					

Jadłospis 15.03.2024 (piątek)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki kukurydziane na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m.<u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 80g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- 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) - Twarożek ze szczypiorkiem 80g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Kasza manna na wywarze 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 80g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- 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) - Twarożek ze szczypiorkiem 80g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza manna na wywarze 300g (SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek ze szczypiorkiem 80g (ser twarogowy, szczypiorek, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Gotowana pietruszka 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Banan 1 szt.	Gruszka 1 szt.	Banan 1 szt.
OBIAD	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Kotlet rybny w panierce 150g (f.miruny, jaja, bułka tarta, m. pszenna, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka colesław 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, jaja, sok z cytryny, bulion, m. pszenna, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g -Gotowana cukinia 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, jaja, sok z cytryny, bulion, m. pszenna, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -Ziemniaki 200g -Gotowana cukinia 150g - Kompot 200ml	- Zupa jarzynowa 400g (bulion drobiowy, marchew, pietruszka, seler, fasola, ziemniak, natka pietruszki, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Kotlet rybny w panierce 150g (f.miruny, jaja, bułka tarta, m. pszenna, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka colesław 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, jaja, sok z cytryny, bulion, m. pszenna, przyprawy (RYBA, GLUTEN, JAJA, MLEKO)) -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) - Filet zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ser żółty 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) - Pomidor 50g - Rukola 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 - Rukola 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 - Rukola 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet zapiekany 40g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ser żółty 20g (mleko, subst. kons. - lizozym (z jaj) (MLEKO, JAJA)) - Pomidor 50g - Rukola 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) - 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)) - Gotowana cukinia 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Mus owocowy 90g	Mus owocowy 90g	Mus owocowy 90g	Mus owocowy 90g	Mus owocowy 90g

Kaloryczność dla diety ogólnej: 2341 kcal; B: 94,06 g; T: 86,50 g, w tym Tł. nasycone: 36,20 g; W: 299,34 g, w tym cukry 157,51 g; Błonnik: 17,83 g; Sól: 7,49 g;
Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.

Jadłospis 16.03.2024 (sobota)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Kluski lane 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) - Schab kruchy 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA) - Ogórek kiszony 50g - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO) (MLEKO) (MLEKO)- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - 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 - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Kasza jęczmienna na wywarze 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - 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 - Roszponka 10g -Herbata 200ml	- Kluski lane na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Schab kruchy 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA) - Ogórek kiszony 50g - Roszponka 10g -Herbata b/c 200ml	- Kasza jęczmienna na wywarze 300g (SELER) - Biszkopty 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Parówka 1 szt. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER) - Schab kruchy 20g (szynka wieprzowa, woda, sól, b. sojowe, skrobia (kukurydziana), b. wieprzowe kolagenowe, aromat, subst. konserwująca – azotyn sodu (GLUTEN, SELER, GORCZYCA, MLEKO,JAJA) - Gotowany seler 50g -Herbata 200ml
II ŚNIADANIE	Bulka słodka z dżemem 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Bulka słodka z dżemem 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Bulka słodka z dżemem 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Bulka słodka z dżemem 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Bulka słodka z dżemem 80g (GLUTEN, JAJA, MLEKO)
OBIAD	- Kapuśniak 400g (wywar warzywny, kapusta kwaszona, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, przyprawy (SELER)) - Pulpet w sosie pomidorowym 150g (m.drobiowe, przyprawy, koncentrat pomidorowy, mąka (GLUTEN, SOJA) - Makaron razowy 200g - Mandarynka 150g - Kompot 200ml	- Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Pulpet w sosie pomidorowym 150g (m.drobiowe, przyprawy, koncentrat pomidorowy, mąka (GLUTEN, SOJA) - Makaron jasny 200g - Mandarynka 150g - Kompot 200ml	- Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Pulpet w sosie pomidorowym 150g (m.drobiowe, przyprawy, koncentrat pomidorowy, mąka (GLUTEN, SOJA) - Makaron jasny 200g - Gotowana gruszka 150g - Kompot b/c 200ml	- Kapuśniak 400g (wywar warzywny, kapusta kwaszona, marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, przyprawy (SELER)) - Pulpet w sosie pomidorowym 150g (m.drobiowe, przyprawy, koncentrat pomidorowy, mąka (GLUTEN, SOJA) - Makaron razowy 200g - Mandarynka 150g - Kompot b/c 200ml	- Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Pulpet w sosie pomidorowym 150g (m.drobiowe, przyprawy, koncentrat pomidorowy, mąka (GLUTEN, SOJA) - Makaron jasny 200g - Gotowana gruszka 150g - Kompot 200ml
KOLACJA	- Pieczywo mieszane 100g (m. pszena, m. żytnia, m.graham; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta jajeczna ze szczypiorem 80g (jaja, majonez light, jogurt, szczypior (AJAJ, MLEKO)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta jajeczna ze szczypiorem 80g (jaja, majonez light, jogurt, szczypior (AJAJ, MLEKO)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta jajeczna ze szczypiorem 80g (jaja, majonez light, jogurt, szczypior (AJAJ, MLEKO)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta jajeczna ze szczypiorem 80g (jaja, majonez light, jogurt, szczypior (AJAJ, MLEKO)) - Pomidor 50g - Sałata 10g -Herbata b/c 200ml	- Krupnik jaglany 400g (wywar drobiowo-wieprzowy, marchew, pietruszka, seler, kasza, mąka pszenna, przyprawy (SELER, GLUTEN))pszenna, przyprawy (GLUTEN, SELER)) - Ziemniaki 100g - Śmietana 12% tłuszczu (MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Pasta jajeczna ze szczypiorem 80g (jaja, majonez light, jogurt, szczypior (AJAJ, MLEKO)) - Gotowany brokuł 50g -Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Kisiel owocowy	Serek wiejski 200g (MLEKO)	Serek wiejski 200g (MLEKO)
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2299 kcal; B: 88,98 g; T: 80,10 g, w tym Tł. nasycone: 32,23 g; W: 316.81 g, w tym cukry 142,75 g; Błonnik: 32,07 g, Sól: 3,15 g; Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					

Jadłospis 17.03.2024 (niedziela)

	DIETA OGÓLNA	DIETA LEKKOSTRAWNA	DIETA WĄTROBOWA	DIETA CUKRZYCOWA	DIETA PRZECIERANA
ŚNIADANIE	- Płatki ryżowe na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo mieszane 100g (m. <u>pszenna</u>, m. <u>żytnia</u>, m. <u>graham</u>; GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjał 30g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Serek topiony plastry 30g (MLEKO) - Ogórek 50g - Rukola 10g - Herbata 200ml	- Płatki ryżowe na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjał 60g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ogórek 50g - Rukola 10g - Herbata 200ml	- Płatki ryżowe na wywarze 300g (SELER) - Angielka 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjał 60g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Ogórek 50g - Rukola 10g - Herbata 200ml	- Płatki ryżowe na mleku 300g (MLEKO) - Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjał 30g (m. drobiowe, skrobia kukurydziana, sól, białka (sojowe, wieprzowe), aromat (Dymu wędzarniczego – MLEKO, GLUTEN), hydrolizat białka, przyprawy, olej rzep. (MLEKO, SOJA, GLUTEN, SO2, JAJA, SELER)) - Serek topiony plastry 30g (MLEKO) - Ogórek 50g - Rukola 10g - Herbata b/c 200ml	- Płatki ryżowe na wywarze 300g (SELER) - Herbatniki 50g (GLUTEN, JAJA, MLEKO) - Masło 15g (MLEKO) - Filet specjał 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	Jabłko 1szt.	Jabłko 1szt.	Gotowane jabłko 1szt.	Jabłko 1szt.	Gotowane jabłko 1szt.
OBIAD	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Kotlet schabowy 150g (schab, mąka pszenna, bułka tarta, mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z czerwonej kapusty 150g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko drobiowe w sosie tymiankowym 150g (mięso drobiowe, mąka pszenna, marchew, pietruszka, seler, bulion, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko drobiowe w sosie tymiankowym 150g (mięso drobiowe, mąka pszenna, marchew, pietruszka, seler, bulion, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - Ziemniaki 200g - Gotowany bukiet warzyw 150g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Kotlet schabowy 150g (schab, mąka pszenna, bułka tarta, mleko, jaja, przyprawy (GLUTEN, MLEKO, JAJA)) - Ziemniaki z koperkiem 200g - Surówka z czerwonej kapusty 150g - Kompot 200ml	- Rosół z makaronem 400g (wywar drobiowy, makaron marchew, pietruszka, por, seler, przyprawy (GLUTEN, JAJA, SELER)) - Udko drobiowe w sosie tymiankowym 150g (mięso drobiowe, mąka pszenna, marchew, pietruszka, seler, bulion, przyprawy (SELER, GLUTEN)) - 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) - Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g - Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g - Herbata 200ml	- Pieczywo pszenne 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Pomidor 50g - Sałata 10g - Herbata 200ml	- Pieczywo graham 100g (GLUTEN) - Masło 15g (MLEKO) - Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Rzodkiewka 50g - Sałata 10g - 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) - Twarożek z ziołami 80g (ser twarogowy, przyprawy, jogurt (MLEKO)) - Gotowana pietruszka 50g - Herbata 200ml
POSIŁEK NOCNY	Baton zbożowy 1 szt. (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Baton zbożowy 1 szt. (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Galaretką owocową 200ml	Baton zbożowy 1 szt. (GLUTEN, JAJA, MLEKO)	Galaretką owocową 200ml
Kaloryczność dla diety ogólnej: 2155 kcal; B: 107,96 g; T: 71,46 g, w tym Tł. nasycone: 33,92 g; W: 277,48 g, w tym cukry 128,81 g; Błonnik: 17,60 g, Sól: 5,80 g; Herbata dostępna dla pacjentów – herbata czarna.					