

Jadłospis 22.01.2025 r.

| RODZAJ DIETY | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK | KOLACJA | Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku |
|---|---|-----------------|---|--------------|---|--|
| PODSTAWOWA | Mix śniadaniowy na mleku(*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło(*7)15g, polędwica 50g, sałatka jarzynowa 60g, herbata 250ml | Pomarańcza 100g | Zupa buraczkowa(*7) 350ml, gulasz wieprzowy(*1) 150 g, kasza pęczak(*1) 200g, ogórek kiszony 100g, kompot owocowy 200 ml. | Kefir 150ml | kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, galaretka rybna (*4) 40g, serek topiony (*7) 20g, pomidor 60g | En: 2391 kcal Białko: 93,5 g Tłuszcz ogółem: 63,9g NKT: 27,2g Węglowodany:360g Cukry:66,7g Błonnik:36,6,0g Sól : 7,8g |
| ŁATWOSTRAWNA | Mix śniadaniowy na mleku(*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, polędwica 50g, sałatka jarzynowa 60g, herbata 250ml | Pomarańcza 100g | Zupa buraczkowa(*7) 350ml, sztuka mięsa 70 g, sos koperkowy (*1), kasza pęczak(*1) 200g, ogórek 100g, kompot owocowy 200 ml. | Kefir 150ml | kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, galaretka rybna(*4) 40g, ser biały (*7) 20g, pomidor 60g | En: 2185 kcal Białko: 91,5 g Tłuszcz ogółem: 62,9g NKT: 25,2g Węglowodany:298,6g Cukry:66,7g Błonnik:24,2g Sól : 7,2g |
| Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYZYWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW | Mix śniadaniowy na mleku(*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, polędwica 50g, sałatka jarzynowa, herbata bez cukru250ml | Pomarańcza 100g | Zupa buraczkowa bez śmietany 350ml, sztuka mięsa 70g, sos koperkowy(*1), kasza pęczak(*1) 200g, ogórek 100g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml. | Kefir 150ml | kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, galaretka rybna(*4) 40g, ser biały (*7) 20g, pomidor 60g | En: 2291 kcal Białko: 93,5 g Tłuszcz ogółem: 73,9g NKT: 27,2g Węglowodany:280g Cukry:66,7g Błonnik:36,6,0g Sól : 7,2g |

- Mix śniadaniowy na mleku - składniki : Płatki owsiane, gryczane, mleko
 - Zupa buraczkowa– składniki :wywar mięsny drobiowy ,buraki, ziemniaki ,śmietana 18%, marchewka, listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, włoszczyzna
 - Gulasz wieprzowy składniki: mięso wieprzowe, brokuł, kalafior, groszek,marchewka, mąka, smalec, przyprawy, włoszczyzna
 - Sztuka mięsa w sosie koperkowym składniki: schab wieprzowy, wywar mięsny, koperek, włoszczyzna, przyprawy, mąka
- Dodatek nocny cukrzycowy według zapotrzebowania oddziałów, jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od sekcji żywienia.

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 23.01.2025 r.

| RODZAJ DIETY | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK | KOLACJA | Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku |
|---|---|--------------|---|-----------------|---|--|
| PODSTAWOWA | Kasza orkiszowa na mleku(*1,*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło(*7)15g, krakowska 50g, pomidor 40g, dżem 30g, herbata 250ml | Banan 100g | Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, kotlet mielony (*1,*3) 70g, ziemniaki 200g, mizeria 100g ,kompot owocowy 200 ml. | Herbatniki 50g | kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, galaretka drobiowa 40 g, ser żółty(*7) 20g, sałata 60g | En: 2052 kcal Białko: 80 g Tłuszcz ogółem: 74,2g NKT: 32,4g Węglowodany:272g Cukry:54,5g Błonnik:32,0g Sól : 8,21g |
| ŁATWOSTRAWNA | Kasza manna na mleku(*1,*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, krakowska 50g, pomidor 40g, dżem 30g, herbata 250ml | Jabłko 100g | Zupa płatki owsiane na rosole(*1) 350ml, gałka mięsna(*1,*3) 70 g, ziemniaki 200g, mizeria 100g,kompot owocowy 200 ml. | Herbatniki 50g | kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, galaretka drobiowa 40g, ser twarogowy (*7) 20g, sałata 60g | En:1984 kcal Białko:71,1,9g Tłuszcz ogółem:75,8g NKT:30,1g Węglowodany:259,2g Cukry:53,2,0g Błonnik:24,2g Sól:5,7g |
| Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW | Kasza orkiszowa na mleku(*1,*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, polędwica 50g,twarożek(*7) 30g, pomidor 40g, herbata bez cukru250ml | Jabłko 100g | Zupa płatki owsiane na rosole (*1) 350ml, kurczak gotowany 100g, ziemniaki 200g, mizeria 100g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml. | Grapefruit 100g | kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, galaretka drobiowa 40g, ser twarogowy (*7) 20g, sałata 60g | En:1941 kcal Białko: 68,9g Tłuszcz ogółem:80,6g NKT:31,2,2g Węglowodany:230,8,0g Cukry:49,8,2g Błonnik:30,8g Sól: 6,5 |

- Kasza orkiszowa na mleku - składniki : Kasza orkiszowa, mleko/ kasza manna na mleku – kasza manna, mleko
- Zupa płatki owsiane na rosole– składniki :wywar mięsny drobiowy ,płatki owsiane górskie, marchewka,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, warzywa
- Gałka mięsna składniki: mięso wieprzowe, jajko, bułka, przyprawy
- Kotlet mielony – składniki: mięso wieprzowe, jajko, bułka, przyprawy, smalec
- Dodatek nocny cukrzycowy według zapotrzebowania oddziałów, jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od sekcji żywienia.
- **Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten:2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legendą (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen**

Jadłospis 24.01.2025 r.

| RODZAJ DIETY | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK | KOLACJA | Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku |
|---|---|----------------|--|------------------|---|--|
| PODSTAWOWA | Kasza jęczmienna na mleku(*1,*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło(*7)15g, pasta jajeczna z zieleniną(*3)50g, pomidor 40g, serek żółty(*7)20g, herbata 250ml | Drożdżówka 50g | Zupa marchewkowa z ryżem 350ml, kotlet rybny(*1,*3,*4) 70 g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 100g, kompot owocowy 200 ml. | Wafle ryżowe 50g | kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, pasta rybna(*4)40 g, serek topiony (*7) 20g, ogórek 60g | En:1992 kcal Białko: 61,5 g Tłuszcz ogółem: 79,6g NKT: 28,1g Węglowodany:259,2g Cukry: 53,2g Błonnik:32,6g Sól : 8,2g |
| ŁATWOSTRAWNA | Kasza jęczmienna na mleku(*1,*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, pasta jajeczna z zieleniną(*3) 50g, pomidor 40 g, serek (*7)20g, herbata 250ml | Drożdżówka 50g | Zupa marchewkowa z ryżem 350ml, gałka rybna(*1,*3,*4) 70 g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 100g, kompot owocowy 200 ml. | Wafle ryżowe 50g | kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, pasta rybna(*4) 40g, serek twarogowy (*7) 20g, ogórek 60g | En:1981 kcal Białko: 59,5 g Tłuszcz ogółem: 78,6g NKT: 28,1g Węglowodany:259,2g Cukry: 53,2g Błonnik:25,6g Sól : 7,0g |
| Z ORGANICZENIEM ŁATWO PRYZYWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW | Kasza jęczmienna na mleku(*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, pasta jajeczna z zieleniną(*3) 50g, pomidor 40g, serek (*7) 20g, herbata bez cukru250ml | Gruszka 100g | Zupa marchewkowa z ryżem 350ml, gałka rybna(*1,*3,*4) 70g, ziemniaki 200g, kapusta pekińska z warzywami 100g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml. | Wafle ryżowe 50g | kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasta rybna(*4) 40g, serek twarogowy(*7) 20g, ogórek 60g | En:1978 kcal Białko: 57,5 g Tłuszcz ogółem: 77,6g NKT: 30,1g Węglowodany:257,2g Cukry: 50,2g Błonnik:29,6g Sól : 6,8g |

- Kasza jęczmienna na mleku - składniki : Kasza jęczmienna, mleko
- Zupa marchewkowa – składniki :wywar mięsny drobiowy ,ryż brązowy(ryż zwykły dieta lekkostrawna),ziemniaki, marchewka,listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, włoszczyzna
- Gałka rybnaskładniki: ryba srebrzyk, jajko, bułka, przyprawy
- Kotlet rybny – składniki: ryba srebrzyk, jajko, bułka, przyprawy, olej
- Pasta rybna składniki – ryba gotowana srebrzyk,, sól, przyprawy, włoszczyzna, marchewka
- Pasta jajeczna z zieleniną składniki: jajko, sól, koperek, pietruszka
- Kapusta pekińska składniki: kapusta pekińska, marchew, groszek , papryka, pomidor, oliwa , sól, przyprawy
- Dodatek nocny cukrzycowy według zapotrzebowania oddziałów, jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od sekcji żywienia.

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin **Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen**

Jadłospis 25.01.2025 r.

| RODZAJ DIETY | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK | KOLACJA | Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku |
|---|---|-----------------|---|------------------------|--|---|
| PODSTAWOWA | Ryż brązowy na mleku(*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło(*7)15g, szynka konserwowa 50g, serek trójkąt(*7) 30g, pomidor 40g,herbata 250ml | Mandarynka 100g | Zupa z soczewicy 350ml, ozorek w sosie musztardowym(*1,*10) 70 g, kasza 200g, ogórek kiszony 100g, kompot owocowy 200 ml. | Wafle kukurydziane 50g | kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, kiełbasa 70 g, sałatka jarzynowa 60g | En:2008 kcal Białko: 75,9 g Tłuszcz ogółem: 76,0g NKT:21,2 g Węglowodany:255,1g Cukry: 57,6g Błonnik:30,2g Sól : 8,2g |
| ŁATWOSTRAWNA | Ryż na mleku(*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka konserwowa 50g, serek trójkąt(*7) 30 g, pomidor 40g,herbata 250ml | Mandarynka 100g | Zupa wiejska z kluseczkami(*1) 350ml, gulasz mięsno - jarzynowy(*1,*3) 250 g, kasza (*1)200g, ogórek 100g, kompot owocowy 200 ml. | Wafle kukurydziane 50g | kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, kiełbasa 70g, sałatka jarzynowa 60g | En:1996,2 kcal Białko: 76,7 g Tłuszcz ogółem: 67,3g NKT:20,6 g Węglowodany:270,9g Cukry: 62,4g Błonnik: 24,6g Sól : 7,2g |
| Z ORGANICZENIEM ŁATWO PRYZYWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW | Ryż brązowy na mleku(*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, szynka konserwowa 50g, serek trójkąt(*7) 30g, pomidor 40g,herbata bez cukru250ml | Mandarynka 100g | Zupa z soczewicy 350ml, gulasz mięsno - jarzynowy(*1,*3) 250g, kasza(*1) 200g, ogórek 100g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml. | Wafle ryżowe 50g | kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, kiełbasa 70g, sałatka jarzynowa 60g | En:1969,9 kcal Białko: 74,0 g Tłuszcz ogółem: 66,1g NKT:20,1 g Węglowodany:269,9g Cukry: 56,6g Błonnik:32,6g Sól : 6,8g |

- Ryż brązowy na mleku - składniki : ryż brązowy, mleko / ryż na mleku – ryż zwykły, mleko
- Zupa wiejska– składniki :wywar mięsny drobiowy ,ziemniaki, kluski, marchewka, cebula „listek laurowy ,ziele angielskie, pieprz ziółowy, sól, kucharek, włośzczyzna
- Zupa z soczewicy składniki: soczewica czerwona, ziemniaki, wywar mięsny, włośzczyzna, przyprawy
- Ozorek w sosie musztardowym składniki: ozorek wieprzowy, mąka, musztarda, przyprawy
- Gulasz mięsno – jarzynowy składniki: mięso gulaszowe, brokuł, kalafior, marchewka, mąka, przyprawy
- Sałatka jarzynowa składniki: gotowane ziemniaki, marchew, groszek, ogórek, przyprawy
- Dodatek nocny cukrzycowy według zapotrzebowania oddziałów, jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od sekcji żywienia.

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten:2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 26.01.2025 r.

| RODZAJ DIETY | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK | KOLACJA | Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku |
|---|---|--------------|--|----------------------------------|---|---|
| PODSTAWOWA | Płatki gryczane na mleku(*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło(*7)15g, szynka drobiowa 50g, serek (*7) 20g, ogórek 40g,herbata 250ml | Jabłko 100g | Zupa krupnik(*1) 350ml,kurczak pieczony 100 g, ryż brązowy 200g, marchew duszona(*1) 100g ,kompot owocowy 200 ml. | Pieczyczo chrupkie orkiszowe 50g | kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, jajko gotowane (*3), serek topiony (*7) 17g, pomidor 60g | En: 1972,2 kcal Białko: 83,2 g Tłuszcz ogółem: 76,0g NKT: 21,2g Węglowodany:251,2g Cukry:53,7g Błonnik:32,6,g Sól : 8,8g |
| ŁATWOSTRAWNA | Płatki owsiane na mleku(*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, szynka drobiowa 50g, serek (*7) 20 g, ogórek 40g,herbata 250ml | Jabłko 100g | Zupa krupnik(*1) 350ml, kurczak gotowany 100 g, ryż zwykły 200g, marchew duszona (*1) 100g,kompot owocowy 200 ml. | Pieczyczo chrupkie pszenne 50g | kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, jajko gotowane (*3), serek twarogowy (*7) 20g, pomidor 60g | En: 1961,9kcal Białko: 88,9 g Tłuszcz ogółem:68,7 g NKT: 16,2g Węglowodany: 284,5g Cukry:59,1g Błonnik:23,4g Sól : 7,7g |
| Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW | Ryż brązowy na mleku(*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, szynka drobiowa 50g, serek (*7) 20g,ogórek 40g, herbata bez cukru250ml | Jabłko 100g | Zupa krupnik(*1) 350ml, kurczak gotowany 100g, ryż brązowy 200g, marchew duszona (*1) 100g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml. | Pieczyczo chrupkie orkiszowe 50g | kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, jajko gotowane(*3), serek twarogowy(*7) 20g, pomidor 60g | En:2017,8 kcal Białko: 85,0g Tłuszcz ogółem: 59,5g NKT:20,6,0 g Węglowodany: 285,6g Cukry:55,4g Błonnik:34,6g Sól :6,8 g |

- Płatki owsiane na mleku – składniki: płatki owsiane, mleko/ płatki gryczane na mleku – płatki gryczane, mleko / ryż brązowy na mleku – ryż brązowy, mleko
- Zupa krupnik– składniki :wywar mięsny drobiowy ,ziemniaki, kasza, marchewka, cebula „,listek lauowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, kucharek, włoszczyzna
- Kurczak pieczony składniki: udko z kurczaka, czosnek, papryka mielona, przyprawy, olej
- Marchew duszona składniki: marchew, mąka, sól, oliwa
- Dodatek nocny cukrzycowy według zapotrzebowania oddziałów, jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od sekcji żywienia.

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany al.

Jadłospis 27.01.2025 r.

| RODZAJ DIETY | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK | KOLACJA | Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku |
|---|---|--------------------|---|--------------|--|---|
| PODSTAWOWA | Kasza orkiszowa na mleku(*1,*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło(*7)15g, mielonka kanapkowa 50g, serek kiri(*7) 20, papryka 50g, 20g, herbata 250ml | Jogurt pitny 150ml | Zupa kalafiorowa(*1) 350ml, makaron gruboziarnisty z mięsem(*1) 250g kapusta pekińska 100g ,kompot owocowy 200 ml. | Gruszka 100g | kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, parówka gotowana 70g, serek żółty(*7) 20g, sałata 50g | En: 2106,2 kcal Białko: 69,8 g Tłuszcz ogółem: 82,7g NKT: 28,2g Węglowodany:270,8g Cukry:57,7g Błonnik:32,6,g Sól : 9,8g |
| ŁATWOSTRAWNA | Kasza orkiszowa na mleku(*1,*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, mielonka kanapkowa 50g,papryka 50g, serek kiri (*7) 20 g, herbata 250ml | Jogurt pitny 150ml | Zupa kalafiorowa(*1) 350ml, makaron pszenny z mięsem(*1) 250g, kapusta pekińska 100g, kompot owocowy 200 ml. | Jabłko 100g | kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, parówka gotowana 70g, twaróg(*7) 30g, sałata 50g | En:1984 kcal Białko:71,1.9g Tłuszcz ogółem:75,8g NKT:30,1g Węglowodany:259,2g Cukry:53,2,0g Błonnik:24,2g Sól:5,7g |
| Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW | Kasza orkiszowa na mleku(*1,*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, szynka drobiowa 50g, papryka 50g, serek kiri (*7) 20g, herbata bez cukru250ml | Kefir 150ml | Zupa kalafiorowa(*1) 350ml, makaron gruboziarnisty z mięsem(*1) 250g, kapusta pekińska 100g ,kompot owocowy bez cukru 200 ml. | Gruszka 100g | kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, parówka gotowana 70g, serek żółty(*7) 20g, sałata 50g | En:1941 kcal Białko: 68,9g Tłuszcz ogółem:80,6g NKT:31,2,2g Węglowodany:230,8,0g Cukry:49,8,2g Błonnik:30,8g Sól: 6,5 |

- Kasza orkiszowana mleku - składniki : kasza orkiszowa, mleko
- Zupa brokułowa– składniki :wywar mięsny drobiowy ,ziemniaki, brokuł, marchewka, listek lauowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, włoszczyzna
- Makaron z mięsem składniki: makaron gruboziarnisty, mięso gotowane, włoszczyzna, przyprawy
- Kapusta pekińska składniki: kapusta pekińska, marchew, oliwa, przyprawy, sól

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen

Jadłospis 28.01.2025r.

| RODZAJ DIETY | ŚNIADANIE | II ŚNIADANIE | OBIAD | PODWIECZOREK | KOLACJA | Dzienna wartość odżywcza i kaloryczna posiłku |
|---|--|----------------------|---|--------------|--|--|
| PODSTAWOWA | Kasza jaglana na mleku(*7)300ml, chleb pszenny (*1)100g, masło(*7)15g, blok drobiowy 50g, pasta twarogowa z ogórkiem(*7) 60g, herbata 250ml | Sok pomidorowy 150ml | Zupa rosół z makaronem gruboziarnistym(*1) 350ml, kotlet drobiowy (*1,*3) 70 g, ziemniaki 200g, buraczki 100g ,kompot owocowy 200 ml. | Kiwi 100g | kawa 250ml , chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło(*7)15g, pasztet 40 g, ½ jaja (*3), pomidor 60g | En: 2037,4kcal Białko: 71,2g Tłuszcz ogółem: 86,3g NKT: 29,6g Węglowodany: 244,0g Cukry: 50,6 g Błonnik:33,2 g Sól :7,1 g |
| ŁATWOSTRAWNA | Kasza jaglana na mleku(*7) 300ml, chleb pszenny(*1) 100g, masło roślinne(*7)15g, blok drobiowy 50g, pasta twarogowa z ogórkiem (*7) 60g, herbata 250ml | Sok pomidorowy 150ml | Zupa rosół z makaronem zwykłym(*1) 350ml, pulpet mięsny (*1,*3) 70 g, ziemniaki 200g, buraczki 100g,kompot owocowy 200 ml. | Kiwi 100g | kawa 250 ml, chleb pszenny(*1)100g, masło roślinne (*7)15g, pasztet 40g, ½ jaja (*3), pomidor 60g | En: 1943,5 kcal Białko: 62,1g Tłuszcz ogółem: 68,6g NKT:22,8 g Węglowodany: 269,4g Cukry: 55,4g Błonnik:22,8 g Sól : 6,9g |
| Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW | Kasza jaglana na mleku(*7) 350ml, chleb razowy (*1)100g, masło roślinne(*7) 15g, blok drobiowy 50g, pasta twarogowa z ogórkiem(*7) 60g, herbata bez cukru250ml | Sok pomidorowy 150ml | Zupa rosół z makaronem gruboziarnistym(*1) 350ml, kurczak gotowany 100 g, ziemniaki 200g, buraczki 100g ,kompot owocowy 200 ml. | Kiwi 100g | kawa bez cukru 250ml, chleb gruboziarnisty(*1)100g, masło roślinne(*7)15g, pasztet 40g, ½ jaja (*3), pomidor 60g | En: 1964,3kcal Białko: 64,6g Tłuszcz ogółem: 83,8g NKT: 29,5g Węglowodany: 238,2 g Cukry:48,6 g Błonnik: 31,3g Sól : 5,4g |

- Kasza jaglana na mleku - składniki : kasza jaglana, mleko
- zupa rosół z makaronem– składniki :wywar mięsny drobiowy ,makaron gruboziarnisty(makaron zwykły dieta lekkostrawna), marchewka, listek lauowy ,ziele angielskie, pieprz ziołowy, sól, włoszczyzna
- Kotlet drobiowy – filet z kurczaka, jajko, olej, bułka tarta, przyprawy
- Pulpet mięsny składniki: mięso wieprzowe, jajko, bułka, przyprawy
- Buraczki składniki : buraki, ocet, sól, olej, pieprz ziołowy
- Pasta twarogowa z ogórkiem – twaróg chudy, ogórek, sól

Alergeny. Wykaz alergenów zgodnie ze specyfikacjami przekazanymi przez producentów: 1. gluten;2. skorupiaki; 3. jaja;4.ryby; 5 orzeszki ziemne; 6. soja 7. mleko; 8.orzechy; 9.seler 10.gorczyca; 11. ziarna sezamu; 12. dwutlenek siarki; 13. łubin Legenda (*)produkt zawiera wskazany alergen; (+) produkt może zawierać wskazany alergen