

03.04.2024r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Zupa mleczna z lanym ciastem, chleb, masło, herbata DIETA 1, 2, 3, 4, 12, 14	G G	Chleb pszenny	90g	G, SOJ, SEZ, M, J
		Chleb graham	90g	G, SOJ, SEZ, M, J
		Bułka pszenna	50g	G, SOJ, SEZ, M, J
		Masło 82%	10g	M
		Cukier	10g	-
		Filety z makreli w sosie pomidorowym	50g	R
		Mix sałat	10g	-
Konserwa rybna, mix sałat, chleb, masło, bawarka DIETA 6	G	Mąka pszenna	30g	G
	G	Jaja	10g	J
		Mleko 2%	400ml/ 100ml	M
		Herbata	230ml/ 130ml	-
II ŚNIADANIE Galaretka z owocami DIETA 1, 2, 3, 4	G	Galaretka owocowa	15g	-
		Ananas w syropie	5g	-
		Brzoskwinia w syropie	10g	-
Budyń DIETA 6 (bez cukru), 12, 14	G	Budyń	13g	-
		Cukier	5g	-
OBIAD Kapuśniak z warzywami i kielbasą DIETA 1, 2, 6	G	Kości , wywar	200ml	-
		Marchew	25g	-
		Masło 82%	8g	M
		Mleko 2%	15g	M
		Śmietana 12%	5g	M
		Olej	3ml	-
Zupa ziemniaczana DIETA 3, 4, 12, 14	G	Mąka pszenna	20g	G
		Włoszczyzna	25g	SEL
		Mieszanka 7-składnikowa	25g	SEL
		Kapusta biała	50g	-
		Seler	5g	SEL
		Kielbasa wieprzowa	30g	-
		Ziemiaki	130g	-
Naleśniki z serem i dżemem owocowym DIETA 1, 2	S	Koncentrat pomidorowy	5g	-
		Mleko 2%	150ml	M
		Jaja	10g	J
		Mąka pszenna	70g	G
		Olej	5ml	-
Makaron pszenny z serem białym i jabłkiem DIETA 3, 4, 12, 14	G	Cukier	5g	-
	D	Cukier wanilinowy	1g	-
		Makaron pszenny, świderki	100g	G
		Makaron pełnoziarnisty, świderki	100g	G
Makaron pełnoziarnisty z serem białym i jabłkiem DIETA 6	D	Twaróg biały	70g	M
		Jabłko, świeże	100g	-
		Dżem owocowy	30g	-
		Truskawka, mrożona	50g	-
Kompot truskawkowy DIETA 1, 2, 3, 4, 6(bez cukru), 12, 14	G	Cukier	10g	-
		Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwasek cytrynowy]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M, GOR
		Pomarańcza (połówka)	120g	-
PODWIECZOREK Pomarańcza (połówka) DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	BO	Chleb pszenny	90g	G, SOJ, SEZ, M, J
		Chleb graham	90g	G, SOJ, SEZ, M, J
		Bułka pszenna	50g	G, SOJ, SEZ, M, J
		Masło 82%	10g	M
		Cukier	10g	-
		Filet drobiowy	60g	-
		Włoszczyzna	30g	SEL
Pasta z mięsa z warzywami, chleb, masło, herbata DIETA 1, 2, 6	G	Marchew	15g	-
		Seler	5g	SEL
		Olej	5ml	-
		Pomidor	50g	-
		Płatki owsiane	30g	G
Pasta z mięsa z warzywami, chleb, masło, herbata DIETA 3, 4	G	Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-
		Herbata	230ml	-

E=2209,15kcal /W=314,39g/T=65,73g/B=88,65g/Kw.Tl.Nasy.=29,04g/Cukry=97,97g/S=4,0g/Bl.=20,95g

Sporządził:

Zatwierdził:

03.04.2024r.

LEGENDA:

Oznaczenia sposobu obróbki posilku:

BO- Bez obróbki cieplnej

PI- Pieczenie

S- Smażenie

GO- Gotowanie

PA- Parowanie

D- Duszenie

GR- Grillowanie

Oznaczenia alergenów:

G- Zboża zawierające gluten

M- Mleko i pochodne wraz z laktozą

J- Jaja i pochodne

R- Ryby i pochodne

O- Orzechy: włoskie, laskowe, ziemne, pekan, nerkowce, pistacje, migdały

SEL- Seler i pochodne

GOR- Gorczyca i produkty pochodne

SOJ- Soja i pochodne

SEZ- Nasiona sezamu i pochodne

Oznaczenia wskaźników odżywczych:

E- Wartość energetyczna

B- Białko ogółem

T- Tłuszcz ogółem

Kw. Tł. Nasy.- Kwasy tłuszczowe nasycone ogółem

W- Węglowodany ogółem

Cukry- w tym cukry

Bl.- Błonnik pokarmowy

S- Sól

Jadłospis może ulec zmianie ze względu na brak składnika potrawy.

Skład surowcowy potraw, wykaz alergenów oraz wartość energetyczna posilków znajduje się u Kierownika Kuchni Międzyoddziałowej.

E=2209,15kcal /W=314,39g/T=65,73g/B=88,65g/Kw.Tł.Nasy.=29,04g/Cukry=97,97g/S=4,0g/Bl.=20,95g

Sporządził:

Zatwierdził: