

20.04.2024r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Szynka wieprzowa, pomidor, chleb, masło, bawarka DIETA 1, 2, 6	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	8g	-
Szynka drobiowa, mix sałat, chleb/ bułka, masło, bawarka DIETA 3, 4	G	Szynka wieprzowa	70g	-
		Szynka drobiowa	70g	-
		Pomidor	50g	-
		Mix sałat	10g	-
		Mleko 2%	100ml	M
Zupa mleczna z kaszą kuskus, chleb, masło, herbata DIETA 12, 14	G	Herbata	130ml	-
	G	Kasza kuskus	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-
II ŚNIADANIE Jogurt owocowy DIETA 1, 2, 3, 4, 12, 14	BO	Jogurt owocowy	125g	M
Jogurt naturalny DIETA 6	BO	Jogurt naturalny	150g	M
OBIAD Zupa pomidorowa z makaronem nitki DIETA 1, 2, 6	G	Kości , wywar	200 ml	-
		Marchew	25g	-
		Masło 82%	10g	M
		Mleko 2%	15g	M
		Śmietana 12%	5g	M
Zupa jarzynowa z makaronem nitki DIETA 3, 4, 12, 14	G	Olej	7g	-
		Mąka pszenna	15g	G
		Seler	5g	SEL
Kotleciki z jajek DIETA 1, 2, 6	PI	Włoszczyzna, mrożona	25g	SEL
	PA	Mieszanka 7-składnikowa	25g	SEL
		Koncentrat pomidorowy 30%	10g	-
Mięso drobiowe duszone DIETA 3, 4, 12, 14	D	Makaron pszenny, nitki	30g	G
		Bułka czerstwa	10g	G, SOJ, SEZ, M, J
Ziemniaki DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Jaja	100g	J
		Filet drobiowy	100g	-
Marchew z groszkiem na ciepło DIETA 1, 2, 6	G	Ziemniaki	250g	-
		Marchew mrożona, kostka	100g	SEL
		Groszek konserwowy	10g	-
Włoszczyzna na ciepło DIETA 3, 4, 12, 14	G	Włoszczyzna, mrożona	100g	SEL
		Mieszanka kompotowa	30g	G, SOJ, SEZ, SEL
		Cukier	8g	-
Kompot owocowy DIETA 1, 2, 3, 4, 6(bez cukru), 12, 14	G	Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwas cytrynowy]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M, GOR
PODWIECZOREK Jabłko DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	BO	Jabłko	150g	-
KOLACJA Paszтет z czerwonej soczewicy, ogórek kiszony, chleb, masło, herbata DIETA 1, 2, 6	PI 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	8g	-
		Ryż biały	30g	-
		Włoszczyzna	25g	SEL
		Soczewica czerwona	30g	-
		Jaja	10g	J
		Olej	7g	-
Zupa mleczna z kaszą manną, chleb, masło, herbata DIETA 3, 4, 12, 14	G G	Filet drobiowy	30g	-
		Marchew	15g	-
		Mąka ziemniaczana	15g	-
		Ogórek kiszony	20g	-
		Przyprawy [pieprz czarny, kminek mielony, zioła prowansalskie, sól, papryka słodka]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M, GOR
		Kasza manna	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
Herbata	230ml	-		

E=2223,65kcal /W=321,19g/T=64,78g/B=86,74g/Kw.Tl.Nasy.=26,56g/Cukry=78,51g/S=5,45g/Bl.=27,02g

Sporządził:

Zatwierdził:

20.04.2024r.

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=2223,65kcal /W=321,19g/T=64,78g/B=86,74g/Kw.Tł.Nasy.=26,56g/Cukry=78,51g/S=5,45g/Bl.=27,02g

Sporządził:

Zatwierdził: