

23.04.2024r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Szynka z indyka, pomidor, chleb, masło, kawa zbożowa 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 z indyka, chleb, masło, kawa zbożowa DIETA 3, 4	G	Szynka z indyka	70g	-
		Pomidor	50g	-
		Kawa zbożowa	5g	G
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi, chleb, masło, herbata DIETA 12, 14	G	Mleko 2%	230ml	M
	G	Płatki jęczmienne	30g	G
	G	Herbata	230ml	-
II ŚNIADANIE Budyń + biszkopty DIETA 1, 2, 3, 4, 6(bez cukru i biszkoptów), 12, 14	G	Mleko 2%	200ml	M
		Budyń	13g	G
		Biszkopty	12g	J, G
		Cukier	3g	-
OBIAD Zupa krem jarzynowa z grzankami DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Kości, wywar	200ml	-
		Marchew	25g	-
		Masło 82%	8g	M
		Mleko 2%	15g	M
Wątróbka drobiowa w sosie własnym DIETA 1, 2, 6	D	Śmietana 12%	5g	M
		Olej	10ml	-
		Mąka pszenna	20g	G
		Włoszczyzna	25g	SEL
Mięso drobiowe w sosie własnym DIETA 3, 4, 12, 14	G	Mieszanka 7-składnikowa	25g	SEL
		Ziemiaki	130g	-
		Kalafior mrożony	15g	SEL
		Brokuł mrożony	15g	SEL
Ziemiaki DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Fasolka szparagowa, mrożona	7g	SEL
		Seler	5g	SEL
		Śmietanka 30%	5ml	M
		Ser topiony	1g	M
Surówka z kapusty białej DIETA 1, 2, 6	BO	Bułka, czerstwa	25g	G, SOJ, SEZ, M, J
		Wątróbka drobiowa	100g	-
		Włoszczyzna	25g	SEL
		Filet drobiowy	100g	-
Marchew na ciepło DIETA 3, 4, 12, 14	G	Ziemiaki	250g	-
		Marchew mrożona, kostka	100g	SEL
		Kapusta biała	80g	-
		Marchew świeża	20g	-
Kompot owocowy DIETA 1, 2, 3, 4, 6(bez cukru), 12, 14	G	Jabłko	15g	-
		Cebula	2g	-
		Mieszanka kompotowa	30g	G, SOJ, SEZ, SEL
		Cukier	8g	-
PODWIECZOREK Jabłko DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	BO	Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwasek cytrynowy]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M, GOR
		Jabłko	150g	-
KOLACJA Salatka z kaszy jęczmiennej, chleb, masło, herbata DIETA 1, 2(bez papryki), 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	-
		Kasza jęczmienna	25g	G
		Filet drobiowy	25g	-
		Olej	5ml	-
Zupa mleczna z kaszą manną, chleb, masło, herbata DIETA 3, 4, 12, 14	G	Papryka czerwona	20g	-
		Ogórek kiszony	15g	-
		Kukurydza konserwowa	5g	-
		Kasza manna	30g	G
	G	Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-

E=2236,55kcal /W=327,16g/T=64,81g/B=86,32g/Kw.Tl.Nasy.=27,08g/Cukry=83,16g/S=5,89g/Bl.=28,18g

Sporządził:

Zatwierdził:

23.04.2024r.

LEGENDA:

Oznaczenia sposobu obróbki posiłku:

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 posiłków znajduje się u Kierownika Kuchni Międzyoddziałowej.

E=2236,55kcal /W=327,16g/T=64,81g/B=86,32g/Kw.Tł.Nasy.=27,08g/Cukry=83,16g/S=5,89g/Bl.=28,18g

Sporządził:

Zatwierdził: