

25.04.2024r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Paszтет drobiowy, ogórek kiszony, chleb, masło, herbata 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	10g	-
		Paszтет drobiowy	70g	G, J
Zupa mleczna z kaszą kuskus, chleb, masło, herbata DIETA 3, 4, 12, 14	G	Ogórek kiszony	15g	-
	G	Kasza kuskus	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-
II ŚNIADANIE Jaglanka z brzoskwinia i bananem z cynamonem DIETA 1, 2, 3, 4, 12, 14	G	Mleko 2%	200ml	M
		Kasza jaglana	30g	-
		Brzoskwinia w syropie	18g	-
		Banan, świeży	25g	-
		Cukier	5g	-
Budyń DIETA 6(bez cukru)		Budyń	13g	-
		Cynamon	1g	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M, GOR
OBIAD Zupa pomidorowa z kostką grysikową DIETA 1, 2, 6	G	Kości, wywar	200ml	-
		Marchew	25g	-
		Masło 82%	10g	M
Zupa jarzynowa z kostką grysikową DIETA 3, 4, 12, 14	G	Mleko 2%	15g	M
		Śmietana 12%	5g	M
		Olej	10g	-
Bitki z indyka w sosie własnym DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	D	Mąka pszenna	20g	G
		Włoszczyzna	25g	SEL
		Mieszanka 7-składnikowa	25g	SEL
Kasza gryczana DIETA 1, 2, 6	G	Seler	5g	SEL
		Koncentrat pomidorowy	5g	-
Kasza jęczmienna DIETA 3, 4, 12, 14	G	Kasza manna	30g	G
		Filet z indyka	100g	-
		Włoszczyzna	25g	SEL
Fasolka szparagowa gotowana DIETA 1, 2, 6	G	Kasza gryczana	60g	G
		Kasza jęczmienna	60g	G
Włoszczyzna na ciepło DIETA 3, 4, 12, 14	G	Fasolka szparagowa, mrożona	100g	SEL
		Włoszczyzna, mrożona	100g	SEL
		Jabłko	50g	-
Kompot jabłkowy z cynamonem 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, cynamon]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M, GOR
PODWIECZOREK Pomarańcza (połówka) DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	BO	Pomarańcza (połówka)	120g	-
KOLACJA Drożdżówka z marmoladą, chleb, plaster sera białego, masło, kawa inka DIETA 1, 2, 3, 4	PI G	Chleb pszenny	30-90g	G, SOJ, SEZ, M, J
		Chleb graham	30-90g	G, SOJ, SEZ, M, J
		Bułka pszenna	50g	G, SOJ, SEZ, M, J
		Masło 82%	10g	M
		Cukier	10g	-
		Mąka pszenna	40g	G
		Mleko2%	50ml	M
Szynka wieprzowa, papryka czerwona, chleb, masło, kawa inka DIETA 6	G	Drożdże, instant	1g	-
		Olej	3g	-
		Jaja	6g	J
		Marmolada	15g	-
		Cukier	3g	-
		Cukier wanilinowy	1g	-
		Twaróg biały	30g	M
Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, chleb, masło, herbata DIETA 12, 14	G G	Szynka wieprzowa	70g	-
		Papryka czerwona	30g	-
		Kawa inka	2g	G
		Mleko 2%	230ml	M
		Płatki kukurydziane	30g	-
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-

E=2167,35kcal /W=303,03g/T=66,57g/B=84,38g/Kw.Tl.Nasy.=28,30g/Cukry=96,15g/S=4,10g/Bl.=21,99g

Sporządził:

Zatwierdził:

25.04.2024r.

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 posiłków znajduje się u Kierownika Kuchni Międzyoddziałowej.

E=2167,35kcal /W=303,03g/T=66,57g/B=84,38g/Kw.Tł.Nasy.=28,30g/Cukry=96,15g/S=4,10g/Bl.=21,99g

Sporządził:

Zatwierdził: