

12.05.2024r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Pasta z sera białego z makrełą wędzoną, sałata lodowa, chleb, masło, kakao- DIETA 1, 2, 6	G	Chleb pszenny	30g	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	-
		Twaróg biały	50g/ 70g	M
Pasta z sera białego, sałata lodowa, chleb/ bułka, masło, kakao DIETA 3, 4	G	Smietana 12%	5g	M
		Makreła wędzona	20g	R
		Sałata lodowa	35g	-
Zupa mleczna z płatkami owsianymi, chleb, masło, herbata DIETA 12, 14	G	Kakao	1g	G
	G	Mleko 2%	230ml	M
		Płatki owsiane	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 Rosół z ziemniakami DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Kości , wywar	400ml	-
		Masło 82%	10g	M
		Olej	10ml	-
		Mąka pszenna	15g	G
		Włoszczyzna	25g	SEL
Bitki wołowe w sosie własnym DIETA 1, 2, 6	D	Marchew	25g	-
		Pietruszka	15g	-
		Seler	5g	SEL
Bitki drobiowe w sosie własnym DIETA 3, 4, 12, 14	D	Ziemniaki	130g	-
		Wołowina	100g	-
		Mięso z piersi kurczaka	100g	-
Kasza jęczmienna DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Włoszczyzna	25g	SEL
		Kasza jęczmienna	70g	G
		Buraki	90g	-
Ćwikła DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Jabłko	30g	-
		Truskawka mrożona	50g	-
		Cukier	10g	-
Kompot truskawkowy DIETA 1, 2, 3, 4, 6(bez cukru), 12, 14	G	Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwasek cytrynowy]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M,
PODWIECZOREK Jabłko DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	BO	Jabłko	150g	-
KOLACJA Szynka wieprzowa, 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	-
		Szynka wieprzowa	70g	-
Zupa mleczna z kaszą manną, chleb, masło, herbata DIETA 3, 4, 12, 14	G	Ogórek kiszony	20g	-
		Kasza manna	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-

E=2089,70kcal /W=284,04g/T=66,06g/B=92,14g/Kw.Tl.Nasy.=31,21g/Cukry=84,37g/S=5,48g/Bl.=23,98g

Sporządził:

Zatwierdził:

12.05.2024r.

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=2089,70kcal /W=284,04g/T=66,06g/B=92,14g/Kw.Tł.Nasy.=31,21g/Cukry=84,37g/S=5,48g/Bl.=23,98g

Sporządził:

Zatwierdził: