

# 28.05.2024r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
<b>ŚNIADANIE</b>  Zupa mleczna z kaszą kuskus, 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	5g	-
		Jaja	70g	J
		Śmietana 12%	5g	M
<b>Pasta z jajka z ogórkiem kiszonym i koperkiem, chleb, masło, bawarka</b> DIETA 6+ Rehabilitacja	G	Ogórek kiszony	15g	-
		Koper świeży	1g	-
		Kasza kuskus	30g	G
		Mleko 2%	400ml/100ml	M
<b>II ŚNIADANIE</b> Kisiel z bananem DIETA 1, 2, 3, 4, 6(bez cukru), 12, 14	G	Herbata	230ml/130ml	-
		Banan	40g	-
		Kisiel	13g	G
<b>OBIAD</b> Zupa pomidorowa z lanym ciastem DIETA 1, 2, 6	G	Cukier	3g	-
		Kości, wywar	200ml	-
		Marchew	25g	-
		Masło 82%	10g	M
<b>Zupa jarzynowa z lanym ciastem</b> DIETA 3, 4, 12, 14	G	Mleko 2%	15g	M
		Śmietana 12%	5g	M
		Olej	6ml	-
<b>Kotlet schabowy</b> DIETA 1	S	Mąka pszenna	10g	G
		Włoszczyzna	25g	SEL
		Mieszanka 7-składniokowa	25g	SEL
<b>Schab wieprzowy duszony w jarzynach</b> DIETA 2, 3, 4, 6, 12, 14	D	Seler	5g	SEL
		Koncentrat pomidorowy	10g	-
		Mąka pszenna	30g	G
		Jaja	10g	J
<b>Ziemniaki</b> DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Schab wieprzowy	100g	-
		Jaja	10g	J
		Bułka pszenna, czerstwa	15g	G, SOJ, SEZ, M, J
<b>Surówka z selera i jabłka</b> DIETA 1, 2, 6	BO	Włoszczyzna	25g	SEL
		Ziemniaki	250g	-
		Seler, korzeń	80g	SEL
<b>Włoszczyzna na ciepło</b> DIETA 3, 4, 12, 14	G	Jabłko	20g	-
		Jogurt grecki	10g	M
		Włoszczyzna, mrożona	100g	SEL
		Jabłka świeże	50g	-
<b>Kompot jabłkowy z cynamonem</b> DIETA 1, 2, 3, 4, 6(bez cukru), 12, 14	G	Cukier	5g	-
		Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwasek cytrynowy, cynamon]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M,
<b>PODWIECZOREK</b> Jogurt owocowy DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	BO	Jogurt owocowy	125g	M
<b>Jogurt naturalny- DIETA 6</b>	BO	Jogurt naturalny	150g	M
<b>KOLACJA</b>  Paszтет z czerwonej soczewicy, mix salat, chleb, masło, herbata DIETA 1, 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	5g	-
		Ryż biały	20g	-
		Włoszczyzna	25g	SEL
<b>Szynka drobiowa , mix salat, chleb, masło, herbata</b> DIETA 2, 3, 4	G	Soczewica czerwona	20g	-
		Jaja	10g	J
		Olej	10g	-
		Filet drobiowy	20g	-
		Marchew	15g	-
		Mąka ziemniaczana	10g	-
<b>Zupa mleczna z ryżem brązowym, chleb, masło, herbata</b> DIETA 12, 14	G G	Szynka drobiowa	70g	SOJ, M
		Mix salat	10g	-
		Przyprawy [pieprz czarny, kminek mielony, ziola prowsalskie, sól, papryka słodka]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M, GOR
		Ryż brązowy	30g	-
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-

**E= 2245,48kcal/W=327,69g/T=64,76g/B=89,48g/Kw.Tl.Nasy.=27,72g/Cukry=76,24g/S=4,01g/Bl.=25,52g**

Sporządził:

Zatwierdził:

# 28.05.2024r.

## **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 posilków znajduje się u Kierownika Kuchni Międzyoddziałowej.**

**E= 2245,48kcal/W=327,69g/T=64,76g/B=89,48g/Kw.Tł.Nasy.=27,72g/Cukry=76,24g/S=4,01g/Bl.=25,52g**

Sporządził:

Zatwierdził: