

19.06.2024r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Parówka drobiowa, ogórek kiszony, ketchup, chleb, masło, herbata DIETA 1, 2, 6(bez ketchupu)	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	8g	-
		Parówka drobiowa	70g	G
Zupa mleczna z kaszą kuskus, chleb, masło, herbata DIETA 3, 4, 12, 14	G G	Ogórek kiszony	20g	-
		Ketchup	20g	-
		Kasza kuskus	30g	-
		Mleko 2%	400ml	M
II ŚNIADANIE Owsianka z ananase i wiórkami kokosowymi DIETA 1, 2	G	Herbata	230ml	-
		Płatki owsiane	30g	G
		Mleko 2%	200ml	M
		Ananas w syropie	15g	-
		Wiórki kokosowe	2g	-
Budyń DIETA 3, 4, 6(bez cukru), 12, 14	G	Cukier	3g	-
OBIAD Kapuśniak z ziemniakami, kielbasą i soczewicą zieloną DIETA 1, 6	G	Budyń	13g	G
		Kości, wywar	200ml	-
		Marchew	15g	-
		Pietruszka, korzeń	5g	-
		Seler, korzeń	5g	SEL
Zupa ziemniaczana DIETA 2, 3, 4, 12, 14	G	Masło 82%	5g	M
		Mleko 2%	15g	M
		Śmietana 12%	5g	M
		Olej	2g	-
Ryż biały z jabłkiem prażonym z cynamonem słodszym DIETA 1, 2, 3, 4, 12, 14	PA D	Mąka pszenna	10g	G
		Włoszczyzna	25g	SEL
		Ziemniaki	100g	-
		Kapusta biała	60g	-
		Kielbasa wieprzowa	50g	-
Ryż brązowy z jabłkiem prażonym z cynamonem niesłodzonym DIETA 6 (bez cukru)	PA D	Koncentrat pomidorowy	5g	-
		Ryż biały	70g	-
		Ryż brązowy	70g	-
		Mleko 2%	180ml	M
		Cukier	2g	-
		Cukier wanilinowy	1g	-
Sos waniliowy DIETA 1, 2, 3, 4	G	Jabłko	100g	-
		Cynamon	1g	-
		Mleko 2%	80g	M
		Budyń waniliowy	3g	-
Kompot truskawkowo-rabarbarowy DIETA 1, 2, 3, 4, 6 (bez cukru), 12,14	G	Mąka pszenna	8g	G
		Mąka ziemniaczana	5g	-
		Cukier wanilinowy	1g	-
		Cukier	2g	-
		Truskawka, mrożona	30g	-
PODWIECZOREK Banan DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	BO	Rabarbar, świeży	20g	-
		Cukier	8g	-
		Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwasek cytrynowy]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M,
KOLACJA Twarożek z szynką drobiową, rzodkiewka, chleb, masło, herbata DIETA 1, 2, 6	G	Banan	120g	-
		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
Twarożek z szynką drobiową, chleb, masło, herbata DIETA 1, 2, 3, 4	G	Cukier	8g	-
		Twaróg biały	50g	M
		Śmietana 12%	5g	M
		Szynka drobiowa	30g	SOJ, M
Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, chleb, masło, herbata- DIETA 12, 14	G G	Rzodkiewka, świeża	15g	-
		Płatki kukurydziane	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-

E= 2307,26kcal/W=325,49g/T=77,58g/B=80,58g/Kw.Tl.Nasy.=36,89g/Cukry=92,98g/S=6,38g/Bl.=21,89g

Sporządził:

Zatwierdził:

19.06.2024r.

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= 2307,26kcal/W=325,49g/T=77,58g/B=80,58g/Kw.Tł.Nasy.=36,89g/Cukry=92,98g/S=6,38g/Bl.=21,89g

Sporządził:

Zatwierdził: