

03.04.2025r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Zupa mleczna z lanym ciastem, chleb, masło, herbata DIETA 1, 2, 3, 4, 12, 14	G G	Chleb pszenny	90g	G
		Chleb graham	90g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	15g	M
		Cukier	4g	-
		Twaróg biały	70g	M
		Śmietana 12%	10g	M
Twarożek z szczypiorkiem, papryka czerwona, chleb, masło, bawarka DIETA 6+ Rehabilitacja	G	Papryka czerwona, świeża/ Szczypior, świeży	30g/ 1g	-/ -
		Mąka pszenna	30g	G
		Jaja	10g	J
		Mleko 2%	400ml/100ml	M
		Herbata	230ml/130ml	-
II ŚNIADANIE Galaretka z owocami DIETA 1, 2, 3, 4	G	Galaretka	22g	-
		Ananas w syropie	15g	-
		Brzoskwinia w syropie	20g	-
Kisiel DIETA 6(bez cukru), 12, 14	G	Kisiel/ Cukier	13g/ 3g	-/ -
OBIAD Zupa pieczarkowa z makaronem świderki i ciecierzycą- DIETA 1, 6	G	Kości, wywar	200ml	-
		Marchew	15g	-
		Seler, korzeń	6g	SEL
		Pietruszka, korzeń	7g	-
Zupa jarzynowa z makaronem świderki DIETA 2, 3, 4, 12, 14	G	Por, świeży	3g	-
		Masło 82%	7g	M
		Mleko 2%	10g	M
		Śmietana 12%	7g	M
Kotlet schabowy DIETA 1	S	Olej	5ml	-
		Mąka pszenna	25g	G
		Włoszczyzna	25g	SEL
Schab wieprzowy duszony w jarzynach w sosie własnym DIETA 2, 3, 4, 6, 12, 14	D	Makaron pszenny, świderki	30g	G
		Pieczarka uprawna, świeża	20g	-
		Ciecierzycza konserwowa	10g	-
		Schab wieprzowy	100g	-
Ziemniaki DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Jaja	10g	J
		Bułka pszenna, czerstwa	30g	G
		Włoszczyzna	12g	SEL
Salatka lodowa z pomidorem DIETA 1, 2, 6	BO	Ziemniaki	250g	-
		Salata lodowa, świeża	60g	-
		Pomidor, świeży	50g	-
Włoszczyzna na ciepło DIETA 3, 4, 12, 14	G	Jogurt grecki/ Jogurt naturalny	10g/ 10g	M/ M
		Włoszczyzna, mrożona	100g	-
		Herbata	230ml	-
		Pomarańcza, świeża	20g	-
Herbata z pomarańczą, cynamonem i imbirem DIETA 1, 2, 3, 4, 6(bez cukru), 12, 14	G	Cukier	4g	-
		Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwasek cytrynowy, cynamon, imbir]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M,
PODWIECZOREK Jogurt z owsianką DIETA 1, 2, 3, 4	BO	Jogurt z owsianką	200g	M
Jogurt naturalny DIETA 6	BO	Jogurt naturalny	150g	M
KOLACJA Pasta z mięsa z warzywami, salata strzępiasta czerwona, chleb, masło, herbata DIETA 1, 2, 3, 4, 6	PI G	Chleb pszenny	90g	G
		Chleb graham	90g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	15g	M
		Cukier	4g	-
		Filet drobiowy	50g	-
		Włoszczyzna	30g	SEL
		Marchew, świeża	25g	-
		Seler, korzeń	10g	SEL
Zupa mleczna z kaszą manną, chleb, masło, herbata DIETA 12, 14	G G	Pietruszka, korzeń	10g	-
		Olej	5g	-
		Salata strzępiasta czerwona, świeża	10g	-
		Kasza manna	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-

E= 2183,90kcal/W=291,43g/T=68,00g/B=93,80g/Kw.Tl.Nasy.=33,60g/Cukry=73,62g/S=4,57g/Bl.=24,85g

Sporządził:

Zatwierdził:

03.04.2025r.

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= 2183,90kcal/W=291,43g/T=68,00g/B=93,80g/Kw.Tł.Nasy.=33,60g/Cukry=73,62g/S=4,57g/Bl.=24,85g
--

Sporządził:

Zatwierdził: