

27.03.2025r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Paszтет drobiowy, ogórek kiszony, chleb, masło, kawa inka 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	4g	-
		Paszтет drobiowy	70g	G, J
Zupa mleczna z kaszą manną, chleb, masło, herbata DIETA 3, 4, 12, 14	G	Ogórek kiszony	30g	-
	G	Kasza manna/ Kawa inka	30g/ 2g	G/ G
		Mleko 2% / Mleko 2%	400ml/ 230ml	M/ M
		Herbata	230ml	-
II ŚNIADANIE Serek homogenizowany DIETA 1, 2, 4, 12, 14	BO	Serek homogenizowany	150g	M
Jogurt naturalny DIETA 3, 6	BO	Jogurt naturalny	150g	M
OBIAD Zupa krem dyniowa z grzankami DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Kości, wywar	200ml	-
		Marchew	15g	-
		Pietruszka, korzeń/ Por, świeży	7g/ 3g	-/ -
		Seler, korzeń	6g	SEL
		Masło 82%	5g	M
Sos potrawkowy z jarzynami DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	D	Mleko 2%/ Śmietana 12%	10ml/ 7ml	M/ M
		Olęj	10ml	-
		Mąka pszenna	15g	G
		Ziemniaki	100g	-
Kasza bulgur DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Dynia, mrożona	100g	-
		Włoszczyzna	25g	SEL
		Śmietanka 30%/ Ser topiony	5ml/ 2g	M/ M
		Bułka pszenna, czerstwa	30g	G, SOJ, SEZ, M, J
		Mięso drobiowe	100g	-
Surówka z selera i jabłka DIETA 1, 2, 6	G	Włoszczyzna	12g	SEL
		Kasza bulgur	60g	G
		Seler, korzeń	80g	SEL
		Jabłko, świeże	30g	-
Marchew na ciepło DIETA 3, 4, 12, 14	G	Jogurt grecki	20ml	M
		Marchew kostka, mrożona	100g	SEL
Kompot owocowy DIETA 1, 2, 3, 4 ,6(bez cukru), 12, 14	G	Mieszaneczka kompotowa	30g	G, SOJ, SEZ, SEL
		Cukier	4g	-
		Przyprawy [majeranek, lóbczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwasek cytrynowy]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M, GOR
PODWIECZOREK Pomarańcza (polówka) DIETA 1, 2, 3, 4, 6	BO	Pomarańcza, świeża	120g	-
KOLACJA Drożdżówka z budyniem, jabłkiem i kruszonką, chleb, plaster sera białego, masło, herbata 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	4g	-
		Mąka pszenna	50g	G
		Mleko 2%	100ml	M
		Drożdże, instant	1g	-
		Masło 82%	7g	-
		Jaja	4g	J
Szynka drobiowa, sałata lodowa, chleb, masło, herbata DIETA 6	G	Cukier	10g	-
		Cukier wanilinowy	1g	-
		Budyń wanilinowy	4g	-
		Mleko 2%	50ml	M
		Jabłko, świeże	50g	-
Zupa mleczna z kaszą kuskus, chleb, masło, herbata DIETA 12, 14	G G	Twaróg biały	30g	M
		Szynka drobiowa	70g	-
		Sałata lodowa, świeża	10g	-
		Kasza kuskus	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-

E=2188,02kcal/W=279,56g/T=74,05g/B=95,59g/Kw.Tł.Nasy.=36,69g/Cukry=84,35g/S=5,09g/Bl.=28,90g

Sporządził:

Zatwierdził:

27.03.2025r.

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=2188,02kcal/W=279,56g/T=74,05g/B=95,59g/Kw.Tł.Nasy.=36,69g/Cukry=84,35g/S=5,09g/Bl.=28,90g

Sporządził:

Zatwierdził: