

20.04.2025r.

Niedziela Wielkanocna

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Żurek z jajkiem i kielbasą, chleb, masło, herbata DIETA 1(+ chrzan), 2, 6	G G	Chleb pszenny	90g	G
		Chleb graham	90g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Cukier	4g	-
		Zakwas barszczu białego	30g	G
		Mąka pszenna	20g	G
		Mleko 2%/ Śmietana 12%	10g/ 3g	M
Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, chleb, masło, herbata DIETA 3, 4, 12,14	G G	Jaja	25g	J
		Kielbasa wieprzowa	25g	-
		Chrzan	5g	-
		Płatki kukurydziane	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
II ŚNIADANIE Babka piaskowa DIETA 1, 2, 3, 4	PI	Herbata	230ml	-
		Mąka pszenna	17g	G
		Skrobia ziemniaczana	19g	-
		Olej	23g	-
		Cukier	19g	-
		Jaja	25g	J
Jabłko świeże/ gotowane DIETA 6/ 12, 14	BO/G	Proszek do pieczenia	1g	-
		Cukier puder	5g	-
		Jabłko, świeże	150g	-
OBIAD Rosół z makaronem nitki DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Kości, wywar	400ml	-
		Marchew	15g	-
		Pietruszka, korzeń/ Por, świeży	7g/ 3g	-/ -
		Seler, korzeń	6g	SEL
Kotleciki siekane DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	PI	Natka pietruszki, świeża	1g	-
		Olej	5g	-
		Masło 82%	5g	-
		Włoszczyzna	25g	SEL
		Cebula	2g	-
		Natka pietruszki, świeża	1g	-
		Makaron pszenny, nitka	25g	G, J
Ziemniaki DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Filet drobiowy	100g	-
		Włoszczyzna	25g	SEL
		Mąka pszenna	15g	G
		Jaja	10g	J
Surówka z kapusty czerwonej z olejem DIETA 1, 2, 6	BO	Ziemniaki	250g	-
		Kapusta czerwona, świeża	70g	-
		Marchew, świeża/ Jabłko, świeże	20g/20g	-
Włoszczyzna na ciepło DIETA 3, 4, 12, 14	G	Włoszczyzna, mrożona	100g	SEL
		Truskawka, mrożona	50g	-
		Cukier	4g	-
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, kwas cytrynowy]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M,
PODWIECZOREK Jogurt owocowy- DIETA 1, 2, 3, 4	BO	Jogurt owocowy	125g	M
Jogurt naturalny- DIETA 6	BO	Jogurt naturalny	150g	M
KOLACJA Salatka jarzynowa z szynką wieprzową, chleb, masło, bawarka DIETA 1, 2, 6	G G	Chleb pszenny	90g	G
		Chleb graham	90g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Cukier	4g	-
		Szynka wieprzowa	30g	-
		Jogurt grecki	20g	M
		Groszek konserwowy/ Kukurydza konserwowa	5g/ 5g	-
		Marchew, świeża/ Ziemniaki	40g/ 40g	-/ -
Zupa mleczna z kaszą kuskus, chleb, masło, herbata DIETA 3, 4, 12, 14	G G	Jabłko/ Pietruszka, korzeń/ Ogórek kiszony	10g/ 5g/ 10g	-/ -/ -
		Seler, korzeń	5g	SEL
		Jaja	30g	J
		Kasza kuskus	30g	G
		Mleko 2%	400ml/ 100ml	M
		Herbata	230ml/ 130ml	-

E=2261,28kcal /W=304,81g/T=76,08g/B=88,97g/Kw.Tl.Nasy.=23,97g/Cukry=69,41g/S=6,08g/Bl.=26,60g

Sporządził:

Zatwierdził:

20.04.2025r.

Niedziela Wielkanocna

LEGENDA:

Oznaczenia sposobu obróbki posiłku:

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=2261,28kcal /W=304,81g/T=76,08g/B=88,97g/Kw.Tł.Nasy.=23,97g/Cukry=69,41g/S=6,08g/Bl.=26,60g
--

Sporządził:

Zatwierdził: