

26.04.2025r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Paszтет drobiowy, rukola, 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%	15g	M
		Cukier	3g	-
		Paszтет drobiowy	70g	G, J
Zupa mleczna z kaszą jaglaną, chleb, masło, herbata DIETA 3, 4, 12, 14	G	Rukola, świeża	5g	-
		Kawa inka	2g	G
		Mleko 2%	230ml	M
		Kasza jaglana	30g	-
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-
II ŚNIADANIE Grysik z syropem owocowym DIETA 1, 2, 3, 4, 12, 14	G	Mleko 2%	200ml	M
		Kasza manna	30g	-
		Syrop owocowy	15ml	-
Budyń DIETA 6 (bez cukru)	G	Cukier	3g	-
		Budyń	13g	-
OBIAD Zupa pomidorowa z kaszą jęczmienną DIETA 1, 2, 6	G	Kości, wywar	200ml	-
		Marchew świeża	15g	-
		Pietruszka, korzeń	7g	-
		Seler korzeń	6g	SEL
		Por, świeży	3g	-
		Masło 82%	5g	M
Zupa jarzynowa z kaszą jęczmienną DIETA 3, 4, 12, 14	G	Mleko 2%	10g	M
		Śmietana 12%	7g	M
		Olej	5g	-
		Mąka pszenna	15g	G
		Włoszczyzna	25g	SEL
		-	-	-
Zapiekanka z makaronem pełnoziarnistym z jarzynami i mięsem drobiowym- DIETA 1, 6	G PA	Koncentrat pomidorowy	12g	-
		Kasza jęczmienna	30g	G
		Makaron pszenny, świderki	80g	G
		Makaron pełnoziarnisty, świderki	80g	G
Zapiekanka z makaronem pszennym z jarzynami i mięsem drobiowym DIETA 2, 3, 4, 12, 14	G PA	Brokuł, mrożony	30g	SEL
		Marchew kostka, mrożona	30g	-
		Kalafior, mrożony	30g	SEL
		Mieszanka 7-składnikowa	50g	SEL
		Kukurydza konserwowa	3g	-
		Włoszczyzna	25g	SEL
		-	-	-
Sos koperkowy DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Fasolka szparagowa, mrożona	25g	SEL
		Filet drobiowy	70g	-
		Koper, świeży	5g	-
		Mąka pszenna	10g	G
		Mieszanka kompotowa	30g	G, SOJ, SEZ, SEL
Kompot owocowy DIETA 1, 2, 3, 4, 6 (bez cukru), 12,14	G	Cukier	3g	-
		Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwas cytrynowy, cynamon]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M,
PODWIECZOREK Kiwi DIETA 1, 2, 6	BO	Kiwi, świeże	100g	-
KOLACJA Pasta z mięsa z warzywami, sałata strzępiasta czerwona, chleb, masło, herbata DIETA 1, 2, 3, 4, 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%	15g	M
		Cukier	3g	-
		Filet drobiowy	50g	-
		Włoszczyzna	30g	SEL
		Marchew	15g	-
		Seler	5g	SEL
		Olej	7g	-
		Sałata strzępiasta czerwona, świeża	10g	-
Zupa mleczna z ryżem białym, chleb, masło, herbata DIETA 12, 14	G	Ryż biały	30g	-
	G	Mleko 2%	400ml	M
	G	Herbata	230ml	-

E=2132,29kcal /W=285,42g/T=68,64g/B=85,92g/Kw.Tl.Nasy.=31,84g/Cukry=69,97g/S=5,35g/Bl.=27,30g

Sporządził:

Zatwierdził:

26.04.2025r.

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=2132,29kcal /W=285,42g/T=68,64g/B=85,92g/Kw.Tł.Nasy.=31,84g/Cukry=69,97g/S=5,35g/Bl.=27,30g
--

Sporządził:

Zatwierdził: