

04.06.2025r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Zupa mleczna z ryżem białym, chleb, masło, herbata DIETA 1, 2, 3, 4, 12, 14	G G	Chleb pszenny	30-90g	G
		Chleb graham	30-90g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	15g	M
		Cukier	4g	-
Konserwa rybna, rzodkiewka chleb, masło, bawarka DIETA 6	G	Filety z makreli w sosie pomidorowym	70g	R
		Rzodkiewka, świeża	15g	-
		Ryż biały	30g	-
		Mleko 2%	400ml/ 100ml	M
II ŚNIADANIE Salatka owocowa DIETA 1, 2, 3, 4	BO	Herbata	230ml/ 130ml	-
		Arbuz, świeży	50g	-
		Banan, świeży	30g	-
		Jabłko, świeże	50g/ 150g	-
Jabłko świeże/ gotowane DIETA 6/ 12, 14	BO/ G	Kiwi, świeże	15g	-
		Ananas w syropie	16g	-
		Brzoskwinia w syropie	22g	-
OBIAD Zupa pęczakowa z jarzynami i soczewicą zieloną DIETA 1, 6	G	Kości, wywar	200ml	-
		Marchew	15g	-
		Pietruszka, korzeń	7g	-
		Seler, korzeń	6g	SEL
Zupa krupnik z jarzynami DIETA 2, 3, 4, 12, 14	G	Por, świeży	3g	-
		Masło 82%	5g	M
		Mleko 2%	10g	M
Pierogi z serem i szpinakiem DIETA 1, 2	G	Śmietana 12%	7g	M
		Olej	5ml	-
		Mąka pszenna	15g	G
		Włoszczyzna	25g	SEL
Mięso drobiowe duszone DIETA 3, 4, 6, 12, 14	D	Mieszanaka 7- składnikowa	25g	-
		Kasza, pęczak/ Kasza jęczmienna średnia	30g	G
		Soczewica zielona	10g	-
		Mąka pszenna	60g	G
Ziemniaki DIETA 3, 4, 6, 12, 14	G	Twaróg biały	70g	M
		Szpinak rozdrobniony, mrożony	40g	SEL
		Jaja	3g	J
		Włoszczyzna	25g	SEL
Surówka z marchewki, jabłka, selera i pora z jogurtem DIETA 1, 2, 6	BO	Filet drobiowy	100g	-
		Ziemniaki	250g	-
		Marchew, świeża	70g	-
		Jabłko, świeże	30g	-
Marchew na ciepło DIETA 3, 4, 12, 14	G	Seler, korzeń	5g	SEL
		Por, świeży	3g	-
		Jogurt typu greckiego	20g	M
		Marchew kostka, mrożona	100g	-
Kompot jabłkowy z cynamonem DIETA 1, 2, 3, 4, 6 (bez cukru), 12,14	G	Jabłko, świeże	50g	-
		Cukier	4g	-
		Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwasek cytrynowy, cynamon]	-	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 lodowa świeża, chleb, masło, herbata DIETA 1, 2, 3, 4, 6	PI G	Chleb pszenny	30-90g	G
		Chleb graham	30-90g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	15g	M
		Cukier	4g	-
		Filet drobiowy	60g	-
		Włoszczyzna	30g	SEL
		Marchew, świeża	15g	-
		Seler, korzeń	5g	SEL
		Pietruszka, korzeń	5g	-
		Olej	5g	-
Zupa mleczna z kaszą manną, chleb, masło, herbata DIETA 12, 14	G G	Salata lodowa, świeża	10g	-
		Kasza manna	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-

E=2119,67kcal/W=297,45g/T=64,80g/B=83,34g/Kw.Tl.Nasy.=32,59g/Cukry=89,70g/S=4,33g/Bl.=28,00g

Sporządził:

Zatwierdził:

04.06.2025r.

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=2119,67kcal/W=297,45g/T=64,80g/B=83,34g/Kw.Tł.Nasy.=32,59g/Cukry=89,70g/S=4,33g/Bl.=28,00g

Sporządził:

Zatwierdził: