

17.06.2025r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Parówka drobiowa, ogórek kiszony, ketchup, chleb, masło, bawarka DIETA 1, 2, 6(bez ketchupu)	G G	Chleb pszenny	30-90g	G
		Chleb graham	30-90g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Cukier	3g	-
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi, chleb, masło, herbata DIETA 3, 4, 12, 14	G G	Parówka drobiowa	100g	-
		Ogórek kiszony	30g	-
		Ketchup	20g	-
		Mleko 2%	100ml	M
		Herbata	130ml	-
		Płatki jęczmienne	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
II ŚNIADANIE Owsianka z truskawką i bananem DIETA 1, 2, 3, 4	G	Herbata	230ml	-
		Mleko 2%	200ml	M
		Płatki owsiane	30g	G
		Truskawka, mrożona	50g	-
		Banan, świeży	30g	-
Budyń DIETA 6 (bez cukru), 12, 14	G	Budyń	13g	-
		Cukier	3g	-
OBIAD Zupa krem brokułowa z grzankami DIETA 1, 6	G	Kości, wywar	200ml	-
		Marchew	15g	-
		Pietruszka, korzeń/ Por, świeży	7g/ 3g	-/-
		Seler, korzeń	6g	SEL
Zupa krem jarzynowa z grzankami DIETA 2, 3, 4, 12, 14	G	Masło 82%	7g	M
		Mleko 2%	10g	M
		Śmietana 12%	7g	M
		Olej	5ml	-
Wątróbka z warzywami w sosie własnym- DIETA 1, 2, 6	D	Mąka pszenna	15g	G
		Włoszczyzna	25g	SEL
Mięso drobiowe duszone w sosie własnym- DIETA 3, 4, 12, 14	D	Ziemniaki	130g	-
		Brokuł, mrożony	75g	-
		Śmietanka 30%	5ml	M
Ziemniaki DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Ser topiony	1g	M
		Bułka, czerstwa	30g	G
		Wątróbka drobiowa	100g	-
		Włoszczyzna	12g	SEL
Surówka z kapusty czerwonej z olejem DIETA 1, 2, 6	BO	Mąka pszenna	10g	G
		Filet drobiowy	100g	-
		Ziemniaki	250g	-
		Szpinak, mrożony	100g	-
		Kapusta czerwona, świeża	70g	-
Szpinak na ciepło DIETA 3, 4, 12, 14	G	Marchew świeża/ Jabłko, świeże	15g/ 25g	-/-
		Cebula	2g	-
		Mieszanka kompotowa, mrożona	30g	-
		Cukier	3g	-
Kompot owocowy DIETA 1, 2, 3, 4, 6(bez cukru), 12, 14	G	Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwasek cytrynowy]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M, GOR
PODWIECZOREK Jabłko DIETA 1, 2, 3, 4, 6	BO	Jabłko, świeże	150g	-
KOLACJA Salatka z kaszy jęczmiennej, chleb, masło, herbata DIETA 1, 2, 6	G G	Chleb pszenny	30-90g	G
		Chleb graham	30-90g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	15g	M
		Cukier	3g	-
		Kasza jęczmienna	30g	G
		Filet drobiowy	30g	-
		Olej	7ml	-
Zupa mleczna z ryżem białym, chleb, masło, herbata DIETA 3, 4, 12, 14	G G	Papryka czerwona	30g	-
		Ogórek kiszony	30g	-
		Kukurydza konserwowa	10g	-
		Ryż biały	30g	-
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-

E=2315,73kcal /W=321,16g/T=75,03g/B=89,28g/Kw.Tl.Nasy.=30,62g/Cukry=64,22g/S=7,12g/Bl.=35,87g

Sporządził:

Zatwierdził:

17.06.2025r.

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=2315,73kcal /W=321,16g/T=75,03g/B=89,28g/Kw.Tł.Nasy.=30,62g/Cukry=64,22g/S=7,12g/Bl.=35,87g
--

Sporządził:

Zatwierdził: