

02.09.2025r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Zupa mleczna z lanym ciastem, chleb, masło, herbata DIETA 1, 2, 3, 4, 12, 14	G G	Chleb pszenny	30-120g	G
		Chleb graham	30-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Jaja	70g	J
		Jogurt naturalny	10g	M
		Papryka czerwona, świeża	30g	-
Pasta z jajkiem, papryka czerwona, chleb, masło, herbata DIETA 6	G G	Mąka pszenna	30g	G
		Jaja	10g	J
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-
II ŚNIADANIE Kisiel z jabłkiem DIETA 1, 2, 3, 4, 6 (bez cukru), 12, 14	BO	Kisiel	13g	-
		Jabłko, świeże	50g	-
		Cukier	3g	-
OBIAD Barszcz ukraiński z ziemniakami DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Kości, wywar	200ml	-
		Marchew, świeża	15g	-
		Pietruszka, korzeń	7g	-
		Por, świeży	2g	-
		Cebula, świeża	3g	-
		Seler, korzeń	6g	SEL
Mięso zapiekane w sosie własnym DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	D G	Masło 82%	2g	M
		Mleko 2%	10ml	M
		Olej	20ml	-
Kasza gryczana DIETA 1, 6	G	Mąka pszenna	15g	G
		Buraki	60g	-
		Koncentrat buraczany	6ml	-
		Ziemniaki	130g	-
		Kalafior, mrożony/ Fasolka szparagowa, mrożona	12g/12g	-/-
		Mięso wieprzowe z szynki/ Filet drobiowy	20g/ 50g	-
Kasza jagłana DIETA 2, 3, 4, 12, 14	G	Bułka czerstwa	5g	G
		Jaja	5g	J
		Mąka pszenna	10g	-
		Kasza gryczana	60g	G
		Kasza jagłana	60g	-
		Kapusta biała, świeża	70g	-
Surówka z kapusty białej z jogurtem DIETA 1, 2, 6	BO	Marchew, świeża	20g	-
		Jabłko, świeże	20g	-
		Jogurt grecki	20g	M
		Włoszczyzna, mrożona	100g	SEL
Włoszczyzna na ciepło DIETA 3, 4, 12, 14	G	Mieszanaka kompotowa, mrożona/ Wiśnie, mrożone	12g/ 12g	-/-
Kompot owocowo- wiśniowy DIETA 1, 2, 3, 4, 6, 12, 14	G	Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwasek cytrynowy, cynamon, imbir, czosnek świeży]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M, GOR
PODWIECZOREK Jogurt owocowy pitny DIETA 1, 2, 3, 4	BO	Jogurt owocowy pitny	250ml	M
Jogurt naturalny pitny DIETA 6	BO	Jogurt naturalny pitny	330ml	M
KOLACJA Twarożek z makrelą wędzoną, sałata zielona, chleb, masło, herbata DIETA 1, 2, 3, 4, 6	G	Chleb pszenny	30-120g	G
		Chleb graham	30-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Twaróg biały	50g	M
		Jogurt naturalny	8g	M
		Makrela wędzona	20g	R
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi, chleb, masło, herbata DIETA 12, 14	G G	Sałata zielona, świeża	35g	-
		Płatki jęczmienne	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-

E=2153,32kcal/W=275,70g/T=69,06g/B=95,97g/Kw.Tł.Nasy.=27,07g/Cukry=68,28g/S=6,54g/Bl.=41,23g

Sporządził:

Zatwierdził:

02.09.2025r.

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=2153,32kcal/W=275,70g/T=69,06g/B=95,97g/Kw.Tł.Nasy.=27,07g/Cukry=68,28g/S=6,54g/Bl.=41,23g

Sporządził:

Zatwierdził: