

02.03.2026r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Zupa mleczna z kaszą kuskus, chleb, masło, herbata D01, D02, D05, D11, D12	G G	Chleb pszenny	30-100g	G
		Chleb graham	30-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Jaja	70g	J
		Jogurt naturalny	8g	M
Pasta z jajka z koperkiem, papryka czerwona, chleb, masło, bawarka D03+ Rehabilitacja	G	Koper, świeży/ Papryka czerwona, świeża	1g/ 20g	-/-
		Herbata	100ml	-
		Mleko 2%	130ml	M
		Kasza kuskus	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-
II ŚNIADANIE Kisiel owocowy D01, D02, D03 (bez cukru), D05, D11, D12	G	Kisiel	13g	-
		Cukier kryształ	3g	-
OBIAD Krupnik z mięsem drobiowym D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Kości drobiowe (wywar)	200ml	-
		Marchew świeża	15g	-
		Pietruszka korzeń	7g	-
		Por świeży	2g	-
Naleśniki z serem na słodko D01, D02	S	Cebula świeża	3g	-
		Seler korzeń	6g	SEL
		Masło 82%	2g	M
		Mleko 2%	10ml	M
Jabłko świeże/ Jabłko gotowane D01/ D02	BO/ G	Mąka pszenna	15g	G
		Ziemniaki	50g	-
		Kasza jęczmienna	30g	G
Ryż biały na mleku z musem jabłkowym słodzonym D05, D11, D12	G D	Udka drobiowe (mięso surowe)	30g	-
		Mleko 2%	120ml	M
		Jaja kurcze	7g	J
		Olej rzepakowy	5g	-
		Mąka pszenna	70g	G
Mięso drobiowe duszone- D03	D	Twaróg biały półtłusty	80g	M
		Jabłko świeże	150g	-
		Cukier wanilinowy	3g	-
Ryż brązowy D03	G	Cukier kryształ	3g	-
		Mleko 2%	240ml	M
		Ryż biały	80g	-
		Ryż brązowy	70g	-
Kalafior na parze D03	PA	Filet drobiowy (mięso surowe)	100g	-
		Kalafior mrożony	100g	-
		Mieszanka kompotowa mrożona	12g	-
		Wiśnia mrożona	12g	-
Kompot owocowo-wiśniowy D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwasek cytrynowy, czosnek świeży]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M, GOR
KOLACJA Pasta z mięsa z warzywami, ogórek kiszony, chleb, masło, herbata D01, D02, D03	PI G	Chleb pszenny	30-100g	G
		Chleb graham	30-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Filet drobiowy (mięso surowe)	60g	-
		Włoszczyzna mrożona	30g	SEL
Pasta z mięsa z warzywami, sałata lodowa, chleb, masło, herbata D05	PI G	Marchew świeża	15g	-
		Pietruszka korzeń świeży	5g	-
		Seler korzeń świeży	5g	SEL
Zupa mleczna z lanym ciastem, chleb, masło, herbata D11, D12	G G	Olej rzepakowy	6g	-
		Ogórek kiszony	30g	-
		Salata lodowa świeża	35g	-
		Mąka pszenna	30g	G
		Jaja	10g	J
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-

Założenia wartości odżywczej dla diety podstawowej:

E=2000kcal/W=275g/T=55,56g/B=100g/Kw.Tl.Nasy.=</=22g/Cukry=</=50g/S=</=2000mg/Bł.=>/=25g

Sporządził:

Zatwierdził:

02.03.2026r.

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- Sód

Jadłospis może ulec zmianie ze względu na brak składnika potrawy.

Dokładny bilans wartości odżywczej jest przeprowadzany w danym dniu.

Skład potraw, wykaz alergenów oraz wartość odżywcza posiłków znajduje się u Kierownika Kuchni Międzyoddziałowej.

Założenia wartości odżywczej dla diety podstawowej:

E=2000kcal/W=275g/T=55,56g/B=100g/Kw.Tł.Nasy.=</=22g/Cukry=</=50g/S=</=2000mg/Bl.=>/=25g

Sporządził:

Zatwierdził: