

02.05.2026r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Pierś z indyka, pomidor, chleb, masło, kawa inka D01, D02, D03	G G	Chleb pszenny	30-100g	G
		Chleb graham	30-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Pierś z indyka wędlna	70g	SOJ
		Pomidor świeży	50g	-
		Kawa inka	2g	G
Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi, chleb, masło, herbata D05, D11, D12	G G	Mleko 2%	230ml	M
		Płatki jęczmienne	30g	-
		Mleko 2%	400ml	M
		Herbata	230ml	-
II ŚNIADANIE Budyń owocowy D01, D02, D03 (bez cukru), D05, D11, D12	BO	Budyń owocowy	13g	-
		Mleko 2%	200ml	-
		Cukier biały kryształ	3g	-
OBIAD Barszcz czerwony z purée ziemniaczanym D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Kości drobiowe (wywar)	200ml	-
		Marchew świeża	15g	-
		Pietruszka korzeń świeży	7g	-
		Seler korzeń świeży	6g	SEL
		Por świeży	2g	-
Zapiekanka z makaronem pełnoziarnistym z jarzynami i mięsem drobiowym D01, D03	G PA	Cebula świeża	3g	-
		Masło 82%	3g	M
		Mleko 2%	10g	M
		Olej rzepakowy	10g	-
		Mąka pszenna	15g	G
		Buraki czerwone świeże	60g	-
Zapiekanka z makaronem pszennym z jarzynami i mięsem drobiowym D02, D05, D11, D12	G PA	Koncentrat barszczu czerwonego	6ml	-
		Ziemniaki	130g	-
		Makaron pszenny świderki	80g	G
		Makaron pełnoziarnisty świderki	80g	G
		Brokuł mrożony	25g	-
		Marchew kostka mrożona	25g	-
		Kalafior mrożony	25g	-
Sos koperkowy D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Mieszanka 7-składnikowa mrożona	50g	-
		Włoszczyzna mrożona	25g	SEL
		Fasolka szparagowa mrożona	25g	-
		Filet drobiowy (mięso surowe)	60g	-
		Koper świeży	5g	-
		Mąka pszenna	10g	G
Jabłko świeże D01, D03	BO	Jabłko świeże	150g	-
Galaretka owocowa- D02, D05, D11, D12	G	Galaretka owocowa	23g	-
Kompot owocowy D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Mieszanka kompotowa mrożona	25g	-
		Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwasek cytrynowy, czosnek świeży]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M
KOLACJA Galareta drobiowa z warzywami, chleb, masło, herbata D01, D02, D03	G G	Chleb pszenny	30-100g	G
		Chleb graham	30-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Udło drobiowe (surowe)	30g	-
Galareta drobiowa z warzywami, chleb, masło, herbata D05	G G	Filet drobiowy (mięso surowe)	30g	-
		Seler korzeń świeży	3g	SEL
		Marchew świeża/ Pietruszka korzeń świeży	15g/4g	-/-
		Natka pietruszki świeża	1g	-
		Groszek konserwowy	5g	-
Zupa mleczna z kaszą jęczmienną, chleb, masło, herbata D11, D12	G G	Żelatyna	5g	-
		Kasza jęczmienna	30g	G
		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/Bl.=>/=25g

Sporządził:

Zatwierdził:

02.05.2026r.

LEGENDA:

Oznaczenia sposobu obróbki posiłku:

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: