

# 09.05.2026r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
<b>ŚNIADANIE</b>  Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi, chleb, masło, herbata D01, D02, D11, D12	G	Chleb pszenny	30-100g	G
		Chleb graham	30-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Szynka drobiowa, wędlina	70g	SOJ, G
Szynka drobiowa, sałata strzępiasta, chleb, masło, bawarka D03, D05+ Rehabilitacja	G	Salata strzępiasta świeża	35g	-
		Herbata	100ml	-
		Mleko 2%	130ml	M
		Płatki jęczmienne	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
II ŚNIADANIE Gryzik z musem jabłkowym D02, D02, D05, D11, D12	G	Herbata	230ml	-
		Mleko 2%	200ml	M
Jogurt naturalny D03	G	Kasza manna	30g	-
		Jabłko świeże	50g	-
		Cukier kryształ	3g	-
OBIAD Zupa ogórkowa z kaszą jęczmienną D01, D02, D03	G	Jogurt naturalny 2%	150g	M
		Kości drobiowe (wywar)	200ml	-
Zupa jarzynowa z kaszą jęczmienną D05, D11, D12	G	Marchew świeża	15g	-
		Pietruszka korzeń świeży	7g	-
		Seler korzeń	6g	SEL
		Por świeży	2g	-
		Cebula świeża	3g	M
Zapiekanka ziemniaczana z jarzynami i mięsem drobiowym D01, D02, D03, D05, D11, D12	G PA	Mleko 2%	10g	M
		Masło 82%	3g	-
		Olej rzepakowy	10ml	-
		Mąka pszenna	15g	G
Banan D01, D02, D03, D05	BO	Ogórek kiszony	30g	-
		Kasza jęczmienna	30g	G
		Ziemniaki	200g	-
		Brokuł mrożony	30g	-
		Marchew kostka mrożona	30g	-
Sos pomidorowy D01, D02, D03	G	Kalafior mrożony	30g	-
		Mieszanka 7-składnikowa mrożona	50g	-
		Kukurydza konserwowa	3g	-
		Włoszczyzna mrożona	25g	SEL
		Fasolka szparagowa mrożona	25g	-
Kompot owocowy D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Filet drobiowy (mięso surowe)	80g	-
		Banan świeży	120g	-
		Koncentrat pomidorowy	12g	-
		Mąka pszenna	10g	G
KOLACJA Pasztet drobiowo- wieprzowy, ogórek świeży, chleb, masło, herbata D01, D02(bez ogórka), D03	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,
Zupa mleczna z ryżem brązowym, chleb, masło, herbata D05, D11, D12	G	Chleb pszenny	30-100g	G
		Chleb graham	30-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Pasztet drobiowo-wieprzowy	70g	G, J
	G	Ogórek świeży	30g	-
		Ryż brązowy	30g	-
		Mleko 2%	400ml	M
	G	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:

# 09.05.2026r.

## **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

**Bł.**- 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/Bł.=>/=25g**

Sporządził:

Zatwierdził: