

04.07.2026r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Chalka, dżem owocowy, pomidor, chleb, masło, kawa zbożowa parzona D01, D02, D05 (pomidor bez skórki i pestek)	G	Chleb pszenny	30-100g	G
		Chleb graham	40-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Chalka	100g	G, M, J
Tuńczyk w sosie własnym, pomidor, chleb, masło, kawa zbożowa parzona D03	G	Dżem owocowy	2x25g	-
		Pomidor świeży	50g	-
		Tuńczyk w sosie własnym	60g	R
Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, chleb, masło, herbata- D11, D12	G	Kawa zbożowa „Kujawianka”	5g	G
	G	Mleko 2%	230ml	M
		Płatki kukurydziane	30g	-
		Mleko 2%	400ml	M
Herbata		230ml	-	
	II ŚNIADANIE	Serek homogenizowany owocowy	150g	M
Serek homogenizowany owocowy D01, D02, D11, D12	BO			
Jogurt naturalny D03, D05	BO	Jogurt naturalny 2%	150g	M
OBIAD Zupa jarzynowa z ziemniakami D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Kości drobiowe (wywar)	300ml	-
		Marchew świeża	22g	-
		Pietruszka korzeń	10g	-
		Seler korzeń	9g	SEL
		Por świeży	2g	-
Pulpety z mięsa mieszanego w sosie pomidorowym D01, D02, D03	D	Cebula świeża	3g	-
		Mleko 2%	10g	M
		Mąka pszenna	10g	G
Pulpety drobiowe w sosie własnym D05, D11, D12	G	Ziemniaki	117g	-
		Jarzynka 7- składnikowa mrożona	50g	-
		Filet drobiowy (mięso surowe)	50g	-
		Szynka wieprzowa (mięso surowe)	37g	-
Kasza bulgur D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Bułka pszenna czerstwa	10g	G
		Jaja kurze	9g	J
		Cebula świeża	4g	-
		Kasza bulgur	60g	G
Surówka z marchewki i jabłka z jogurtem D01, D02, D03	BO	Koncentrat pomidorowy	10g	-
		Mąka pszenna	10g	G
		Natka pietruszki świeża	5g	-
		Marchew świeża	81g	-
Włoszczyzna na ciepło D05, D11, D12	G	Jabłko świeże	29g	-
		Jogurt grecki	20g	M
		Włoszczyzna mrożona	110g	SEL
Kompot wieloowocowy D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Mieszanka kompotowa	25g	-
		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 Paszтет drobiowo-wieprzowy, ogórek kiszony, chleb, masło, herbata D01, D02, D03	G	Chleb pszenny	30-100g	G
		Chleb graham	40-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Paszтет drobiowo-wieprzowy	70g	GOR
		Ogórek kiszony	30g	-
Zupa mleczna z makaronem nitki, chleb, masło, herbata D05, D11, D12	G	Makaron pszenny, nitki	30g	G, J
	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/Bł.=>/=25g

Sporządził:

Zatwierdził:

04.07.2026r.

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

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: