

01.08.2026r.

RODZAJ POSILKU RODZAJ DIETY	SPOSÓB OBRÓBK POSILKU	SKŁAD POSILKU		ALERGENY
ŚNIADANIE Zupa mleczna z płatkami jęczmiennymi, chleb, masło, herbata D01, D02, D05, D11, D12	G	Chleb pszenny	30-100g	G
		Chleb graham	40-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Jaja kurze	118g	J
2 jajka gotowane, papryka czerwona, chleb, masło, bawarka D03+ Rehabilitacja	G	Papryka czerwona świeża	30g	-
		Herbata	100ml	-
		Mleko 2%	130ml	M
		Płatki jęczmienne	30g	G
		Mleko 2%	400ml	M
II ŚNIADANIE Serek homogenizowany owocowy D02, D02, D11, D12	G	Serek homogenizowany owocowy	150g	M
		Jogurt naturalny	150g	M
OBIAD Zupa ogórkowa z lanym ciastem D01, D02, D03, D11, D12	G	Kości drobiowe (wywar)	300ml	-
		Marchew świeża	22g	-
		Pietruszka korzeń świeży	10g	-
		Seler korzeń	9g	SEL
		Por świeży	2g	-
Zupa jarzynowa z lanym ciastem D05	G	Cebula świeża	3g	M
		Mleko 2%	10g	M
		Mąka pszenna	10g	G
		Ogórek kiszony	40g	-
		Mąka pszenna/ Mleko 2%/ Jaja kurze	20g/ 20ml/12g	G/ M/ J
Zapiekanka ziemniaczana z jarzynami i mięsem drobiowym w sosie beszamelowym D01, D02, D03, D05, D11, D12	G PA	Ziemniaki	203g	-
		Mieszanka 7-składnikowa mrożona	75g	-
		Kukurydza konserwowa	9g	-
		Groszek konserwowy	10g	-
		Włoszczyzna mrożona	25g	SEL
Nektarynka D01, D02, D03, D05	BO	Filet drobiowy (mięso surowe)	70g	-
		Olej rzepakowy	5ml	-
		Masło 82%	10g	M
		Mleko 2%	70ml	M
		Mąka pszenna	15g	G
Kompot owocowo- wiśniowy D01, D02, D03, D05, D11, D12	G	Nektarynka świeża	120g	-
		Mieszanka kompotowa mrożona	25g	-
		Wiśnia mrożona	6g	-
		Przyprawy [majeranek, lubczyk, pieprz czarny, kminek mielony, koper suszony, natka pietruszki, sól, kwas cytrynowy, czosnek świeży]	-	SEL, G, O, J SOJ, SEZ, M,
KOLACJA Szynka drobiowa, sałata strzypiasta, chleb, masło, herbata D01, D02, D03, D05	G	Chleb pszenny	30-100g	G
		Chleb graham	40-120g	G
		Bułka pszenna	50g	G
		Masło 82%	10g	M
		Szynka drobiowa (wędlina)	70g	SOJ
Zupa mleczna z kaszą jęczmienną, chleb, masło, herbata D11, D12	G G	Salata strzypiasta świeża	35g	-
		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/Bł.=>/=25g

Sporządził:

Zatwierdził:

01.08.2026r.

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: