

JADŁOSPIS OD 21.01.2024 r. DO 27.01.2024 r

Data: 21.01.2024 r. NIEDZIELA		
Śniadanie II śniadanie (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów)	Obiad	Kolacja Posiłek dodatkowy
Data: 21.01.2024 r. NIEDZIELA		
DIETA PODSTAWOWA (1)		
<p>Kawa zbożowa z mlekiem i cukrem 300 ml G4 M <i>(kawa zbożowa Anatal, woda, mleko 2% tł., cukier)</i></p> <p>Chleb pszenno-żytni 50g G3 G4</p> <p>Chleb graham 50 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Parówka drobiowa 50 g 1</p> <p>Keczup 20 g S</p> <p>Musztarda 20 g GR</p> <p>Ogórek 15 g</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Mandarynki 70 g</p>	<p>Rosół z makaronem pszennym, warzywami i natką pietruszki 400 ml G3 J S <i>(wywar drobiowy, makaron pszenno-żytni, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200 g</p> <p>Gotowana pierś z kurczaka 100 g <i>(pierś z kurczaka, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Sos jogurtowy z koperkiem 50 g M <i>(jogurt naturalny 2% tł., mąka ziemniaczana, koperek)</i></p> <p>Marchew z groszkiem z olejem rzepakowym 200 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 50g G3 G4</p> <p>Chleb graham 50 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Wędlina wieprzowa 50 g 1</p> <p>Hummus 25 g NS</p> <p>Papryka czerwona 30 g</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt naturalny 150 g M Herbatniki 25 g G3 M</p>
<i>Wartości odżywcze: Energia 2170 kcal, białko ogółem 108 g, tłuszcz 65,5 g, NKT 16,5 g, węglowodany ogółem 301 g, w tym cukry: 55,2 g błonnik 34 g, Sód 3014 mg</i>		
Data: 21.01.2024 r. NIEDZIELA		
DIETA ŁATWOSTRAWNA (2)		
<p>Kawa zbożowa z mlekiem i cukrem 300 ml G4 M <i>(kawa zbożowa Anatal, woda, mleko 2% tł., cukier)</i></p> <p>Chleb pszenno-żytni 100g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Ser twaróg z koperkiem 50 g M</p> <p>Dżem niskosłodzony 50 g</p> <p>Pomidor bez skórki 60 g</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Banan 120 g</p>	<p>Zupa makaronowa z makaronem pszennym, warzywami (marchew, pietruszka, seler) i natką pietruszki 400 ml G3 J S <i>(wywar drobiowy, woda, makaron pszenno-żytni, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200 g</p> <p>Gotowana pierś z kurczaka 100 g <i>(pierś z kurczaka, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Sos jogurtowy z koperkiem 50 g M <i>(jogurt naturalny 2% tł., mąka ziemniaczana, koperek)</i></p> <p>Sałata z jogurtem i pomidorem bez skórki 200 g M <i>(sałata, pomidor, jogurt naturalny 2% tł.)</i></p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Wędlina drobiowa 50 g 1</p> <p>Pomidor bez skórki 60 g</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt naturalny 150 g M Herbatniki 25 g G3 M</p>
<i>Wartości odżywcze: Energia 2085 kcal, białko ogółem 102,5 g, tłuszcz 49,5 g, NKT 13,8 g, węglowodany ogółem 319 g, w tym cukry: 75,7 g błonnik 24 g, Sód 2433 mg</i>		

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Data: 21.01.2024 r. NIEDZIELA			DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (3)		
<p>Kawa zbożowa z mlekiem i cukrem 300 ml G4 M <i>(kawa zbożowa Anatol, woda, mleko 2% tł., cukier)</i></p> <p>Chleb pszenno-żytni 100g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Ser twaróg z koperkiem 50 g M</p> <p>Dżem niskosłodzony 50 g</p> <p>Pomidor bez skórki 60 g</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Banan 120 g</p>	<p>Zupa makaronowa z makaronem pszennym, warzywami (marchew, pietruszka, seler) i natką pietruszki 400 ml G3 J S <i>(wywar drobiowy, woda, makaron pszenno-żytni, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200 g</p> <p>Gotowana pierś z kurczaka 100 g <i>(pierś z kurczaka, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Sos jogurtowy z koperkiem 50 g M <i>(jogurt naturalny 2% tł., mąka ziemniaczana, koperek)</i></p> <p>Sałata z jogurtem i pomidorem bez skórki 200 g M <i>(sałata, pomidor, jogurt naturalny 2% tł.)</i></p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Wędlina drobiowa 50 g 1</p> <p>Pomidor bez skórki 60 g</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY:</p> <p>Jogurt naturalny 150 g M</p> <p>Herbatniki 25 g G3 M</p>			
Wartości odżywcze: Energia 2085 kcal, białko ogółem 102,5 g, tłuszcz 49,5 g, NKT 13,8 g, węglowodany ogółem 319 g, w tym cukry: 75,7 g błonnik 24 g, Sód 2433 mg					
Data: 21.01.2024 r. NIEDZIELA			DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYZYWAJANYCH WĘGLOWODANÓW (6)		
<p>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 300 ml G4 M <i>(kawa zbożowa Anatol, woda, mleko 2% tł.)</i></p> <p>Chleb graham 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Parówka drobiowa 50 g 1</p> <p>Ketchup 20 g S</p> <p>Musztarda 20 g GR</p> <p>Ogórek 15 g</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Mandarynki 70 g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p> <p>II ŚNIADANIE:</p> <p>Chleb graham 50 g G3 G4</p> <p>Margaryna 8 g M</p> <p>Ser twaróg 50 g M</p> <p>Ogórek 15 g</p> <p>Sałata 10 g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p>	<p>Zupa makaronowa z makaronem pszennym, warzywami (marchew, pietruszka, seler) i natką pietruszki 400 ml G3 J S <i>(wywar drobiowy, woda, makaron pszenno-żytni, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200 g</p> <p>Gotowana pierś z kurczaka 100 g <i>(pierś z kurczaka, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Sos jogurtowy z koperkiem 50 g M <i>(jogurt naturalny 2% tł., mąka ziemniaczana, koperek)</i></p> <p>Sałata z jogurtem i pomidorem bez skórki 200 g M <i>(sałata, pomidor, jogurt naturalny 2% tł.)</i></p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p>	<p>Chleb graham 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Wędlina wieprzowa 50 g 1</p> <p>Hummus 25 g NS</p> <p>Papryka czerwona 30 g</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY:</p> <p>Jogurt naturalny 150 g M</p>			
Wartości odżywcze: Energia 2096 kcal, białko ogółem 114 g, tłuszcz 68g, NKT 19,3 g, węglowodany ogółem 274 g, w tym cukry: 30 g błonnik 34 g, Sód 3132 mg					

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Data: 22.01.2024 r. PONIEDZIAŁEK		
Śniadanie II śniadanie (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów)	Obiad	Kolacja Posiłek dodatkowy
Data: 22.01.2024 r. PONIEDZIAŁEK		
DIETA PODSTAWOWA (1)		
Płatki owsiane na mleku 400 g G5 M <i>(mleko 2% tł., płatki owsiane błyskawiczne)</i> Chleb pszenno-żytni 50g G3 G4 Chleb graham 50 g G3 G4 Margaryna 15 g M Wędlina drobiowa 50 g 1 Sałata 20 g Ogórek 15 g Gruszka 100 g Herbata czarna z cukrem 300 ml	Zupa z soczewicy z warzywami i ziemniakami zabieleną mlekiem 500 ml M S <i>(woda, ziemniaki, soczewica, brokuł, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, mleko 2% tł ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i> Kasza jęczmienna 200 g G6 Gotowany pulpet drobiowy 100 g G3 J <i>(mielone mięso drobiowe, kajzerka, bułka tarta, jajko, sól, pieprz)</i> w sosie pomidorowym z natką pietruszki 50 g <i>(koncentrat pomidory, mąka ziemniaczana, ziele angielskie, liść laurowy, olej rzepakowy)</i> Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z oliwą 200 g <i>(kapusta pekińska, marchew, koperek, oliwa)</i> Herbata czarna z cukrem 300 ml	Chleb pszenno-żytni 50g G3 G4 Chleb graham 50 g G3 G4 Margaryna 15 g M Pasta rybna z jajkiem i warzywami 100 g J S R <i>(Dorsz gotowany, jajko, marchew, pietruszka, seler, majonez, sól)</i> Papryka czerwona 30 g Herbata czarna z cukrem 300 ml POSIŁEK DODATKOWY: Kefir 200 g M Wafle ryżowe 30 g
Wartości odżywcze: Energia 2113 kcal, białko ogółem 99 g, tłuszcz 57 g, NKT 14,5 g, węglowodany ogółem 317,5 g, w tym cukry: 47 g błonnik 35 g, Sód 2212 mg		
Data: 22.01.2024 r. PONIEDZIAŁEK		
DIETA ŁATWOSTRAWNA (2)		
Płatki owsiane na mleku 400 g G5 M <i>(mleko 2% tł., płatki owsiane błyskawiczne)</i> Chleb pszenny 100 g G3 G4 Margaryna 15 g M Wędlina drobiowa 50 g 1 Sałata 20 g Pomidor bez skórki 50 g Jabłko pieczone z cynamonem 150 g Herbata czarna z cukrem 300 ml	Zupa warzywna z ziemniakami zabieleną mlekiem 500 ml M S <i>(woda, ziemniaki, soczewica, brokuł, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, mleko 2% tł., ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i> Ziemniaki gotowane z koperkiem 250 g Gotowany pulpet drobiowy 100 g G3 J <i>(mielone mięso drobiowe, kajzerka, bułka tarta, jajko, sól, pieprz)</i> Mix gotowanych warzyw z oliwą 200 g <i>(marchew, pietruszka, brokuł- bez todygi, oliwa)</i> Herbata czarna z cukrem 300 ml	Chleb pszenny 100 g G3 G4 Margaryna 15 g M Pasta rybna z warzywami 100 g S R M <i>(Dorsz gotowany, marchew, pietruszka, seler, jogurt naturalny 2% tł., sól)</i> Ogórek kiszony bez skórki 30 g Herbata czarna z cukrem 300 ml POSIŁEK DODATKOWY: Kefir 200 g M Wafle ryżowe 30 g
Wartości odżywcze: Energia 2016 kcal, białko ogółem 97 g, tłuszcz 45 g, NKT 13,4 g, węglowodany ogółem 322 g, w tym cukry 53,4 : g błonnik 31,6 g, Sód 2215 mg		

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Data: 22.01.2024 r. PONIEDZIAŁEK			DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZÓW (3)		
<p>Płatki owsiane na mleku 400 g G5 M <i>(mleko 2% tł., płatki owsiane błyskawiczne)</i></p> <p>Chleb pszenny 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Wędlina drobiowa 50 g 1</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Pomidor bez skórki 50 g</p> <p>Jabłko pieczone z cynamonem 150 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p>	<p>Zupa warzywna z ziemniakami zabieleną mlekiem 500 ml M S <i>(woda, ziemniaki, soczewica, brokuł, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, mleko 2% tł., ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Ziemniaki gotowane z koperkiem 200 g</p> <p>Gotowany pulpet drobiowy 100 g G3 J <i>(mielone mięso drobiowe, kajzerka, bułka tarta, jajko, sól, pieprz)</i></p> <p>Mix gotowanych warzyw z oliwą 200 g <i>(marchew, pietruszka, brokuł- bez todaygi, oliwa)</i></p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p>	<p>Chleb pszenny 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Pasta rybna z warzywami 100 g S R M <i>(Dorsz gotowany, marchew, pietruszka, seler, jogurt naturalny 2% tł., sól)</i></p> <p>Ogórek kiszony bez skórki 30 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY:</p> <p>Kefir 200 g M</p> <p>Wafle ryżowe 30 g</p>			
Wartości odżywcze: Energia 2016 kcal, białko ogółem 97 g, tłuszcz 45 g, NKT 13,4 g, węglowodany ogółem 322 g, w tym cukry 53,4 : g błonnik 31,6 g, Sód 2215 mg					
Data: 22.01.2024 r. PONIEDZIAŁEK			DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYZYWAJANYCH WĘGLOWODANÓW (6)		
<p>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 300 ml G4 M <i>(kawa zbożowa Anatol, woda, mleko 2% tł.)</i></p> <p>Chleb graham 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Wędlina drobiowa 50 g 1</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Ogórek 15 g</p> <p>Gruszka 100 g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p> <p>II ŚNIADANIE:</p> <p>Chleb graham 50 g G3 G4</p> <p>Margaryna 8 g M</p> <p>Ser żółty 25 g M</p> <p>Ogórek 15 g</p> <p>Sałata 10 g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p>	<p>Zupa z soczewicy z warzywami i ziemniakami zabieleną mlekiem 500 ml M S <i>(woda, ziemniaki, soczewica, brokuł, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, mleko 2% tł., ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Kasza jęczmienna 200 g G6</p> <p>Gotowany pulpet drobiowy 100 g G3 J <i>(mielone mięso drobiowe, kajzerka, bułka tarta, jajko, sól, pieprz)</i></p> <p>W sosie pomidorowym z natką pietruszki 50 g <i>(koncentrat pomidory, mąka ziemniaczana, ziele angielskie, liść laurowy, olej rzepakowy)</i></p> <p>Surówka z kapusty pekińskiej i marchewki z oliwą 200 g <i>(kapusta pekińska, marchew, koperek, oliwa)</i></p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p>	<p>Chleb graham 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Pasta rybna z jajkiem i warzywami 100 g J S R <i>(Dorsz gotowany, jajko, marchew, pietruszka, seler, majonez, sól)</i></p> <p>Papryka czerwona 30 g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY:</p> <p>Kefir 200 g M</p> <p>Wafle ryżowe pełnoziarniste 30 g</p>			
Wartości odżywcze: Energia 2129 kcal, białko ogółem 106,6 g, tłuszcz 65 g, NKT 18,6 g, węglowodany ogółem 299 g, w tym cukry: 29 g błonnik 39 g, Sód 2710 mg					

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Data: 23.01.2024 r. WTOREK		
Śniadanie II śniadanie (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów)	Obiad	Kolacja Posiłek dodatkowy
Data: 23.01.2024 r. WTOREK		
DIETA PODSTAWOWA (1)		
Kasza manna na mleku 400 ml G3 M <i>(mleko 2% tł., kasza manna)</i> Chleb pszenno-żytni 50g G3 G4 Chleb graham 50 g G3 G4 Margaryna 15 g M Twarożek z rzodkiewką 80 g M <i>(ser twaróg półtłusty, jogurt, rzodkiewka)</i> Jabłko 100 g Herbata czarna z cukrem 300 ml	Zupa ogórkowa z ziemniakami zabelana mlekiem 500 ml M S <i>(woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, ogórki kiszane, natka pietruszki, mleko 2% tł., ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i> Ryż basmati 200g Duszone na oliwie mięso z kurczaka z warzywami w sosie własnym 350 g S <i>(marchew, pietruszka, seler, groszek zielony, oliwa, mąka ziemniaczana, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i> Herbata czarna z cukrem 300 ml	Chleb pszenny 50g G3 G4 Chleb graham 50 g G3 G4 Margaryna 15 g M Wędlina drobiowa 50 g 1 Papryka czerwona 30 g Sałata 20g Herbata czarna z cukrem 300 ml POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt owocowy bez dodatku cukru 150 g M
<i>Wartości odżywcze: Energia 2022 kcal, białko ogółem 91,4 g, tłuszcz 56 g, NKT 17,8, węglowodany ogółem 303 g, w tym cukry: 41,0 g błonnik 27 g, Sód 2273 mg</i>		
Data: 23.01.2024 r. WTOREK		
DIETA ŁATWOSTRAWNA (2)		
Kasza manna na mleku 400 ml G3 M <i>(mleko 2% tł., kasza manna)</i> Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4 Margaryna 15 g M Ser twaróg 80 g M Sałata 20 g Mus owocowy z przetartych owoców 100 g Herbata czarna z cukrem 300 ml	Zupa marchewkowa z ziemniakami zabelana mlekiem 500 ml M S <i>(woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, mleko 2% tł., ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i> Ryż basmati 200g Gotowane mięso z kurczaka z warzywami w sosie własnym polane oliwą 350 g S <i>(marchew, pietruszka, seler, groszek zielony, oliwa, mąka ziemniaczana, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i> Herbata czarna z cukrem 300 ml	Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4 Margaryna 15 g M Wędlina drobiowa 50 g 1 Pomidor bez skórki 60g Sałata 20g Herbata czarna z cukrem 300 ml POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt owocowy bez dodatku cukru 150 g M
<i>Wartości odżywcze: Energia 2068 kcal, białko ogółem 90 g, tłuszcz 56 g, NKT 17,8 g, węglowodany ogółem 315 g, w tym cukry: 39 g błonnik 24 g, Sód 2020 mg</i>		

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Data: 23.01.2024 r. WTOREK			DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (3)		
<p>Kasza manna na mleku 400 ml G3 M <i>(mleko 2% tł., kasza manna)</i></p> <p>Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Ser twaróg 80 g M</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Mus owocowy z przetartych owoców 100 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p>	<p>Zupa marchewkowa z ziemniakami zabelana mlekiem 500 ml M S <i>(woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, mleko 2% tł., ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Ryż basmati 200g</p> <p>Gotowane mięso z kurczaka z warzywami w sosie własnym polane oliwą 350 g S <i>(marchew, pietruszka, seler, groszek zielony, oliwa, mąka ziemniaczana, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Wędlina drobiowa 50 g 1</p> <p>Pomidor bez skórki 60g</p> <p>Sałata 20g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt owocowy bez dodatku cukru 150 g M</p>			
Wartości odżywcze: Energia 2068 kcal, białko ogółem 90 g, tłuszcz 56 g, NKT 17,8 g, węglowodany ogółem 315 g, w tym cukry: 39 g błonnik 24 g, Sód 2020 mg					
Data: 23.01.2024 r. WTOREK			DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYZYWAJANYCH WĘGLOWODANÓW (6)		
<p>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 300 ml G4 M <i>(kawa zbożowa Anatol, woda, mleko 2% tł.)</i></p> <p>Chleb graham 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Twarożek z rzodkiewką 80 g M <i>(ser twaróg półtłusty, jogurt, rzodkiewka)</i></p> <p>Jabłko 100 g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p> <p>II ŚNIADANIE:</p> <p>Chleb graham 50 g G3 G4</p> <p>Margaryna 8 g M</p> <p>Wędlina drobiowa 25 g 1</p> <p>Ogórek 15 g</p> <p>Sałata 10 g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p>	<p>Zupa ogórkowa z ziemniakami zabelana mlekiem 500 ml M S <i>(woda, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, ogórki kiszzone, natka pietruszki, mleko 2% tł., ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Ryż basmati 200g</p> <p>Duszone na oliwie mięso z kurczaka z warzywami w sosie własnym 350 g S <i>(marchew, pietruszka, seler, groszek zielony, oliwa, mąka ziemniaczana, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p>	<p>Chleb graham 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Wędlina drobiowa 50 g 1</p> <p>Ser żółty 25 g M</p> <p>Papryka czerwona 30 g</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt owocowy bez dodatku cukru 150 g M Biszkopty bez cukru 25 g G3 M J</p>			
Wartości odżywcze: Energia 2039 kcal, białko ogółem 100 g, tłuszcz 63,3 g, NKT 20 g, węglowodany ogółem 289 g, w tym cukry: 12 g błonnik 32,6g, Sód 2864 mg					

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Data: 24.01.2024 r. ŚRODA		
Śniadanie II śniadanie (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów)	Obiad	Kolacja Posiłek dodatkowy
Data: 24.01.2024 r. ŚRODA		
DIETA PODSTAWOWA (1)		
Zupa mleczna z makaronem pszennym 400 ml M G3 J <i>(mleko 2% tł., makaron pszenny)</i> Chleb pszenno-żytni 50g G3 G4 Chleb graham 50 g G3 G4 Margaryna 15 g M Wędlna drobiowa 50 g 1 Pomidor 60 g Sałata 20 g Herbata czarna z cukrem 300 ml Mandarynki 70g	Zupa krupnik z kaszą, ziemniakami i warzywami 500 ml G6 S <i>(woda, kasza jęczmienna perłowa, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i> Ziemniaki z koperkiem 200 g Kotlet pożarski (smażony) na oleju rzepakowym 100 g G3 J <i>(mielone mięso drobiowe, kajzerka, bułka tarta, jajko, sól, pieprz)</i> Sos jogurtowy z natką pietruszki 50 g M <i>(jogurt naturalny 2% tł., mąka ziemniaczana, koperek)</i> Surówka z buraczków z oliwą 200 g <i>(buraki gotowane, oliwa, sól)</i> Herbata czarna z cukrem 300 ml	Chleb pszenno-żytni 50g G3 G4 Chleb graham 50 g G3 G4 Margaryna 15 g M Ser żółty 50 g M Papryka czerwona 30g Sałata 20g Herbata czarna z cukrem 300 ml POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt naturalny 150 g M
<i>Wartości odżywcze: Energia 2119 kcal, białko ogółem 98 g, tłuszcz 63 g, NKT 20,4 g, węglowodany ogółem 305 g, w tym cukry: 44,6 g błonnik 28,5 g, Sód 2696 mg</i>		
Data: 24.01.2024 r. ŚRODA		
DIETA ŁATWOSTRAWNA (2)		
Zupa mleczna z makaronem pszennym 400 ml M G3 J <i>(mleko 2% tł., makaron pszenny)</i> Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4 Margaryna 15 g M Wędlna drobiowa 50 g 1 Pomidor bez skórki 60 g Sałata 20 g Herbata czarna z cukrem 300 ml Banan 120 g	Zupa krupnik z kaszą, ziemniakami i warzywami 500 ml G6 S <i>(woda, kasza jęczmienna perłowa, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i> Ziemniaki z koperkiem 200 g Pulpet drobiowy gotowany 100 g M G3 J <i>(mielone mięso drobiowe, kajzerka, bułka tarta, jajko, sól, pieprz)</i> Sos jogurtowy z natką pietruszki 50 g M <i>(jogurt naturalny 2% tł., mąka ziemniaczana, koperek)</i> Surówka z buraczków z oliwą 200 g <i>(buraki gotowane, oliwa, sól)</i> Herbata czarna z cukrem 300 ml	Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4 Margaryna 15 g M Jajko na miękko 60 g J Dżem niskosłodzony 30 g Pomidor bez skórki 60 g Sałata 20 g Herbata czarna z cukrem 300 ml POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt naturalny 150 g M
<i>Wartości odżywcze: Energia 2175 kcal, białko ogółem 90 g, tłuszcz 57 g, NKT 15g , węglowodany ogółem 341 g, w tym cukry: 62 g błonnik 26 g, Sód 2323 mg</i>		

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Data: 24.01.2024 r. ŚRODA		DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (3)
<p>Zupa mleczna z makaronem pszennym 400 ml M G3 J <i>(mleko 2% tł., makaron pszenny)</i></p> <p>Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Wędlina drobiowa 50 g 1</p> <p>Pomidor bez skórki 60 g</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p> <p>Banan 120 g</p>	<p>Zupa krupnik z kaszą, ziemniakami i warzywami 500 ml G6 S <i>(woda, kasza jęczmienna perłowa, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Ziemniaki z koperkiem 200 g</p> <p>Pulpet drobiowy gotowany 100 g M G3 J <i>mielone mięso drobiowe, kajzerka, bułka tarta, jajko, sól, pieprz)</i></p> <p>Sos jogurtowy z natką pietruszki 50 g M <i>(jogurt naturalny 2% tł., mąka ziemniaczana, koperek)</i></p> <p>Surówka z buraczków z oliwą 200 g <i>(buraki gotowane, oliwa, sól)</i></p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Białko jaja kurzego (jajka bez żółtka) 60 g J</p> <p>Dżem niskosłodzony 30 g</p> <p>Pomidor bez skórki 60 g</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt naturalny 150 g M</p>
<p>Wartości odżywcze: Energia 2129 kcal, białko ogółem 89 g, tłuszcz 52g, NKT 13,7, węglowodany ogółem 341 g, w tym cukry: 62 g błonnik 26 g, Sód 2352 mg</p>		

Data: 24.01.2024 r. ŚRODA		DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJANYCH WĘGLOWODANÓW (6)
<p>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 300 ml G4 M <i>(kawa zbożowa Anatol, woda, mleko 2% tł.)</i></p> <p>Chleb graham 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15g M</p> <p>Wędlina drobiowa 50 g 1</p> <p>Pomidor 60 g</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p> <p>Mandarynki 70 g</p> <p>II ŚNIADANIE:</p> <p>Chleb graham 50g G3 G4</p> <p>Margaryna 8g M</p> <p>Hummus 25 g NS</p> <p>Ogórek 10g</p> <p>Sałata 15g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p>	<p>Zupa krupnik z kaszą, ziemniakami i warzywami 500 ml G6 S <i>(woda, kasza jęczmienna perłowa, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i></p> <p>Kasza gryczana 200 g</p> <p>Pulpet drobiowy gotowany 100 g M G3 J <i>mielone mięso drobiowe, kajzerka, bułka tarta, jajko, sól, pieprz)</i></p> <p>Sos jogurtowy z natką pietruszki 50 g M <i>(jogurt naturalny 2% tł., mąka ziemniaczana, koperek)</i></p> <p>Marchewka tarta z jabłkiem oliwa i jogurtem 200 g M <i>(jabłko, marchew, oliwa, jogurt naturalny 2% tł.)</i></p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p>	<p>Chleb graham 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Ser żółty 50 g M</p> <p>Papryka czerwona 30 g</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt naturalny 150 g M</p>
<p>Wartości odżywcze: Energia 2120 kcal, białko ogółem 103 g, tłuszcz 68 g, NKT 21,5 g, węglowodany ogółem 296 g, w tym cukry: 40 g błonnik 39 g, Sód 2930 mg</p>		

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Data: 25.01.2023 r. CZWARTEK		
Śniadanie II śniadanie (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów)	Obiad	Kolacja Posiłek dodatkowy
Data: 25.01.2023 r. CZWARTEK		
DIETA PODSTAWOWA (1)		
Zupa mleczna z ryżem 400 ml M <i>(mleko 2% tł., ryż biały)</i> Chleb pszenno-żytni 50g G3 G4 Chleb graham 50 g G3 G4 Margaryna 15 g M Jajko na miękko 120 g J Pomidor 60 g Sałata 20 g Jabłko 100 g Herbata czarna z cukrem 300 ml	Żurek z ziemniakami, warzywami i zieleciną 500 ml M G3 G4 S <i>(woda, żurek, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, natka pietruszki, liść laurowy, ziele angielskie, sól)</i> Makaron z serem białym i sosem jogurtowo-truskawkowym 500 g M G3 J <i>(makaron świderki z pszenicy durum, ser twaróg, jogurt, truskawki)</i> Herbata czarna z cukrem 300 ml	Chleb pszenno-żytni 50g G3 G4 Chleb graham 50 g G3 G4 Margaryna 15 g M Wędlina drobiowa 1 Sałata 20 g Ogórek 15 g Herbata czarna z cukrem 300 ml POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt naturalny 150 g M Herbatniki 25 g G3 M J
<i>Wartości odżywcze: Energia 2139 kcal, białko ogółem 101 g, tłuszcz 58 g, NKT 21 g, węglowodany ogółem 319 g, w tym cukry: 54 g błonnik 27,5 g, Sód 2256 mg</i>		
Data: 25.01.2023 r. CZWARTEK		
DIETA ŁATWO STRAWNA (2)		
Zupa mleczna z ryżem 400 ml M <i>(mleko 2% tł., ryż biały)</i> Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4 Margaryna 15 g M Schab gotowany 50g Pomidor bez skórki 60g Jabłko pieczone z cynamonem 150 g Herbata czarna z cukrem 300 ml	Zupa koperkowa z ziemniakami i warzywami zabieleną mlekiem 500 ml M S <i>(woda, ryż biały, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, mleko 2% tł., liść laurowy, ziele angielskie, sól)</i> Makaron z serem białym i sosem jogurtowym 400 g M G3 J <i>(makaron świderki z pszenicy durum, ser twaróg, jogurt)</i> Banan 120 g Herbata czarna z cukrem 300 ml	Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4 Margaryna 15 g M Wędlina drobiowa 1 Sałata 20 g Pomidor bez skórki 60 g Herbata czarna z cukrem 300 ml POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt naturalny 150 g M
<i>Wartości odżywcze: Energia 2188 kcal, białko ogółem 100 g, tłuszcz 52,5 g, NKT 16 g, węglowodany ogółem 344 g, w tym cukry 67g, błonnik 23 g, Sód 2083 mg</i>		

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Data: 25.01.2023 r. CZWARTEK			DIETA ŁATWO STRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (3)		
<p>Zupa mleczna z ryżem 400 ml M <i>(mleko 2% tł., ryż biały)</i></p> <p>Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Schab gotowany 50g</p> <p>Pomidor bez skórki 60g</p> <p>Jabłko pieczone z cynamonem 150 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p>	<p>Zupa koperkowa z ziemniakami i warzywami zabieleną mlekiem 500 ml M S <i>(woda, ryż biały, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, mleko 2% tł., liść laurowy, ziele angielskie, sól)</i></p> <p>Makaron z serem białym i sosem jogurtowym 400 g M G3 J <i>(makaron świderki z pszenicy durum, ser twaróg, jogurt)</i></p> <p>Banan 120 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Wędlina drobiowa 1</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Pomidor bez skórki 60 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt naturalny 150 g M</p>			
Wartości odżywcze: Energia 2188 kcal, białko ogółem 100 g, tłuszcz 52,5 g, NKT 16 g, węglowodany ogółem 344 g, w tym cukry 67g, błonnik 23 g, Sód 2083 mg					
Data: 25.01.2023 r. CZWARTEK			DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJANYCH WĘGLOWODANÓW (6)		
<p>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 300 ml G4 M <i>(kawa zbożowa Anatol, woda, mleko 2% tł.)</i></p> <p>Chleb graham 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Jajko na miękko 120 g J</p> <p>Ogórek 30 g</p> <p>Jabłko 100 g</p> <p>Herbata czarna z bez cukru 300 ml</p> <p>II ŚNIADANIE:</p> <p>Chleb graham 50 g G3 G4</p> <p>Margaryna 8 g M</p> <p>Wędlina drobiowa 50 g 1</p> <p>Ogórek 15 g</p> <p>Sałata 10 g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p>	<p>Żurek z ziemniakami, warzywami i zieleniną 500 ml M G3 G4 S <i>(woda, żurek, ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, śmietana 12%, natka pietruszki, liść laurowy, ziele angielskie, sól)</i></p> <p>Makaron z serem białym i sosem jogurtowo-truskawkowym 500 g M G3 J <i>(makaron świderki z pszenicy durum, ser twaróg, jogurt, truskawki)</i></p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p>	<p>Chleb graham 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Wędlina drobiowa 1</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Pomidor 60 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt naturalny 150 g M Biszkopty bez cukru 25 g G3 M J</p>			
Wartości odżywcze: Energia 2077 kcal, białko ogółem 108 g, tłuszcz 61 g, NKT 22 g, węglowodany ogółem 296g, w tym cukry 27,6: g błonnik 33,1g, Sód 2645 mg					

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Data: 26.01.2023 r. PIĄTEK		
Śniadanie II śniadanie (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów)	Obiad	Kolacja Posiłek dodatkowy
Data: 26.01.2023 r. PIĄTEK		
DIETA PODSTAWOWA (1)		
Płatki owsiane na mleku 400 g G5 M <i>(mleko 2% tł., płatki owsiane błyskawiczne)</i> Chleb pszenno-żytni 50g G3 G4 Chleb graham 50 g G3 G4 Margaryna 15 g M Ser żółty 30 g M Hummus 25 g NS Ogórek kiszony 30 g Gruszka 100 g Herbata czarna z cukrem 300 ml	Zupa grysikowa z kalafiem i warzywami 500 ml G3 S <i>(woda, kasza manna, kalafior, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, liść laurowy, ziele angielskie, sól)</i> Ziemniaki z koperkiem 200 g Gotowana ryba z warzywami po grecku (w sosie pomidorowym) z oliwą 300 g R S <i>(Dorsz, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, oliwa, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i> Herbata czarna z cukrem 300 ml	Chleb pszenno-żytni 50g G3 G4 Chleb graham 50 g G3 G4 Margaryna 15g M Sałatka jarzynowa z jajkiem z majonezem i jogurtem 100g J M <i>(ziemniaki, marchew, ogórek kiszony, groszek konserwowy, jajko, majonez, jogurt, natka pietruszki)</i> Pomidor 60 g Herbata czarna z cukrem 300 ml POSIŁEK DODATKOWY: Ser homogenizowany naturalny 150 g M
<i>Wartości odżywcze: Energia 2149 kcal, białko ogółem 90,2 g, tłuszcz 63,7, NKT 15,5 g, węglowodany ogółem 321 g, w tym cukry: 58 g błonnik 34,5 g, Sód 2425mg</i>		
Data: 26.01.2023 r. PIĄTEK		
DIETA ŁATWOSTRAWNA (2)		
Płatki owsiane na mleku 400 g G5 M <i>(mleko 2% tł., płatki owsiane błyskawiczne)</i> Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4 Margaryna 15 g M Twarożek z koperkiem 80 g M <i>(ser twaróg półtłusty, jogurt, koperek)</i> Ogórek kiszony bez skórki 30 g Mus owocowy z przetartych owoców 100 g Herbata czarna z cukrem 300 ml	Zupa grysikowa z kalafiem i warzywami 500 ml G3 S <i>(woda, kasza manna, kalafior, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, liść laurowy, ziele angielskie, sól)</i> Ziemniaki z koperkiem 200 g Gotowana ryba z marchewką w sosie własnym skropiona oliwą 300 g R S <i>(Dorsz, marchew, seler, ziele angielskie, liść laurowy, sól)</i> Herbata czarna z cukrem 300 ml	Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4 Margaryna 15g M Wędlina drobiowa 50 g 1 Pomidor bez skórki 60 g Herbata czarna z cukrem 300 ml POSIŁEK DODATKOWY: Ser homogenizowany naturalny 150 g M
<i>Wartości odżywcze: Energia 2037 kcal, białko ogółem 97 g, tłuszcz 48g, NKT 12,0, węglowodany ogółem 319 g, w tym cukry 57g, błonnik 28 g, Sód 2482 mg</i>		

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Data: 26.01.2023 r. PIĄTEK			DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZÓW (3)		
<p>Płatki owsiane na mleku 400 g G5 M (<i>mleko 2% tł., płatki owsiane błyskawiczne</i>) Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4 Margaryna 15 g M Twarożek z koperkiem 80 g M (<i>ser twaróg półtłusty, jogurt, koperek</i>) Ogórek kiszony bez skórki 30 g Mus owocowy z przetartych owoców 100 g Herbata czarna z cukrem 300 ml</p>	<p>Zupa grysikowa z kalafior i warzywami 500 ml G3 S (<i>woda, kasza manna, kalafior, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, liść laurowy, ziele angielskie, sól</i>) Ziemniaki z koperkiem 200 g Gotowana ryba z marchewką w sosie własnym skropiona oliwą 300 g R S (<i>Dorsz, marchew, seler, ziele angielskie, liść laurowy, sól</i>) Herbata czarna z cukrem 300 ml</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4 Margaryna 15g M Wędlina drobiowa 50 g 1 Pomidor bez skórki 60 g Herbata czarna z cukrem 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY: Ser homogenizowany naturalny 150 g M</p>			
Wartości odżywcze: Energia 2037 kcal, białko ogółem 97 g, tłuszcz 48g, NKT 12,0, węglowodany ogółem 319 g, w tym cukry 57g, błonnik 28 g, Sód 2482 mg					
Data: 26.01.2023 r. PIĄTEK			DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJANYCH WĘGLOWODANÓW (6)		
<p>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 300 ml G4 M (<i>kawa zbożowa Anadol, woda, mleko 2% tł.</i>) Chleb graham 100 g G3 G4 Margaryna 15 g M Ser żółty 30 g M Hummus 25 g NS Ogórek kiszony 30g Sałata 20g Gruszka 100g Herbata czarna bez cukru 300 ml</p> <p>II ŚNIADANIE: Chleb graham 50g G3 G4 Margaryna 8g M Ser twaróg 40g M Ogórek 15g Sałata 15g Herbata czarna bez cukru 300 ml</p>	<p>Zupa grysikowa z kalafior i warzywami 500 ml G3 S (<i>woda, kasza manna, kalafior, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, liść laurowy, ziele angielskie, sól</i>) Ziemniaki z koperkiem 200 g Gotowana ryba z warzywami po grecku (w sosie pomidorowym) z oliwą 300 g R S (<i>Dorsz, marchew, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy, oliwa, ziele angielskie, liść laurowy, sól</i>) Herbata czarna bez cukru 300 ml</p>	<p>Chleb graham 100 g G3 G4 Margaryna 15g M Sałatka jarzynowa z jajkiem z majonezem i jogurtem 100g J M (<i>ziemniaki, marchew, ogórek kiszony, groszek konserwowy, jajko, majonez, jogurt, natka pietruszki</i>) Pomidor 60 g Herbata czarna bez cukru 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt owocowy bez dodatku cukru 150 g M</p>			
Wartości odżywcze: Energia 2090 kcal, białko ogółem 100 g, tłuszcz 68 g NKT 17 g, węglowodany ogółem 290 g, w tym cukry: 26 g błonnik 39 g, Sód 2651mg					

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Data: 27.01.2023 r. SOBOTA		
Śniadanie II śniadanie (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów)	Obiad	Kolacja Posiłek dodatkowy
Data: 27.01.2023 r. SOBOTA		
DIETA PODSTAWOWA (1)		
Zupa mleczna z makaronem pszennym 400 ml M G3 J <i>(mleko 2% tł., makaron pszenny)</i> Chleb pszenno-żytni 50g G3 G4 Chleb graham 50 g G3 G4 Margaryna 15 g M Pasta mięsna wieprzowa 100 g S J <i>(mięso wieprzowe, marchew, pietruszka, seler, majonez, sól)</i> Sałata 20 g Pomidor 60 g Banan 120 g Herbata czarna z cukrem 300 ml	Zupa brokułowa z ziemniakami zabelana mlekiem 500 ml M S <i>(woda, ziemniaki, brokuł, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, mleko 2% tł., liść laurowy, ziele angielskie, sól)</i> Kasza gryczana 200 g Gulasz wieprzowy duszony na oleju rzepakowym z warzywami 300 g <i>(topatka wieprzowa, marchew, cukinia, fasolka szparagowa, olej rzepakowy, ziele angielskie, liść laurowy, mąka ziemniaczana)</i> Herbata czarna z cukrem 300 ml	Chleb pszenno-żytni 50g G3 G4 Chleb graham 50 g G3 G4 Margaryna 15g M Twarożek z rzodkiewką 80 g M <i>(ser twaróg półtłusty, jogurt, rzodkiewka)</i> Papryka czerwona 30 g Herbata czarna z cukrem 300 ml POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt owocowy bez dodatku cukru 150 g M
Wartości odżywcze: Energia 2317 kcal, białko ogółem 97,8 g, tłuszcz 78 g, NKT 22g, węglowodany ogółem 332 g, w tym cukry 70 g, błonnik 44 g, Sód 1831mg		
Data: 27.01.2023 r. SOBOTA		
DIETA ŁATWOSTRAWNA (2)		
Zupa mleczna z makaronem pszennym 400 ml M G3 J <i>(mleko 2% tł., makaron pszenny)</i> Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4 Margaryna 15 g M Pasta mięsna drobiowa 100 g S M <i>(mięso drobiowe, marchew, pietruszka, seler, jogurt, sól)</i> Sałata 20 g Pomidor bez skórki 60 g Banan 120 g Herbata czarna z cukrem 300 ml	Zupa brokułowa z ziemniakami zabelana mlekiem 500 ml M S <i>(woda, ziemniaki, brokuł, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, mleko 2% tł., liść laurowy, ziele angielskie, sól)</i> Kasza jagłana 200 g Gotowany gulasz wieprzowy z warzywami, skropiony olejem 300 g <i>(topatka wieprzowa, marchew, cukinia, fasolka szparagowa, olej rzepakowy, ziele angielskie, liść laurowy, mąka ziemniaczana)</i> Herbata czarna z cukrem 300 ml	Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4 Margaryna 15 g M Twarożek z natką pietruszki 80 g M <i>(ser twaróg półtłusty, jogurt, natka pietruszki)</i> Sałata 20 g Herbata czarna z cukrem 300 ml POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt owocowy bez dodatku cukru 150 g M
Wartości odżywcze: Energia 2176 kcal, białko ogółem 98 g, tłuszcz 62 g, NKT 20g, węglowodany ogółem 329 g, w tym cukry 40 g, błonnik 25g, Sód 1845mg		

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Data: 27.01.2023 r. SOBOTA			DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU (3)		
<p>Zupa mleczna z makaronem pszennym 400 ml M G3 J <i>(mleko 2% tł., makaron pszenny)</i></p> <p>Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Pasta mięsna drobiowa 100 g S M <i>(mięso drobiowe, marchew, pietruszka, seler, jogurt, sól)</i></p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Pomidor bez skórki 60 g</p> <p>Banan 120 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p>	<p>Zupa brokułowa z ziemniakami zabelana mlekiem 500 ml M S <i>(woda, ziemniaki, brokuł, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, mleko 2% tł., liść laurowy, ziele angielskie, sól)</i></p> <p>Kasza jagłana 200 g</p> <p>Gotowany gulasz wieprzowy z warzywami, skropiony olejem 300 g <i>(topatka wieprzowa, marchew, cukinia, fasolka szparagowa, olej rzepakowy, ziele angielskie, liść laurowy, mąka ziemniaczana)</i></p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p>	<p>Chleb pszenno-żytni 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Twarożek z natką pietruszki 80 g M <i>(ser twaróg półtłusty, jogurt, natka pietruszki)</i></p> <p>Dżem niskosłodzony 30 g</p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Papryka 30 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt owocowy bez dodatku cukru 150 g M</p>			
Wartości odżywcze: Energia 2176 kcal, białko ogółem 98 g, tłuszcz 62 g, NKT 20g, węglowodany ogółem 329 g, w tym cukry 40 błonnik 25g, Sód 1845mg					
Data: 27.01.2023 r. SOBOTA			DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRYZYWAJANYCH WĘGLOWODANÓW (6)		
<p>Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 300 ml G4 M <i>(kawa zbożowa Anatol, woda, mleko 2% tł.)</i></p> <p>Chleb graham 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Pasta mięsna wieprzowa 100 g S J <i>(mięso wieprzowe, marchew, pietruszka, seler, majonez, sól)</i></p> <p>Sałata 20 g</p> <p>Pomidor 60 g</p> <p>Mandarynki 70 g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p> <p>II ŚNIADANIE:</p> <p>Chleb graham 50 g G3 G4</p> <p>Margaryna 8 g M</p> <p>Hummus 25 g NS</p> <p>Ogórek 15 g</p> <p>Sałata 15 g</p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p>	<p>Zupa brokułowa z ziemniakami zabelana mlekiem 500 ml M S <i>(woda, ziemniaki, brokuł, marchew, pietruszka, seler, natka pietruszki, mleko 2% tł., liść laurowy, ziele angielskie, sól)</i></p> <p>Kasza gryczana 200 g</p> <p>Gulasz wieprzowy duszony na oleju rzepakowym z warzywami 300 g <i>(topatka wieprzowa, marchew, cukinia, fasolka szparagowa, olej rzepakowy, ziele angielskie, liść laurowy, mąka ziemniaczana)</i></p> <p>Herbata czarna bez cukru 300 ml</p>	<p>Chleb graham 100 g G3 G4</p> <p>Margaryna 15 g M</p> <p>Twarożek z rzodkiewką 80 g M <i>(ser twaróg półtłusty, jogurt, rzodkiewka)</i></p> <p>Papryka czerwona 30 g</p> <p>Herbata czarna z cukrem 300 ml</p> <p>POSIŁEK DODATKOWY: Jogurt owocowy bez dodatku cukru 150 g M</p>			
Wartości odżywcze: Energia 2136 kcal, białko ogółem 99 g, tłuszcz 80 g, NKT 22 g, węglowodany ogółem 284 g, w tym cukry: 34 g błonnik 50 g, Sód 2098 mg					

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.

INFORMACJA DLA PACJENTÓW: Produkty z których sporządzono potrawy zawierają substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji.

Oznaczenie stosowanych alergenów: ZBOŻA zawierające gluten(G): G3 – gluten pszenny, G4 gluten żytni, G5 -gluten owsiany, G6 – gluten jęczmienny, SKORUPIAKI (SK), JAJA (J), RYBY(R), ORZESZKI ZIEMNE (OZ), SOJA (SO), MLEKO łącznie z laktozą (M), ORZECHY (O): ORZ- orzechy włoskie, OL-laskowe, OP- pekan, ON-nerkowce, OP-pistacje, OM- migdały, SELER(S), GORCZYCA (GR), NASIONA SEZAMU (NS), DWUTLENEK SIARKI i siarczyny (DS), ŁUBIN (Ł), MIĘCZAKI (MI), PRODUKTY WĘDLINIARSKIE (1), które mogą zawierać: gluten, mleko z laktozą, jaja, orzeszki ziemne, seler gorczycę, nasiona sezamu, soję.

Wykaz wszystkich alergenów stosowanych w zakładzie, których śladowe ilości mogą przedostać się do dań gotowych: zboża zawierające gluten, soja, mleko, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne/orzeszki arachidowe, orzechy (migdał, orzech laskowy, orzech włoski, nerkowiec, orzech pekan, orzech brazylijski, pistacja, orzech pistacjowy, orzech makadamia), seler, gorczyca, nasiona sezamu, dwutlenek siarki i siarczyny, łubin, mięczaki. Alergeny oznaczono zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady.