

Menu Szpital w Kolnie 01-10.03.2021 r.

Uwaga: Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od działu żywienia.

01.03.2021 Poniedziałek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniadanie	Zupa ml/płatki owsiane 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Wędlina 50g Pomidor 20g Herbata 200 ml alergeny 1,5	Zupa ml/ płatki owsiane 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Wędlina 50g Pomidor 20g Herbata 200ml alergeny 1,5	Zupa ml/płatki owsiane 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Wędlina 50g Pomidor 20g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,4,5
Oblad	Zupa jarzynowa 350ml Makaron z mięsem 400g Surówka z czerwonej kapusty 100g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,5,6	Zupa jarzynowa 350ml Makaron z mięsem 400g Surówka z czerwonej kapusty 100g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,5,6	Zupa jarzynowa 350ml Makaron z mięsem 400g Surówka z czerwonej kapusty 100g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,5,6 <i>razowy</i>
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Pomidor 30g Herbata 250ml alergeny 1,5	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Pomidor 30g Herbata 250ml alergeny 1,5	Chleb zwykły 150g <i>fu</i> Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Pomidor 30g Herbata 250ml alergeny 1,5

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soja, 5-mleko, 6-seler, 7-gorczyca , 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz. U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

- Pasta twarogowa (składniki: **twaróg półtłusty**, szczypiorek/natka pietruszki, sól, **śmietana 12%**)
- Zupa jarzynowa (składniki: ryż, marchew, **seler**, pietruszka, por, cebula, wywar mięsny drob., **śmietana 12%**, **mąka pszenna**/brak w diecie cukrzycowej, sól, pieprz)
- Kotlet schabowy (składniki: schab wieprzowy, sól, pieprz, **jaja**, **bułka tarta**)
- Schab w sosie (składniki: schab wieprzowy, sól, pieprz, wywar mięsny, marchew, **mąka pszenna**.)
- Surówka z kapusty białej (składniki: kapusta biała, marchew, olej rzepakowy, kwasek cytrynowy, sól, pieprz)
- Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)
- Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)
- Kisiel truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier, skrobia ziemniaczana)
- Kisiel truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda, skrobia ziemniaczana)

Pozostałe produkty- składniki wg etykiety producenta

02.03.2021 wtorek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniadanie	Zupa ml/płatki ryżowe 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Rzodkiewka 20g Herbata 200 ml alergeny 1,5	Zupa ml/płatki ryżowe 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Rzodkiewka 20g Herbata 200ml alergeny 1,5	Zupa ml/ryż brązowy 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Rzodkiewka 20g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,4,5
Obiad	Rosół z makaronem 350ml Pulpet w sosie pomidorowym 100g/100ml Kasza jęczmienna 200g Surówka z kapusty pekińskiej 120g Kompot owocowy 200ml alergeny 1,2,6	Rosół z makaronem 350ml Pulpet w sosie pomidorowym 100g/100ml Kasza jęczmienna 200g Surówka z kapusty pekińskiej 120g Kompot owocowy 200ml alergeny 1,2,6	Rosół z makaronem 350ml Pulpet w sosie pomidorowym 100g/100ml Kasza jęczmienna 200g Surówka z kapusty pekińskiej 120g Kompot owocowy 200ml alergeny 1,2,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Paszтет drobiowy 70g Pomidor 30g Kawa zbożowa 250ml alergeny 1,4	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Paszтет drobiowy 70g Pomidor 30g Kawa zbożowa 250ml alergeny 1,4	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Paszтет drobiowy 70g Pomidor 30g Kawa zbożowa bez cukru 250ml alergeny 1,4

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soja, 5-mleko, 6-seler, 7-gorzycza, 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

-Rosół z makaronem (składniki: makaron, marchew, seler, pietruszka korzeń i natka, por, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz)

-Pulpet w sosie pomidorowym (składniki: mięso mielone mieszane drobiowo-wieprzowe, jaja, bułka pszenna, cebula, olej, bułka tarta, sól, pieprz, koncentrat pomidorowy)

-surówka z kapusty pekińskiej (składniki: kapusta pekińska, marchew, sól, pieprz, olej)

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

-Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier)

-Kompot truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda)

-Kawa zbożowa (składniki: kawa zbożowa, woda, cukier)

-Kawa zbożowa bez cukru (składniki: kawa zbożowa, woda)

Pozostałe produkty- składniki wg etykiety producenta

03.03.2021 środa	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniadanie	Zupa ml/płatki jęczmienne 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Połędwica drobiowa 50g Rzodkiewka 30g Herbata 200 ml alergeny 1,4,5	Zupa ml/płatki jęczmienne 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Połędwica drobiowa 50g Sałata 20g Herbata 200ml alergeny 1,4,5	Zupa ml/płatki jęczmienne 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Połędwica drobiowa 50g Rzodkiewka 30g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,4,5
Obiad	Zupa jarzynowa 350ml Kotlet mielony 150g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty białej 100g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,5,6	Zupa pomidorowa 350ml Kotlet mielony w sosie 150g <i>Pulpet z</i> Ziemniaki 200g Surówka z kapusty białej 100g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,5,6	Zupa pomidorowa 350ml Kotlet mielony w sosie 150g <i>Pulpet z</i> Ziemniaki 200g Surówka z kapusty białej 100g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,5,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Ser topiony 50g Ogórek kiszony 30g Kawa zbożowa 250ml alergeny 1,5	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Ser topiony 50g Pomidor 50g Kawa zbożowa 250ml alergeny 1,5	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Ogórek kiszony 30g Kawa zbożowa bez cukru 250ml alergeny 1,5

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soja, 5-mleko, 6-seler, 7-gorczyca, 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

-Zupa jarzynowa (składniki: ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, por, fasolka szparagowa, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz)

-Makaron z mięsem (składniki: makaron/makaron razowy w diecie cukrzycowej, mięso drobiowe, marchew, seler, pietruszka, koncentrat pomidorowy, masło roślinne, sól, pieprz)

-Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, olej rzepakowy, kwasek cytrynowy, sól, pieprz)

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

-Kisiel truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier, skrobia ziemniaczana)

-Kisiel bez cukru (składniki: truskawki, woda, skrobia ziemniaczana)

-Kawa zbożowa (składniki: kawa zbożowa, woda, cukier)

-Kawa zbożowa bez cukru (składniki: kawa zbożowa, woda)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

04.03.2021 czwartek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniadanie	Zupa ml/makaron Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Ser żółty 50g Sałata 10g Herbata 200 ml alergeny 1,2,4,5	Zupa ml/ makaron 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Ser żółty 50g Sałata 20g Herbata 200ml alergeny 1,2,4,5	Zupa ml/makaron razowy 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Ser żółty 50g Sałata 20g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,2,4,5
Obiad	Zupa ziemniaczana 350ml Gulasz w sosie 200g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty czerwonej 100 g Kompot owocowy 200ml alergeny 1,5,6	Zupa ziemniaczana 350ml Gulasz w sosie 200g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty czerwonej 100 g Kompot owocowy 200ml alergeny 1,5,6	Zupa ziemniaczana 350ml Gulasz w sosie 200g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty czerwonej 100 g Kompot owocowy 200ml alergeny 1,5,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Pasta jajeczna z zieleniną 70g Pomidor 30g Herbata 250ml alergeny 1,3,5	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Pasta jajeczna z zieleniną 70g Pomidor 30g Herbata 250ml alergeny 1,3,5	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Pasta jajeczna z zieleniną 70g Pomidor 30g Herbata bez cukru 250ml alergeny 1,3,5

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soję, 5-mleko, 6-seler, 7-gorczycę, 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

-Zupa kalafiorowa (składniki: kalafior, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz, śmietana 12%, mąka pszenna /brak w diecie cukrzycowej/)

-Marchewka z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, sól, cukier, śmietana 12%/jogurt naturalny)

-Pasta jajeczna z zieleniną (składniki: jaja, szczypiorek/natka pietruszki, sól, pieprz, majonez/ jogurt naturalny)

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

-Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier)

-Kompot bez cukru (składniki: truskawki, woda)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

05.03.2021 piątek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniadanie	Zupa ml/makaron 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Ser żółty 50g Rzodkiewka 50g Herbata 200 ml alergeny 1,5	Zupa ml/makaron 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Ser żółty 50g Pomidor 30g Herbata 200ml alergeny 1,5	Zupa ml/makaron razowy 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Ser żółty 50g Rzodkiewka 30g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,5
Obiad	Zupa kalafiorowa 350ml Ryba smażona 120g Ziemniaki 200g Marchewka z jabłkiem 100g Kompot owocowy 200ml alergeny 1,3,5,6	Zupa kalafiorowa 350ml Ryba smażona 120g Ziemniaki 200g Marchewka z jabłkiem 100g Kompot owocowy 200ml alergeny 1,3,5,6	Zupa kalafiorowa 350ml Ryba smażona 120g Ziemniaki 200g Marchewka z jabłkiem 100g Kompot owocowy 200ml alergeny 1,3,5,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Kielbasa krakowska sucha 50g Ogórek świeży 30g Herbata 250ml alergeny 1,4	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Kielbasa szynkowa 50g Sałata 10g Herbata 250ml alergeny 1,4	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Kielbasa szynkowa 50g Ogórek świeży 30g Herbata bez cukru 250ml alergeny 1,4

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soja, 5-mleko, 6-seler, 7-gorczyca, 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

- Zupa ziemniaczana (składniki: ziemniaki, marchew, pietruszka, seler, por, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz)
- Gulasz wieprzowy (składniki: mięso z łopatki wieprzowej, marchew, pietruszka, seler, por, sól, pieprz, śmietana 12%, mąka pszenna)
- Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, olej rzepakowy, kwasek cytrynowy, sól, pieprz)
- Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)
- Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)
- Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier)
- Kompot bez cukru (składniki: truskawki, woda)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

06.03.2021 sobota	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniadanie	Zupa ml/kasza manna 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Kielbasa szynkowa 50g Rzodkiewka 30g Herbata 200 ml alergeny 1,4,5	Zupa ml/ kasza manna 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Pomidor 30g Herbata 200ml alergeny 1,4,5	Zupa ml/płatki jęczmienne 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Rzodkiewka 30g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,4,5
Obiad	Zupa ogórkowa 350 ml Kotlet mielony drobiowy ^{pulpet} 100g Ziemniaki 200g Surówka z czerwonej kapusty 100g Kompot owocowy 250ml alergeny 1,2,5,6	Zupa ogórkowa 350 ml Kotlet mielony drobiowy ^{pulpet} 100g Ziemniaki 200g Surówka z czerwonej kapusty 100g Kompot owocowy 250ml alergeny 1,2,5,6	Zupa ogórkowa 350 ml Kotlet mielony drobiowy 100g Ziemniaki 200g Surówka z czerwonej kapusty 100g Kompot owocowy bez cukru 250ml alergeny 1,2,5,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Ser żółty 50g Ogórek świeży 30g Herbata 250ml alergeny 1,4	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Ser żółty 50g Sałata 10g Herbata 250ml alergeny 1,4	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Ser żółty 50g Ogórek świeży 30g Herbata bez cukru 250ml alergeny 1,4

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soja, 5-mleko, 6-seler, 7-gorczyca, 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

-Zupa ogórkowa (składniki: ogórki kiszane, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, koperek, wywar mięsny drobiowy, śmietana 12%, mąka pszenna/brak w diecie cukrzycowej, sól, pieprz)

-Kotlet mielony (składniki: mięso mielone z łopatki wieprzowej, jaja, bułka pszenna, olej rzepakowy, sól, pieprz)

-Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, sól, pieprz, olej)

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

-Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier)

-Kompot truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda,)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

07.03.2021 niedziela	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
śniadanie	Zupa ml/ryż 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Serek topiony 50 g Pomidor 30g Herbata 200 ml Alergeny 1,5	Zupa ml/ryż 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Serek topiony 50 g Pomidor 30g Herbata 200 ml Alergeny 1,5	Zupa ml/ryż brązowy 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Szynka drobiowa 50 g Pomidor 30g Herbata bez cukru 200 ml Alergeny 1,5
obiad	Zupa ziemniaczana 350 ml Schab w sosie własnym 150g Kasza jęczmienna 200g Surówka z buraczków i cebuli 100g Kompot 200 ml Alergeny 1,5,6	Zupa ziemniaczana 350 ml Schab w sosie własnym 150g Kasza jęczmienna 200g Buraczko duszone 100g Kompot 200 ml Alergeny 1,5,6	Zupa ziemniaczana 350 ml Schab w sosie własnym 150g Kasza jęczmienna 200g Surówka z buraczków i cebuli 100g Kompot bez cukru 200 ml Alergeny 1,5,6
kolacja	Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Szynka wieprzowa 70g Pomidor 50 g Herbata 250 ml Alergeny 1,4	Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Szynka wieprzowa 70g Pomidor 50 g Herbata 250 ml Alergeny 1,4	Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Szynka wieprzowa 70g Pomidor 50 g Herbata bez cukru 250 ml Alergeny 1,4

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soja, 5-mleko, 6-seler, 7-gorzyczka, 8 sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

-Zupa ziemniaczana (składniki: ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz, **śmietana 12%/brak w diecie cukrzycowej**)

-Schab w sosie własnym (składniki: schab wieprzowy, **mąka**, sól, pieprz, wywar mięsny, marchew, seler, pietruszka, **mąka pszenna, śmietana 12%/brak w diecie cukrzycowej**)

-Surówka z buraczków i cebuli (składniki: buraki czerwone, cebula, sól, kwas cytrynowy, olej)

-Buraczki duszone (składniki: buraki czerwone, masło roślinne, sól)

-Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier)

-Kompot truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda)

-Herbata (składniki: woda, herbata czarna, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata czarna)

Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta

08.03.2021 poniedziałek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniadanie	Zupa ml/płatki owsiane 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Sałata 10g Herbata 200ml alergeny 1,2,5	Zupa ml/płatki owsiane 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Sałata 10g Herbata 200ml alergeny 1,2,5	Zupa ml/płatki owsiane 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Sałata 10g Herbata 200ml alergeny 1,2,5
Obiad	Zupa brokułowa 350 ml Zraziki w sosie własnym 120g Ziemniaki 200g Surówka z marchewki i jabłka 100g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,2,5,6	Zupa brokułowa 350 ml Zraziki w sosie własnym 120g Ziemniaki 200g Surówka z marchewki i jabłka 100g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,2,5,6	Zupa brokułowa 350 ml Zraziki w sosie własnym 120g Ziemniaki 200g Surówka z marchewki i jabłka 100g Kisiel truskawkowy bez cukru 200ml alergeny 1,2,5,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Pasta jajeczna z zieleciną 80g Pomidor 50g Herbata 250ml alergeny 1,5	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Pasta jajeczna z zieleciną 80g Pomidor 50g Herbata 250ml alergeny 1,5	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Pasta jajeczna z zieleciną 80g Pomidor 50g Herbata bez cukru 250ml alergeny 1,5

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soję, 5-mleko, 6-seler, 7-gorczycę, 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

- Pasta jajeczna z zieleciną (składniki: jaja gotowane, natka pietruszki, sól, pieprz, śmietana 12%)
- Zupa brokułowa (składniki: brokuły, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, **mąka pszenna, śmietana 12%/ brak w diecie cukrzycowej**, sól, pieprz)
- Zraziki w sosie własnym (składniki: mięso mielone z łopatkami wieprzowej, jaja, bulka pszenna, marchew, seler, pietruszka, sól, pieprz, **mąka pszenna**)
- Surówka z marchewki i jabłka (składniki: marchew, jabłko, sól, **śmietana 12%**)
- Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)
- Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)
- Kisiel truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier, skrobia ziemniaczana)
- Kisiel truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda, skrobia ziemniaczana)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

09.03.2021 wtorek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniadanie	Zupa ml/płatki jęczmienne 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Szyńka wieprzowa 50g Ogórek świeży 30g Herbata 200ml alergeny 1,4,5	Zupa ml/płatki jęczmienne 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Szyńka wieprzowa 50g Sałata 20g Herbata 200ml alergeny 1,4,5	Zupa ml/płatki jęczmienne 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Szyńka wieprzowa 50g Ogórek świeży 30g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,4,5
Obiad	Zupa krupnik 350 ml Gulasz wieprzowy 120g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty białej 100 g Kompot owocowy 200ml alergeny 1,5,6	Zupa krupnik 350 ml Gulasz wieprzowy 120g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty białej 100 g Kompot owocowy 200ml alergeny 1,5,6	Zupa krupnik 350 ml Gulasz wieprzowy 120g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty białej 100 g Kompot owocowy 200ml alergeny 1,5,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Ser żółty 50g Pomidor 50g Kawa zbożowa 250 ml alergeny 1,5	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Ser żółty 50g Pomidor 50g Kawa zbożowa 250 ml alergeny 1,5	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Ser żółty 50g Pomidor 50g Kawa zbożowa bez cukru 250 ml alergeny 1,5

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soję, 5-mleko, 6-seler, 7-gorczycę, 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

-Zupa krupnik z ryżem (składniki: ryż, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz, **śmietana 12%, mąka pszenna** /brak w diecie cukrzycowej/)

-Gulasz wieprzowy (składniki: mięso z łopatki wieprzowej, sól, pieprz, mąka pszenna, olej)

-Surówka z kapusty białej (składniki: kapusta biała, marchew, sól, olej rzepakowy)

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

-Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier)

-Kompot bez cukru (składniki: truskawki, woda)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

10.03.2021 środa	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniadanie	Zupa ml/płatki owsiane 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Parówka na ciepło 70g Pomidor 30g Herbata 200 ml alergeny 1,4,5	Zupa ml/płatki owsiane 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Parówka na ciepło 70g Pomidor 30g Herbata 200ml alergeny 1,4,5	Zupa ml/płatki owsiane 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Parówka na ciepło 70g Pomidor 30g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,4,5
Obiad	Zupa buraczkowa 350 ml Kurczak duszony 120g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty białej 100 g Kompot owocowy 200ml alergeny 1,5,6	Zupa buraczkowa 350 ml Kurczak duszony 120g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty białej 100 g Kompot owocowy 200ml alergeny 1,5,6	Zupa buraczkowa 350 ml Kurczak duszony 120g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty białej 100 g Kompot owocowy 200ml alergeny 1,5,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Ser topiony 50g Pomidor 30g Kawa zbożowa 250ml alergeny 1,5	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Ser topiony 50g Pomidor 30g Kawa zbożowa 250ml alergeny 1,5	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Pomidor 30g Kawa zbożowa bez cukru 250ml alergeny 1,4

Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soja, 5-mleko, 6-seler, 7-gorzycza, 8-sezam, 9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy. (Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

Oznaczenie składników w posiłkach (Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)

-Zupa buraczkowa (składniki: buraki czerwone, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, śmietana 12%/brak w diecie cukrzycowej, sól, pieprz)

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

-Kisiel truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier, skrobia ziemniaczana)

-Kisiel truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda, skrobia ziemniaczana)

-Kawa zbożowa (składniki: kawa zbożowa, woda, cukier)

-Kawa zbożowa bez cukru (składniki: kawa zbożowa, woda)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

Beata Gierczak
dietyk