

DIETA PODSTAWOWA							
Data	11.03.2024	12.03.2024	13.03.2024	14.03.2024	15.03.2024	16.03.2024	17.03.2024
Rodzaj posiłku	Poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica sopocka 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5 g Herbata bez cukru 250ml	Kakao na mleku 250 ml <u>(1,7)</u> Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Dżem owocowy niskosłodzony 40g Serek wiejski ziarnisty 150g <u>(7)</u> Jabłko 1 szt Sałata 5g	Płatki kukurydziane na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Szynka wieprzowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Płatki owsiane na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Ser żółty gouda 50g <u>(7)</u> Ogórek zielony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Kawa zbożowa na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Sałata 5g Ogórek zielony 80g	Ryz na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Serek wiejski ziarnisty 150g <u>(7)</u> Kiełbasa krakowska wieprzowa 30g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Papryka 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml <u>(7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g schab gotowany 80g w sosie własnym 120ml <u>(1)</u> Surówka wielowarzywna 150g * Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa grochowa z ziemniakami 300ml <u>(1,7,9)</u> Kasza jęczmienna 180g <u>(1)</u> z sosem wieprzowo-warzywnym 230g <u>(1,9)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml <u>(7,9)</u> Smażone racuchy z jabłkiem 200g <u>(1,3,7)</u> sos owocowy 120g Jogurt naturalny 150ml <u>(7)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 300ml <u>(7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Kotlet drobiowy smażony 100g <u>(1,3)</u> Fasolka szparagowa na parze 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Krupnik 300ml <u>(1,7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Dorsz gotowany 120g <u>(4)</u> w sosie pomidorowym 120ml <u>(1)</u> Marchewka z groszkiem 150g* <u>(1)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml <u>(7,9)</u> Makaron spaghetti 180g <u>(1)</u> Z sosem bolognese 120g <u>(1,9)</u> Brokuł na parze 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa grysikowa 300ml <u>(1,7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Gulasz wieprzowy 150g <u>(1)</u> Surówka z marchewki 150 g Kompot z owocami bez cukru 250ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Ser żółty gouda 50g <u>(7)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Ogórek kiszony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Jajko gotowane na twardo 2 szt <u>(3)</u> Sałata 5g Pomidor 80g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Sałatka jarzynowa 100g <u>(7,9,10)</u> Kiełbasa szynkowa 30g <u>(1,6,7,9,10)</u> Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Twarożek na słodko 120g <u>(7)</u> Jabłko 1 szt Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Paprykarz szczeciński 100 g <u>(1,4)</u> Ogórek kiszony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica sopocka 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Papryka 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Posiłek nocny	Sok owocowy 100% 200ml	Paluszki 70g <u>(1,3,7)</u>	Sok warzywno-owocowy 330ml	Jogurt owocowy 150ml <u>(7)</u>	Sok owocowy 200ml <u>(7)</u>	Sok warzywny 330ml	Mleko czekoladowe 200ml <u>(7)</u>
DSWO**	E: 2135 kcal, W:279g, B: 98g, T:71g, CP: 44g,NKT: 29g, F: 28g, Sól 5,2g	E: 2185 kcal, W:284g, B: 98g, T:71g, CP: 44g,NKT: 29g, F: 28g, Sól 5,2g	E: 2055 kcal,W:290g, B: 77g, T: 76g, CP: 55g, NKT: 27g, F: 21g, Sól 6,2g	E: 2215 kcal, W:302g ,B:94g, T:62g, CP: 75g, NKT: 27g, F: 21g, Sól 6,5g	E: 2045 kcal, W: 271g B:91g, T:64g, CP:30g, NKT:28g, F:22g, Sól 6,3g	E: 1985 kcal, W:251g , B:95g, T:72g, CP:30g, NKT:29g, F: 23g, Sól 6,5g	E: 2196 kcal, W:232g, B:85g, T:78g, CP:30g, NKT: 27g, F: 24g, Sól 5,9g

*do przygotowania warzyw został użyty olej rzepakowy

Jadłospis zaakceptowała: Agnieszka Stachura-Kapusta, dietetyk PZZOZ

** DSWO – dobowo suma wartości odżywczych (E: energia, W: węglowodany, B: białko, T: tłuszcze, CP: cukry proste, NKT: nasycone kwasy tłuszczowe, F: błonnik)

Oznaczenia alergenów podane na ostatniej stronie

DIETA ŁATWO STRAWNA							
Data	11.03.2024	12.03.2024	13.03.2024	14.03.2024	15.03.2024	16.03.2024	17.03.2024
Rodzaj posiłku	Poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica sopočka 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5 g Herbata bez cukru 250ml	Kakao na mleku 250 ml <u>(1,7)</u> Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Dżem owocowy niskosłodzony 40g Serek wiejski ziarnisty 150g <u>(7)</u> Banan 1 szt Sałata 5g	Płatki kukurydziane na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Szynka wieprzowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Płatki owsiane na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Serek śmietankowy smakowy 125g <u>(7)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Kawa zbożowa na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Sałata 5g Pomidor 80g	Ryż na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Serek wiejski ziarnisty 150g <u>(7)</u> Kiełbasa krakowska wieprzowa 30g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml <u>(7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g schab gotowany 80g w sosie własnym 120ml <u>(1)</u> Cukinia na parze 150g Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300ml <u>(1,7,9)</u> Kasza jęczmienna 180g <u>(1)</u> z sosem wieprzowo-warzywnym 230g <u>(1,9)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml <u>(7,9)</u> Makaron pszenny 180g <u>(1)</u> Z serem 100g <u>(7)</u> I sosem owocowym 120g Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 300ml <u>(7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Pierś z kurczaka duszona 80g w sosie własnym 120ml <u>(1)</u> Dyńa duszona 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Krupnik 300ml <u>(1,7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Dorsz gotowany 120g <u>(4)</u> w sosie pomidorowym 120ml <u>(1)</u> Marchewka duszona 150g* <u>(1)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml <u>(7,9)</u> Makaron spaghetti 180g <u>(1)</u> Z sosem bolognese 120g <u>(1,9)</u> Brokuł na parze 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa grysikowa 300ml <u>(1,7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Gulasz wieprzowy 150g <u>(1)</u> Buraczki gotowane 150 g* Kompot z owocami bez cukru 250ml
Kolacja	Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Kiełbasa krakowska 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Pasta jajeczna 100g <u>(3,7)</u> Sałata 5g Pomidor 80g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Sałatka jarzynowa 100g <u>(7,9,10)</u> Kiełbasa szynkowa 30g <u>(1,6,7,9,10)</u> Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Twarożek na słodko 120g <u>(7)</u> Jabłko pieczone 1 szt Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Jabłko gotowane 1 szt Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica sopočka 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Posiłek nocny	Sok owocowy 100% 200ml	Paluszki 70g <u>(1,3,7)</u>	Sok warzywno-owocowy 330ml	Jogurt owocowy 150ml <u>(7)</u>	Sok owocowy 200ml <u>(7)</u>	Sok warzywny 330ml	Mleko czekoladowe 200ml <u>(7)</u>
DSWO**	E: 2135 kcal, W:279g, B: 98g, T:71g, CP: 44g,NKT: 29g, F: 28g, Sól 5,2g	E: 2185 kcal, W:284g, B: 98g, T:71g, CP: 44g,NKT: 29g, F: 28g, Sól 5,2g	E: 2055 kcal,W:290g, B: 77g, T: 76g, CP: 55g, NKT: 27g, F: 21g, Sól 6,2g	E: 2215 kcal, W:302g ,B:94g, T:62g, CP: 75g, NKT: 27g, F: 21g, Sól 6,5g	E: 2045 kcal, W: 271g B:91g, T:64g, CP:30g, NKT:28g, F:22g, Sól 6,3g	E: 1985 kcal, W:251g , B:95g, T:72g, CP:30g, NKT:29g, F: 23g, Sól 6,5g	E: 2196 kcal, W:232g, B:85g, T:78g, CP:30g, NKT: 27g, F: 24g, Sól 5,9g

*do przygotowania warzyw został użyty olej rzepakowy

Jadłospis zaakceptowała: Agnieszka Stachura-Kapusta, dietetyk PZZOZ

** DSWO – dobową sumą wartości odżywczych (E: energia, W: węglowodany, B: białko, T: tłuszcze, CP: cukry proste, NKT: nasycone kwasy tłuszczowe, F: błonnik)

Oznaczenia alergenów podane na ostatniej stronie

DIETA Z OGR. ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW

Data	11.03.2024	12.03.2024	13.03.2024	14.03.2024	15.03.2024	16.03.2024	17.03.2024
Rodzaj posiłku	Poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
Śniadanie	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(1,7)</u> Połudwica sopocka 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Kiełbasa krakowska wieprzowa 30g <u>(1,6,7,9,10)</u> Serek wiejski ziarnisty 150g <u>(7)</u> Jabłko 1 szt Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Szynka wieprzowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Ser żółty gouda 50g <u>(7)</u> Ogórek zielony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Połudwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Sałata 5g Ogórek zielony 80g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Serek wiejski ziarnisty 150g <u>(7)</u> Kiełbasa krakowska wieprzowa 30g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Połudwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Papryka 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Drugie śniadanie	Jabłko 1 szt	Krakersy 30g <u>(1,3,7)</u>	Jabłko 1 szt	Chrupki kukurydziane 30g	Kiwi 1 szt	wafle ryżowe 30g	Paluszki 35g <u>(1,3,7)</u>
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml <u>(7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g schab gotowany 80g w sosie własnym 120ml <u>(1)</u> Surówka wielowarzywna 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa grochowa z ziemniakami 300ml <u>(1,7,9)</u> Kasza jęczmienna 180g <u>(1)</u> z sosem wieprzowo-warzywnym 230g <u>(1,9)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml <u>(7,9)</u> Makaron pszenny 180g <u>(1)</u> Z serem 100g <u>(7)</u> I sosem owocowym 120g Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 300ml <u>(7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Pierś z kurczaka duszona 80g w sosie własnym 120ml <u>(1)</u> Fasolka szparagowa na parze 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Krupnik 300ml <u>(1,7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Dorsz gotowany 120g <u>(4)</u> w sosie pomidorowym 120ml <u>(1)</u> Ogórek kiszony 150g <u>(1)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml <u>(7,9)</u> Makaron spaghetti 180g <u>(1)</u> Z sosem bolognese 120g <u>(1,9)</u> Brokuł na parze 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa grysikowa 300ml <u>(1,7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Gulasz wieprzowy 150g <u>(1)</u> Surówka z marchewki 150g Kompot z owocami bez cukru 250ml
Kolacja	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Ser żółty gouda 50g <u>(7)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Połudwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Ogórek kiszony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Jajko gotowane na twardo 2 szt <u>(3)</u> Sałata 5g Pomidor 80g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Sałatka jarzynowa 100g <u>(7,9,10)</u> Kiełbasa szynkowa 30g <u>(1,6,7,9,10)</u> Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Herbata bez cukru 250ml Twarożek 120g <u>(7)</u> Papryka 80g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Paprykarz szczeciński 100g <u>(1,4)</u> Ogórek kiszony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Połudwica sopocka 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Papryka 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Posiłek nocny	Sok owocowy 100% 200ml	Paluszki 70g <u>(1,3,7)</u>	Sok warzywno-owocowy 330ml	Jogurt naturalny 150ml <u>(7)</u>	Sok owocowy 200ml <u>(7)</u>	Sok warzywny 330ml	Jogurt naturalny 150ml <u>(7)</u>
DSWO**	E: 2135 kcal, W:279g, B: 98g, T:71g, CP: 44g,NKT: 29g, F: 28g, Sól 5,2g	E: 2185 kcal, W:284g, B: 98g, T:71g, CP: 44g,NKT: 29g, F: 28g, Sól 5,2g	E: 2055 kcal,W:290g, B: 77g, T: 76g, CP: 55g, NKT: 27g, F: 21g, Sól 6,2g	E: 2215 kcal, W:302g ,B:94g, T:62g, CP: 75g, NKT: 27g, F: 21g, Sól 6,5g	E: 2045 kcal, W: 271g B:91g, T:64g, CP:30g, NKT:28g, F:22g, Sól 6,3g	E: 1985 kcal, W:251g , B:95g, T:72g, CP:30g, NKT:29g, F: 23g, Sól 6,5g	E: 2196 kcal, W:232g, B:85g, T:78g, CP:30g, NKT: 27g, F: 24g, Sól 5,9g

*do przygotowania warzyw został użyty olej rzepakowy

Jadłospis zaakceptowała: Agnieszka Stachura-Kapusta, dietetyk PZZOZ

** DSWO – dobową sumą wartości odżywczych (E: energia, W: węglowodany, B: białko, T: tłuszcze, CP: cukry proste, NKT: nasycone kwasy tłuszczowe, F: błonnik)

Oznaczenia alergenów podane na ostatniej stronie

DIETA ŁATWO STRAWNA BOGATOBIAŁKOWA

Data	11.03.2024	12.03.2024	13.03.2024	14.03.2024	15.03.2024	16.03.2024	17.03.2024
Rodzaj posiłku	Poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica sopocka 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5 g Herbata bez cukru 250ml	Kakao na mleku 250 ml <u>(1,7)</u> Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Kiełbasa krakowska wieprzowa 30g <u>(1,6,7,9,10)</u> Serek wiejski ziarnisty 150g <u>(7)</u> Banan 1 szt Sałata 5g	Płatki kukurydziane na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Szynka wieprzowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Płatki owsiane na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Serek śmietankowy smakowy 125g <u>(7)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Kawa zbożowa na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Sałata 5g Pomidor 80g	Ryż na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Serek wiejski ziarnisty 150g <u>(7)</u> Kiełbasa krakowska wieprzowa 30g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml <u>(7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g schab gotowany 80g w sosie własnym 120ml <u>(1)</u> Cukinia na parze 150g Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300ml <u>(1,7,9)</u> Kasza jęczmienna 180g <u>(1)</u> z sosem wieprzowo-warzywnym 230g <u>(1,9)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml <u>(7,9)</u> Makaron pszenny 180g <u>(1)</u> Z serem 100g <u>(7)</u> I sosem owocowym 120g Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 300ml <u>(7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Pierś z kurczaka duszona 120g w sosie własnym 120ml <u>(1)</u> Dynia duszona 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Krupnik 300ml <u>(1,7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Dorsz gotowany 160g <u>(4)</u> w sosie pomidorowym 120ml <u>(1)</u> Marchewka duszona Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml <u>(7,9)</u> Makaron spaghetti 180g <u>(1)</u> Z sosem bolognese 120g <u>(1,9)</u> Brokuł na parze 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa grysikowa 300ml <u>(1,7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Gulasz wieprzowy 150g <u>(1)</u> Buraczki gotowane 150 g* Kompot z owocami bez cukru 250ml
Kolacja	Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Kiełbasa krakowska 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Pasta jajeczna 100g <u>(3,7)</u> Sałata 5g Pomidor 80g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Sałatka jarzynowa 100g <u>(7,9,10)</u> Kiełbasa szynkowa 40g <u>(1,6,7,9,10)</u> Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Twarożek na słodko 150g <u>(7)</u> Jabłko pieczone 1 szt Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Jabłko gotowane 1 szt Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica sopocka 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Posiłek nocny	Sok owocowy 100% 200ml	Paluszki 70g <u>(1,3,7)</u>	Sok warzywno-owocowy 330ml	Jogurt owocowy 150ml <u>(7)</u>	Sok owocowy 200ml <u>(7)</u>	Sok warzywny 330ml	Mleko czekoladowe 200ml <u>(7)</u>
DSWO**	E: 2195 kcal, W:302g,B:98g, T:52g, CP:75g, NKT:27g, F:23g, Sól: 6,5g	E: 2233 kcal, W:294g, B:105g, T:49 g, CP:54g, NKT:29g, F:23g, Sól 5,2g	E: 2135 kcal, W:310g, B:105g, T:46g, CP:55g, NKT:27g, F: 21g, Sól 6,2g	E: 2295 kcal, W:312g,B:98g, T:52g, CP:75g, NKT:27g, F:23g, Sól: 6,5g	E: 2185 kcal, W:281g, B:105g, T:53g, CP:30g, NKT:28g, F:22g, Sól 6,3g	E: 2015 kcal, W:281g, B:108g, T:52g, CP:45g, NKT: 29g, F:23g, Sól 6,5g	E: 2257 kcal, W:292g, B: 98g, T:58g, CP:35g, NKT: 27g, F:24g, Sól 5,9g

*do przygotowania warzyw został użyty olej rzepakowy

Jadłospis zaakceptowała: Agnieszka Stachura-Kapusta, dietetyk PZZOZ

** DSWO – dobowo suma wartości odżywczych (E: energia, W: węglowodany, B: białko, T: tłuszcze, CP: cukry proste, NKT: nasycone kwasy tłuszczowe, F: błonnik)

Oznaczenia alergenów podane na ostatniej stronie

DIETA WEGETARIAŃSKA							
Data	11.03.2024	12.03.2024	13.03.2024	14.03.2024	15.03.2024	16.03.2024	17.03.2024
Rodzaj posiłku	Poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Serek homogenizowany naturalny 150g <u>(7)</u> Pomidor 80g Sałata 5 g Herbata bez cukru 250ml	Kakao na mleku 250 ml <u>(1,7)</u> Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Dżem owocowy niskosłodzony 40g Serek wiejski ziarnisty 150g <u>(7)</u> Jabłko 1 szt Sałata 5g	Płatki kukurydziane na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Dżem owocowy niskosłodzony 40g Ser twarogowy 50g <u>(7)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Płatki owsiane na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Ser żółty gouda 50g <u>(7)</u> Ogórek zielony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Kawa zbożowa na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Jajko gotowane na twardo 2 szt <u>(3)</u> Sałata 5g Ogórek zielony 80g	Ryż na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Serek wiejski ziarnisty 150g <u>(7)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Ser żółty gouda 50g <u>(7)</u> Papryka 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml <u>(7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Smażony kotlet z ciecioriki 120g <u>(1,3)</u> Surówka wielowarzywna 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300ml <u>(1,7,9)</u> Kasza jęczmienna 180g <u>(1)</u> z sosem warzywnym 230g <u>(1,9)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml <u>(7,9)</u> Smażone racuchy z jabłkiem 200g <u>(1,3,7)</u> Z sosem owocowym 120g Jogurt naturalny 150ml <u>(7)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 300ml <u>(7,9)</u> Kotlet jajeczny 100g <u>(1,3)</u> Ziemniaki gotowane 230g Fasolka szparagowa na parze 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Krupnik 300ml <u>(1,7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Kotlet sojowy 100g <u>(1,3,6)</u> Marchewka z groszkiem 150g* <u>(1)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml <u>(7,9)</u> Zapiekanka ziemniaczana z warzywami 350g <u>(1,3,9)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa grysikowa 300ml <u>(1,7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Jajko sadzone 2 szt <u>(3)</u> Surówka z marchewki 150 g Kompot z owocami bez cukru 250ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Ser żółty gouda 50g <u>(7)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> jajko gotowane na twardo 2szt <u>(3)</u> Ogórek kiszony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Jajko gotowane na twardo 2 szt <u>(3)</u> Sałata 5g Pomidor 80g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Sałatka jarzynowa 100g <u>(7,9,10)</u> Ser żółty gouda 30g <u>(7)</u> Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Twarożek na słodko 120g <u>(7)</u> Jabłko 1 szt Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Pasta z ciecierzycy 115g <u>(6,9,10)</u> Ogórek kiszony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Pasta twarogowo-koperkowa 120g <u>(7)</u> Papryka 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Posiłek nocny	Sok owocowy 100% 200ml	Paluszki 70g <u>(1,3,7)</u>	Sok warzywno-owocowy 330ml	Jogurt owocowy 150ml <u>(7)</u>	Sok owocowy 200ml <u>(7)</u>	Sok warzywny 330ml	Mleko czekoladowe 200ml <u>(7)</u>
DSWO**	E: 2135 kcal, W:279g, B: 98g, T:71g, CP: 44g,NKT: 29g, F: 28g, Sól 5,2g	E: 2185 kcal, W:284g, B: 98g, T:71g, CP: 44g,NKT: 29g, F: 28g, Sól 5,2g	E: 2055 kcal,W:290g, B: 77g, T: 76g, CP: 55g, NKT: 27g, F: 21g, Sól 6,2g	E: 2215 kcal, W:302g ,B:94g, T:62g, CP: 75g, NKT: 27g, F: 21g, Sól 6,5g	E: 2045 kcal, W: 271g B:91g, T:64g, CP:30g, NKT:28g, F:22g, Sól 6,3g	E: 1985 kcal, W:251g , B:95g, T:72g, CP:30g, NKT:29g, F: 23g, Sól 6,5g	E: 2196 kcal, W:232g, B:85g, T:78g, CP:30g, NKT: 27g, F: 24g, Sól 5,9g

*do przygotowania warzyw został użyty olej rzepakowy

Jadłospis zaakceptowała: Agnieszka Stachura-Kapusta, dietetyk PZZOZ

** DSWO – dobowo suma wartości odżywczych (E: energia, W: węglowodany, B: białko, T: tłuszcze, CP: cukry proste, NKT: nasycone kwasy tłuszczowe, F: błonnik)

Oznaczenia alergenów podane na ostatniej stronie

MENU PODSTAWOWE DLA KOBIET CIĘŻARNYCH I KARMIAĄCYCH

Data	11.03.2024	12.03.2024	13.03.2024	14.03.2024	15.03.2024	16.03.2024	17.03.2024
Rodzaj posiłku	Poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica sopocka 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5 g Herbata bez cukru 250ml Gruszka 1 szt	Kakao na mleku 250 ml <u>(1,7)</u> Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Dżem owocowy niskosłodzony 40g Serek wiejski ziarnisty 150g <u>(7)</u> Jabłko 1 szt Sałata 5g Krakersy 30g <u>(1,3,7)</u>	Płatki kukurydziane na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Szynka wieprzowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml Jabłko 1 szt	Płatki owsiane na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Ser żółty gouda 50g <u>(7)</u> Ogórek zielony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml Chrupki kukurydziane 30g	Kawa zbożowa na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Sałata 5g Ogórek zielony 80g Kiwi 1 szt	Ryż na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Serek wiejski ziarnisty 150g <u>(7)</u> Kiełbasa krakowska wieprzowa 30g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml wafle ryżowe 30g	Płatki kukurydziane na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Papryka 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml Banan 1 szt
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml <u>(7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g schab gotowany 80g w sosie własnym 120ml <u>(1)</u> Surówka wielowarzywna 150g * Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa grochowa z ziemniakami 300ml <u>(1,7,9)</u> Kasza jęczmienna 180g <u>(1)</u> z sosem wieprzowo-warzywnym 230g <u>(1,9)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml <u>(7,9)</u> Smażone racuchy z jabłkiem 200g <u>(1,3,7)</u> sos owocowy 120g Jogurt naturalny 150ml <u>(7)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 300ml <u>(7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Kotlet drobiowy smażony 100g <u>(1,3)</u> Fasolka szparagowa na parze 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Krupnik 300ml <u>(1,7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Dorsz gotowany 120g <u>(4)</u> w sosie pomidorowym 120ml <u>(1)</u> Marchewka z groszkiem 150g* <u>(1)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml <u>(7,9)</u> Makaron spaghetti 180g <u>(1)</u> Z sosem bolognese 120g <u>(1,9)</u> Brokuł na parze 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa grysikowa 300ml <u>(1,7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Gulasz wieprzowy 150g <u>(1)</u> Surówka z marchewki 150 g Kompot z owocami bez cukru 250ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Ser żółty gouda 50g <u>(7)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Ogórek kiszony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Jajko gotowane na twardo 2 szt <u>(3)</u> Sałata 5g Pomidor 80g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Sałatka jarzynowa 100g <u>(7,9,10)</u> Kiełbasa szynkowa 30g <u>(1,6,7,9,10)</u> Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Twarożek na słodko 120g <u>(7)</u> Jabłko 1 szt Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Paprykarz szczeciński 100 g <u>(1,4)</u> Ogórek kiszony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica sopocka 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Papryka 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Posiłek nocny	Sok owocowy 100% 200ml	Paluszki 70g <u>(1,3,7)</u>	Sok warzywno-owocowy 330ml	Jogurt owocowy 150ml <u>(7)</u>	Sok owocowy 200ml <u>(7)</u>	Sok warzywny 330ml	Mleko czekoladowe 200ml <u>(7)</u>
DSWO**	E: 2245 kcal, W:271g, B:91g, T:64g, CP:30g, NKT:28g, F:22g, Sól 6,3g	E: 2385 kcal, W:284g, (B) 98g, (T)71g, (CP) 44g, NKT:29g, (F) 28g, Sól 5,2g	E: 2255 kcal, W:290g, (B) 77g, (T)76g, CP:55g,(NKT) 27g, (F) 21g, Sól 6,2g	E: 2415 kcal, W:302g, (B) 94g, (T)62g, (CP) 75g,(NKT) 27g, (F) 21g, Sól 6,5g	E: 2245 kcal, W:271g, (B) 91g, (T)64g, (CP) 30g,(NKT) 28g, (F) 22g, Sól 6,3g	E: 2285 kcal, W:251g, (B) 95g, (T)72g, (CP) 30g,(NKT) 29g, (F) 23g, Sól 6,5g	E: 2296 kcal, W: 232g, (B) 85g, (T)78g, (CP) 30g,(NKT) 27g, (F) 24g, Sól 5,9g

*do przygotowania warzyw został użyty olej rzepakowy

Jadłospis zaakceptowała: Agnieszka Stachura-Kapusta, dietetyk PZZOZ

** DSWO – dobowo suma wartości odżywczych (E: energia, W: węglowodany, B: białko, T: tłuszcze, CP: cukry proste, NKT: nasycone kwasy tłuszczowe, F: błonnik)

Oznaczenia alergenów podane na ostatniej stronie

DIETA ŁATWO STRAWNA DLA DZIECI DO 3 ROKU ŻYCIA

Data	11.03.2024	12.03.2024	13.03.2024	14.03.2024	15.03.2024	16.03.2024	17.03.2024
Rodzaj posiłku	Poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
Śniadanie	Kasza manna na mleku 150ml (1,7) Chleb pszenny 50g (1) Masło 10g (7) Połędwica sopocka 30g (1,6,7,9,10) Pomidor 80g Sałata 5 g Herbata bez cukru 250ml	Kakao na mleku 150 ml (1,7) Chleb pszenny 50g (1) Masło 10g (7) Dżem owocowy niskosłodzony 40g Serek wiejski ziarnisty 150g (7) Banan 1 szt Sałata 5g	Płatki kukurydziane na mleku 150ml (7) Chleb pszenny 50g (1) Masło 10g (7) Szynka wieprzowa 30g (1,6,7,9,10) Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Płatki owsiane na mleku 150ml (1,7) Chleb pszenny 50g (1) Masło 10g (7) Serek śmietankowy smakowy 125g (7) Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Kawa zbożowa na mleku 150ml (1,7) Chleb pszenny 50g (1) Masło 10g (7) Połędwica drobiowa 30g (1,6,7,9,10) Sałata 5g Pomidor 80g	Ryż na mleku 150ml (7) Chleb pszenny 50g (1) Masło 10g (7) Serek wiejski ziarnisty 150g (7) Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 150ml (7) Chleb pszenny 50g (1) Masło 10g (7) Połędwica drobiowa 30g (1,6,7,9,10) Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 200ml (7,9) Ziemniaki gotowane 150g schab gotowany 40g w sosie własnym 120ml (1) Cukinia na parze 150g Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 200ml (1,7,9) Ryż biały 80g (1) z sosem wieprzowo-warzywnym 230g (1,9) Kompot z owocami bez cukru 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 200ml (7,9) Makaron pszenny 80g (1) Z serem 50g (7) I sosem owocowym 120g Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 200ml (7,9) Ziemniaki gotowane 150g Pierś z kurczaka duszona 40g w sosie własnym 120ml (1) Dyńka duszona 100g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Krupnik 200ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 150g Dorsz gotowany 60g (4) w sosie pomidorowym 120ml (1) Marchewka duszona Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 200ml (7,9) Makaron spaghetti 80g (1) Z sosem bolognese 120g (1,9) Brokuł na parze 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa grycikowa 200ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 150g Gulasz wieprzowy 100g (1) Buraczki gotowane 100 g* Kompot z owocami bez cukru 250ml
Kolacja	Chleb pszenny 50g (1) Masło 10g (7) Kiełbasa krakowska 30g (1,6,7,9,10) Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 50g (1) Masło 10g (7) Połędwica drobiowa 30g (1,6,7,9,10) Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 50g (1) Masło 10g (7) Pasta jajeczna 50g (3,7) Sałata 5g Pomidor 80g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 50g (1) Masło 10g (7) Szynka wieprzowa 30g (1,6,7,9,10) Sałata 5g Pomidor 80g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 50g (1) Masło 10g (7) Twarożek na słodko 60g (7) Jabłko pieczone 1 szt Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 50g (1) Masło 10g (7) Połędwica drobiowa 30g (1,6,7,9,10) Jabłko gotowane 1 szt Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenny 50g (1) Masło 10g (7) Połędwica sopocka 30g (1,6,7,9,10) Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Posiłek nocny	Sok owocowy 100% 200ml	Paluszki 70g (1,3,7)	Mleko czekoladowe 200ml (7)	Jogurt owocowy 150ml (7)	Sok owocowy 200ml (7)	Sok owocowy 200ml	Mleko czekoladowe 200ml (7)
DSWO**	E: 1003 kcal; W: 126 g; CP: 10g; B: 52g; T: 35,5g, NKT: 10,5g, F: 14,1g, sód: 750 mg	E: 1089 kcal; W: 130 g; CP: 10,5g; B: 53g; T: 33g, NKT: 11,8g, F: 10,5g, sód: 710 mg	E: 1021 kcal; W: 118 g; CP: 12g, B: 49g; T: 34,5g, NKT: 10,0g, F: 12,5g, sód: 680 mg	E: 1003 kcal; W: 126 g; CP: 10g; B: 52g; T: 35,5g, NKT: 8,5g, F: 14,1g, sód: 750 mg	E: 1058 kcal; W: 125 g; CP: 11g; B: 50,2g; T: 32,8g, NKT: 9,0g, F: 11,4g, sód: 680 mg	E: 1027 kcal; W: 120 g; CP: 13,1g; B: 51,2g; T: 35g, NKT: 10,5g, F: 12,5g, sód: 700 mg	E: 1089 kcal; W: 128 g; CP: 13g, B: 50,6g; T: 32,5g, NKT: 10,1g, F: 13,5g, sód: 690 mg

*do przygotowania warzyw został użyty olej rzepakowy

Jadłospis zaakceptowała: Agnieszka Stachura-Kapusta, dietetyk PZZOZ

** DSWO – dobową sumą wartości odżywczych (E: energia, W: węglowodany, B: białko, T: tłuszcze, CP: cukry proste, NKT: nasycone kwasy tłuszczowe, F: błonnik)

Oznaczenia alergenów podane na ostatniej stronie

DIETA PODSTAWOWA DLA DZIECI W WIEKU 4-9 LAT

Data	11.03.2024	12.03.2024	13.03.2024	14.03.2024	15.03.2024	16.03.2024	17.03.2024
Rodzaj posiłku	Poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250ml (1,7) Chleb graham 70g (1) Masło 10g (7) Połędwica sopocka 40g (1,6,7,9,10) Pomidor 80g sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Kakao na mleku 250 ml (1,7) Chleb graham 70g (1) Masło 10g (7) Dżem owocowy niskosłodzony 40g Serek wiejski ziarnisty 150g (7) Jabłko 1 szt Sałata 5g	Płatki kukurydziane na mleku 250ml (7) Chleb pszenno-żytni 70g (1) Masło 10g (7) Szynka wieprzowa 40g (1,6,7,9,10) Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Płatki owsiane na mleku 250ml (1,7) Chleb pszenno-żytni 70g (1) Masło 10g (7) Ser żółty gouda 50g (7) Ogórek zielony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Kawa zbożowa na mleku 250ml (1,7) Chleb pszenno-żytni 70g (1) Masło 10g (7) Połędwica drobiowa 40g (1,6,7,9,10) Sałata 5g Ogórek zielony 80g	Ryż na mleku 250ml (7) Chleb pszenno-żytni 70g (1) Masło 10g (7) Serek wiejski ziarnisty 150g (7) Kiełbasa krakowska wieprzowa 30g (1,6,7,9,10) Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 250ml (7) Chleb pszenno-żytni 70g (1) Masło 10g (7) Szynka wieprzowa 40g (1,6,7,9,10) Papryka 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 250ml (7,9) Ziemniaki gotowane 200g schab gotowany 80g w sosie własnym 120ml (1) Surówka wielowarzywna 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 250ml (1,7,9) Ryż biały 130g (1) z sosem wieprzowo-warzywnym 230g (1,9) Kompot z owocami bez cukru 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 250ml (7,9) Smażone racuchy z jabłkiem 200g (1,3,7) sos owocowy 120g Jogurt naturalny 150ml (7) Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 250ml (7,9) Ziemniaki gotowane 200g Kotlet drobiowy smażony 100g (1,3) Fasolka szparagowa na parze 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Krupnik 250ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200g Dorsz gotowany 90g (4) w sosie pomidorowym 120ml (1) Marchewka z groszkiem 150g* (1) Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 250ml (7,9) Makaron spaghetti 130g (1) Z sosem bolognese 120g (1,9) Brokuł na parze 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa grysikowa 250ml (1,7,9) Ziemniaki gotowane 200g Gulasz wieprzowy 150g (1) Surówka z marchewki 150 g Kompot z owocami bez cukru 250ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 70g (1) Masło 10g (7) Ser żółty gouda 40g (7) Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 70g (1) Masło 10g (7) Połędwica drobiowa 40g (1,6,7,9,10) Ogórek kiszony 80g, sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 70g (1) Masło 10g (7) Pasta jajeczna 80g (3,7) Sałata 5g Pomidor 80g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 70g (1) Masło 10g (7) Szynka wieprzowa 40g (1,6,7,9,10) Sałata 5g Pomidor 80g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 70g (1) Masło 10g (7) Twarożek na słodko 100g (7) Jabłko 1 szt Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 70g (1) Masło 10g (7) Połędwica drobiowa 40g (1,6,7,9,10) Ogórek kiszony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 70g (1) Masło 10g (7) Połędwica sopocka 40g (1,6,7,9,10) Papryka 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Posiłek nocny	Sok owocowy 100% 200ml	Paluszki 70g (1,3,7)	Mleko czekoladowe 200ml (7)	Jogurt owocowy 150ml (7)	Sok owocowy 200ml (7)	Sok owocowy 200ml	Mleko czekoladowe 200ml (7)
DSWO**	E: 1803 kcal; W: 226 g; CP: 12g; B: 82g; T: 65,5g, NKT: 4,5g, F: 14,1g, sód: 1050 mg	E: 1689 kcal; W: 230 g; CP: 14,5g; B: 83g; T: 63g, NKT: 4,8g, F: 15,5g, sód: 1020 mg	E: 1721 kcal; W: 218 g; CP: 14g, B: 89g; T: 64,5g, NKT: 4,0g, F: 15,5g, sód: 1110 mg	E: 1803 kcal; W: 226 g; CP: 12g; B: 82g; T: 65,5g, NKT: 4,5g, F: 14,1g, sód: 1050 mg	E: 1758 kcal; W: 225 g; CP: 14g; B: 80,2g; T: 62,8g, NKT: 5,0g, F: 15,4g, sód: 1180 mg	E: 1827 kcal; W: 220 g; CP: 15,1g; B: 81,2g; T: 65g, NKT: 4,5g, F: 16,5g, sód: 1070 mg	E: 1789 kcal; W: 228 g; CP: 15g, B: 80,6g; T: 62,5g, NKT: 3,1g, F: 15,5g, sód: 1100 mg

*do przygotowania warzyw został użyty olej rzepakowy

Jadłospis zaakceptowała: Agnieszka Stachura-Kapusta, dietetyk PZZOZ

** DSWO – dobową sumą wartości odżywczych (E: energia, W: węglowodany, B: białko, T: tłuszcze, CP: cukry proste, NKT: nasycone kwasy tłuszczowe, F: błonnik)

Oznaczenia alergenów podane na ostatniej stronie

DIETA PODSTAWOWA DLA DZIECI W WIEKU 10-18 LAT

Data	11.03.2024	12.03.2024	13.03.2024	14.03.2024	15.03.2024	16.03.2024	17.03.2024
Rodzaj posiłku	Poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
Śniadanie	Kasza manna na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica sopocka 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g sałata 5 g Herbata bez cukru 250ml	Kakao na mleku 250 ml <u>(1,7)</u> Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Dżem owocowy niskosłodzony 40g Serek wiejski ziarnisty 150g <u>(7)</u> Jabłko 1 szt Sałata 5g	Płatki kukurydziane na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Szynka wieprzowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Płatki owsiane na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Ser żółty gouda 50g <u>(7)</u> Ogórek zielony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Kawa zbożowa na mleku 250ml <u>(1,7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Sałata 5g Ogórek zielony 80g	Ryż na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Serek wiejski ziarnisty 150g <u>(7)</u> Kiełbasa krakowska wieprzowa 30g <u>(1,6,7,9,10)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 250ml <u>(7)</u> Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Szynka wieprzowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Papryka 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem 300ml <u>(7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g schab gotowany 80g w sosie własnym 120ml <u>(1)</u> Surówka wielowarzywna 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa szpinakowa z ziemniakami 300ml <u>(1,7,9)</u> Ryż biały 180g <u>(1)</u> z sosem wieprzowo-warzywnym 230g <u>(1,9)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 300ml <u>(7,9)</u> Smażone racuchy z jabłkiem 200g <u>(1,3,7)</u> sos owocowy 120g Jogurt naturalny 150ml <u>(7)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa kalafiorowa z ryżem 300ml <u>(7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Kotlet drobiowy smażony 100g <u>(1,3)</u> Fasolka szparagowa na parze 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Krupnik 300ml <u>(1,7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Dorsz gotowany 120g <u>(4)</u> w sosie pomidorowym 120ml <u>(1)</u> Marchewka z groszkiem 150g* <u>(1)</u> Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 300ml <u>(7,9)</u> Makaron spaghetti 180g <u>(1)</u> Z sosem bolognese 120g <u>(1,9)</u> Brokuł na parze 150g* Kompot z owocami bez cukru 250ml	Zupa grysikowa 300ml <u>(1,7,9)</u> Ziemniaki gotowane 230g Gulasz wieprzowy 150g <u>(1)</u> Surówka z marchewki 150 g Kompot z owocami bez cukru 250ml
Kolacja	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Ser żółty gouda 50g <u>(7)</u> Pomidor 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Ogórek kiszony 80g, sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Pasta jajeczna 100g <u>(3,7)</u> Sałata 5g Pomidor 80g Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Szynka wieprzowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Sałata 5g Pomidor 80g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Twarożek na słodko 120g <u>(7)</u> Jabłko 1 szt Herbata bez cukru 250ml	Chleb pszenno-żytni 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica drobiowa 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Ogórek kiszony 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml	Chleb graham 100g <u>(1)</u> Masło 10g <u>(7)</u> Polędwica sopocka 50g <u>(1,6,7,9,10)</u> Papryka 80g Sałata 5g Herbata bez cukru 250ml
Posiłek nocny	Sok owocowy 100% 200ml	Paluszki 70g <u>(1,3,7)</u>	Mleko czekoladowe 200ml <u>(7)</u>	Jogurt owocowy 150ml <u>(7)</u>	Sok owocowy 200ml <u>(7)</u>	Sok owocowy 200ml	Mleko czekoladowe 200ml <u>(7)</u>
DSWO**	E: 1958 kcal; W: 225 g; CP: 11g; B: 70,2g; T: 42,8g, NKT: 6,0g, F: 21,4g, sól: 1480 mg	E: 1989 kcal; W: 230 g; CP: 10,5g; B: 73g; T: 43g, NKT: 4,8g, F: 20,5g, sól: 1410 mg	E: 1921 kcal; W: 218 g; CP: 12g, B: 69g; T: 44,5g, NKT: 4,0g, F: 22,5g, sól: 1400 mg	E: 1903 kcal; W: 226 g; CP: 10g; B: 72g; T: 45,5g, NKT: 4,5g, F: 24,1g, sól: 1350 mg	E: 1958 kcal; W: 225 g; CP: 11g; B: 70,2g; T: 42,8g, NKT: 6,0g, F: 21,4g, sól: 1480 mg	E: 1927 kcal; W: 220 g; CP: 13,1g; B: 71,2g; T: 45g, NKT: 5,5g, F: 22,5g, sól: 1510 mg	E: 1989 kcal; W: 228 g; CP: 13g, B: 70,6g; T: 42,5g, NKT: 5,1g, F: 23,5g, sól: 1340 mg

*do przygotowania warzyw został użyty olej rzepakowy

Jadłospis zaakceptowała: Agnieszka Stachura-Kapusta, dietetyk PZZOZ

** DSWO – dobowo suma wartości odżywczych (E: energia, W: węglowodany, B: białko, T: tłuszcze, CP: cukry proste, NKT: nasycone kwasy tłuszczowe, F: błonnik)

Oznaczenia alergenów podane na ostatniej stronie

DIETA PAKKOWATA							
Data	11.03.2024	12.03.2024	13.03.2024	14.03.2024	15.03.2024	16.03.2024	17.03.2024
Rodzaj posiłku	Poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
Śniadanie	Papka mleczna śniadaniowa z kaszą manną 700ml (1,3,7) Herbata bez cukru 250ml	Papka mleczna śniadaniowa z makaronem pszennym 700ml (1,3,7) Herbata bez cukru 250ml	Papka mleczna śniadaniowa kukurydziana 700ml (1,3,7) Herbata bez cukru 250ml	Papka mleczna śniadaniowa z owsiana 700ml (1,3,7) Herbata bez cukru 250ml	Papka mleczna śniadaniowa z makaronem pszennym 700ml (1,3,7) Herbata bez cukru 250ml	Papka mleczna śniadaniowa z ryżem 700ml (1,3,7) Herbata bez cukru 250ml	Papka mleczna śniadaniowa kukurydziana 700ml (1,3,7) Herbata bez cukru 250ml
Obiad	Papka mięsna obiadowa 700ml (1,3,7,9) Kompot bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 700ml (1,3,7,9) Kompot bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 700ml (1,3,7,9) Kompot bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 700ml (1,3,7,9) Kompot bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 700ml (1,3,7,9) Kompot bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 700ml (1,3,7,9) Kompot bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 700ml (1,3,7,9) Kompot bez cukru 250ml
Kolacja	Papka mięsna obiadowa 700ml (1,3,7,9) Herbata bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 700ml (1,3,7,9) Herbata bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 700ml (1,3,7,9) Herbata bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 700ml (1,3,7,9) Herbata bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 700ml (1,3,7,9) Herbata bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 700ml (1,3,7,9) Herbata bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 700ml (1,3,7,9) Herbata bez cukru 250ml
Posiłek nocny	Sok owocowy 100% 200ml	Jogurt naturalny 150ml (Z)	Mleko czekoladowe 200ml (Z)	Jogurt owocowy 150ml (Z)	Sok owocowy 200ml (Z)	Sok owocowy 200ml	Mleko czekoladowe 200ml (Z)
DSWO**	E: 2135 kcal, W:279g, B: 98g, T:71g, CP: 44g,NKT: 29g, F: 28g, Sól 5,2g	E: 2185 kcal, W:284g, B: 98g, T:71g, CP: 44g,NKT: 29g, F: 28g, Sól 5,2g	E: 2055 kcal,W:290g, B: 77g, T: 76g, CP: 55g, NKT: 27g, F: 21g, Sól 6,2g	E: 2215 kcal, W:302g ,B:94g, T:62g, CP: 75g, NKT: 27g, F: 21g, Sól 6,5g	E: 2045 kcal, W: 271g B:91g, T:64g, CP:30g, NKT:28g, F:22g, Sól 6,3g	E: 1985 kcal, W:251g , B:95g, T:72g, CP:30g, NKT:29g, F: 23g, Sól 6,5g	E: 2196 kcal, W:232g, B:85g, T:78g, CP:30g, NKT: 27g, F: 24g, Sól 5,9g

Potrawy o zmienionej konsystencji sporządzone na podstawie dań dla diety łatwostrawnej

*do przygotowania warzyw został użyty olej rzepakowy

Jadłospis zaakceptowała: Agnieszka Stachura-Kapusta, dietetyk PZZOZ

** DSWO – dobowo suma wartości odżywczych (E: energia, W: węglowodany, B: białko, T: tłuszcze, CP: cukry proste, NKT: nasycone kwasy tłuszczowe, F: błonnik)

Oznaczenia alergenów podane na ostatniej stronie

DIETA PŁYNNĄ WZMOCNIONĄ							
Data	11.03.2024	12.03.2024	13.03.2024	14.03.2024	15.03.2024	16.03.2024	17.03.2024
Rodzaj posiłku	Poniedziałek	wtorek	środa	czwartek	piątek	sobota	niedziela
Śniadanie	Papka mleczna śniadaniowa z kaszą manną 800ml (1,3,7) Herbata bez cukru 250ml	Papka mleczna śniadaniowa z makaronem pszennym 800ml (1,3,7) Herbata bez cukru 250ml	Papka mleczna śniadaniowa kukurydziana 800ml (1,3,7) Herbata bez cukru 250ml	Papka mleczna śniadaniowa z owsiana 800ml (1,3,7) Herbata bez cukru 250ml	Papka mleczna śniadaniowa z makaronem pszennym 800ml (1,3,7) Herbata bez cukru 250ml	Papka mleczna śniadaniowa z ryżem 800ml (1,3,7) Herbata bez cukru 250ml	Papka mleczna śniadaniowa kukurydziana 800ml (1,3,7) Herbata bez cukru 250ml
Obiad	Papka mięsna obiadowa 800ml (1,3,7,9) Kompot bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 800ml (1,3,7,9) Kompot bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 800ml (1,3,7,9) Kompot bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 800ml (1,3,7,9) Kompot bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 800ml (1,3,7,9) Kompot bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 800ml (1,3,7,9) Kompot bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 800ml (1,3,7,9) Kompot bez cukru 250ml
Kolacja	Papka mięsna obiadowa 800ml (1,3,7,9) Herbata bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 800ml (1,3,7,9) Herbata bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 800ml (1,3,7,9) Herbata bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 800ml (1,3,7,9) Herbata bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 800ml (1,3,7,9) Herbata bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 800ml (1,3,7,9) Herbata bez cukru 250ml	Papka mięsna obiadowa 800ml (1,3,7,9) Herbata bez cukru 250ml
Posiłek nocny	Sok owocowy 100% 200ml	Jogurt naturalny 150ml (Z)	Mleko czekoladowe 200ml (Z)	Jogurt owocowy 150ml (Z)	Sok owocowy 200ml (Z)	Sok owocowy 200ml	Mleko czekoladowe 200ml (Z)
DSWO**	E: 2135 kcal, W:279g, B: 98g, T:71g, CP: 44g,NKT: 29g, F: 28g, Sól 5,2g	E: 2185 kcal, W:284g, B: 98g, T:71g, CP: 44g,NKT: 29g, F: 28g, Sól 5,2g	E: 2055 kcal,W:290g, B: 77g, T: 76g, CP: 55g, NKT: 27g, F: 21g, Sól 6,2g	E: 2215 kcal, W:302g ,B:94g, T:62g, CP: 75g, NKT: 27g, F: 21g, Sól 6,5g	E: 2045 kcal, W: 271g B:91g, T:64g, CP:30g, NKT:28g, F:22g, Sól 6,3g	E: 1985 kcal, W:251g , B:95g, T:72g, CP:30g, NKT:29g, F: 23g, Sól 6,5g	E: 2196 kcal, W:232g, B:85g, T:78g, CP:30g, NKT: 27g, F: 24g, Sól 5,9g

Potrawy o zmienionej konsystencji sporządzone na podstawie dań dla diety łatwostrawnej

*do przygotowania warzyw został użyty olej rzepakowy

Jadłospis zaakceptowała: Agnieszka Stachura-Kapusta, dietetyk PZZOZ

** DSWO – dobową sumą wartości odżywczych (E: energia, W: węglowodany, B: białko, T: tłuszcze, CP: cukry proste, NKT: nasycone kwasy tłuszczowe, F: błonnik)

Oznaczenia alergenów podane na ostatniej stronie

Alergeny występujące w żywności

1. Ziarna zbóż zawierające **GLUTEN**, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż oraz produkty przygotowane na ich bazie
2. **SKORUPIAKI** i produkty pochodne
3. **JAJA** i produkty pochodne;
4. **RYBY** i produkty pochodne
5. **ORZESZKI ZIEMNE** (arachidowe) i produkty pochodne
6. **SOJA** i produkty pochodne
7. **MLEKO** i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. **ORZECHY** tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis*), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje / orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia (*Macadamia*) lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego
9. **SELER** i produkty pochodne
10. **GORCZYCA** i produkty pochodne
11. **NASIONA SEZAMU** i produkty pochodne
12. **DWUTLENEK SIARKI** i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
13. **ŁUBIN** i produkty pochodne
14. **MIĘCZAKI** i produkty pochodne

*do przygotowania warzyw został użyty olej rzepakowy

Jadłospis zaakceptowała: Agnieszka Stachura-Kapusta, dietetyk PZZOZ

** DSWO – dobową sumą wartości odżywczych (E: energia, W: węglowodany, B: białko, T: tłuszcze, CP: cukry proste, NKT: nasycone kwasy tłuszczowe, F: błonnik)

Oznaczenia alergenów podane na ostatniej stronie