

Poniedziałek 05.02.2024	Dieta podstawowa (1)	Dieta żołądkowo/wątrobową (4) łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta cukrzycowa insulinowa (6) z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta cukrzycowa ubogo energetyczna (8) dieta ubogo energetyczna	Dieta bezmleczna (6/ML)	Dieta wysokoenergetyczna i wysokobiałkowa (9)
Śniadanie	Płatki jęczmienne na mleku (300 ml) <b><u>(MLE, GLU JĘCZ.)</u></b> Polędwica sopocka (30 g) Ser mozzarella kulki (35 g) <b><u>(MLE)</u></b> Ćwikła z jabłkiem b/c (90 g) Sałata zielona (10 g) Bułka pszenna długa krojona (100 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Kawa zbożowa (250 ml) <b><u>(MLE, GLU ŻYT., GLU JĘCZ.)</u></b>	Płatki jęczmienne na mleku (300 ml) <b><u>(MLE, GLU JĘCZ.)</u></b> Polędwica sopocka (30 g) Ser mozzarella kulki (35 g) <b><u>(MLE)</u></b> Ćwikła z jabłkiem b/c (90 g) Sałata zielona (10 g) Bułka pszenna długa krojona (100 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Kawa zbożowa (250 ml) <b><u>(MLE, GLU ŻYT., GLU JĘCZ.)</u></b>	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym (250 ml) <b><u>(SEL, GLU JĘCZ.)</u></b> Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Polędwica sopocka (30 g) Ser mozzarella kulki (35 g) <b><u>(MLE)</u></b> Rzodkiewka szatkowana z jogurtem naturalnym i szczypiorkiem (90 g) <b><u>(MLE)</u></b>	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym (250 ml) <b><u>(SEL, GLU JĘCZ.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Chleb razowy graham (90 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Polędwica sopocka (30 g) Ser mozzarella kulki (35 g) <b><u>(MLE)</u></b> Rzodkiewka szatkowana z jogurtem naturalnym i szczypiorkiem (90 g) <b><u>(MLE)</u></b> Sałata zielona (10 g) Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(MLE, GLU</u></b>	Płatki jęczmienne na wywarze jarzynowym (250 ml) <b><u>(GLU, SEL.)</u></b> Chleb pszenno-żytni (70 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (20 g) Szynka drobiowa (70 g) <b><u>(SOJ, GOR.)</u></b> Pomidor (100 g) Sałata zielona (10 g) Herbata czarna b/c (250 ml)	Płatki jęczmienne na mleku (300 ml) <b><u>(MLE, GLU JĘCZ.)</u></b> Chleb mieszany pszenno-żytni (90 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (60 g) 1 szt. <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka drobiowa (70 g) <b><u>(SOJ, GOR.)</u></b> Ser mozzarella kulki (50 g) <b><u>(MLE)</u></b> Rzodkiewka szatkowana z jogurtem naturalnym i szczypiorkiem (90 g) <b><u>(MLE)</u></b> Sałata zielona (20 g) Banan (120 g) 1 szt. Kawa zbożowa (250 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b>

	Kawa zbożowa (250 ml) <b><u>(MLE, GLU ŻYT., GLU JĘCZ.)</u></b>		Salata zielona (10 g) Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(MLE, GLU ŻYT., GLU JĘCZ.)</u></b>	<b><u>ŻYT., GLU JĘCZ.)</u></b>		
II śniadanie	Deser mleczny (150 g) <b><u>(MLE.)</u></b> 1 szt.	Deser mleczny (150 g) <b><u>(MLE.)</u></b> 1 szt.	Kiwi (100 g) 1 szt.	Kiwi (100 g) 1 szt.	Kiwi (100 g) 1 szt.	Deser mleczny (150 g) <b><u>(MLE.)</u></b> 1 szt.
Obiad	Brokułowa z ryżem (300 ml) <b><u>(MLE, SEL.)</u></b> Gotowane pierogi z serem (200 g) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Sos jogurtowy naturalny (80 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Surówka z marchwi z pomarańczą, rodzynkami i olejem (100 g) Kompot owocowy (250 ml)	Brokułowa z ryżem (300 ml) <b><u>(MLE, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Lekkostrawny gulasz warzywny (180 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Marchew gotowana z olejem (100 g) Jogurt naturalny 2,5% tł. (150 g) <b><u>(MLE)</u></b> Kompot owocowy (250 ml)	Brokułowa z ryżem (300 ml) <b><u>(MLE, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Gulasz warzywny z ciecierzycą (200 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Surówka z marchwi i pomarańczy z olejem b/c (100 g) Jogurt naturalny 2,5% tł. (150 g) <b><u>(MLE)</u></b> Kompot owocowy b/c (250 ml)	Brokułowa z ryżem (300 ml) <b><u>(MLE, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (150 g) Gulasz warzywny z ciecierzycą (200 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Surówka z marchwi i pomarańczy z olejem b/c (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Brokułowa z ryżem b/mleka (300 ml) <b><u>(SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Gulasz warzywny z ciecierzycą (200 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Surówka z marchwi i pomarańczy z olejem b/c (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Brokułowa z ryżem (300 ml) <b><u>(MLE, SEL.)</u></b> Gotowane pierogi z serem (250 g) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Sos jogurtowy naturalny (100 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Surówka z marchwi z pomarańczą, rodzynkami i olejem (100 g) Kompot owocowy (250 ml)
Podwieczorek	Gruszka 1 szt. (150 g)	Banan 1 szt. (120 g)	Gruszka 1 szt. (150 g)	Gruszka 1 szt. (150 g)	Kisiel owocowy b/c (150 g)	Kisiel owocowy b/c (150 g)

Kolacja	Chleb pszenno-żytni (70 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (30 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Ser żółty (50 g) <b><u>(MLE)</u></b> Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata (250 ml)	Bułka pszenna długa krojona (100 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (10 g) <b><u>(MLE)</u></b> Pasta z ryby gotowanej (miruna) z warzywami (100 g) <b><u>(RYB, SEL.)</u></b> Pomidor b/skórki (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata (250 ml)	Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Pasta z twarogu i tuńczyka (100 g) <b><u>(MLE, RYB.)</u></b> Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata b/c (250 ml)	Chleb razowy graham (90 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Pasta z twarogu i tuńczyka (100 g) <b><u>(MLE, RYB.)</u></b> Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata b/c (250 ml)	Chleb pszenno-żytni (70 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (20 g) Połędwica sopocka (60 g) Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata b/c (250 ml)	Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Ser żółty (80 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)
Posiłek nocny	Bułka maślana 1 szt. (60 g) <b><u>(GLU PSZ, JAJ, MLE.)</u></b>	Bułka maślana 1 szt. (60 g) <b><u>(GLU PSZ, JAJ, MLE.)</u></b>	Kanapka z szynką drobiową (1 szt.) skład: chleb razowy (40 g), masło 82% (5 g), szynka drobiowa (25 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT, SOJ, MLE)</u></b>	Kanapka z szynką drobiową (1 szt.) skład: chleb razowy (40 g), masło 82% (5 g), szynka drobiowa (25 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT, SOJ, MLE)</u></b>	Kanapka z szynką (1 szt.) skład: chleb razowy (50 g), margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (5 g), szynka drobiowa (20 g) <b><u>(GLU PSZ)</u></b>	Kanapka z szynką (1 szt.) skład: chleb razowy (50 g), masło 82% (5 g), szynka drobiowa (20 g) <b><u>(GLU PSZ, SOJ, MLE.)</u></b>
Wartości:	E: 2531,05 kcal; B: 98,95 g; T: 70,06 g; Kw. Tł. Nasy.: 37,00 g; W: 385,79 g; w tym cukry	E: 2553,50 kcal; B: 91,95 g; T: 62,52 g; Kw. Tł. Nasy.: 27,22 g; W: 420,46 g; w tym cukry ogółem: 119,46	E: 2068,82 kcal; B: 86,62 g; T: 62,03 g; Kw. Tł. Nasy.: 29,06 g; W: 308,36 g; w tym cukry	E: 1824,71 kcal; B: 75,53 g; T: 57,29 g; Kw. Tł. Nasy.: 26,24 g; W: 269,59 g; w tym cukry	E: 1932 kcal; B: 86,55 g; T: 40,92 g; Kw. Tł. Nasy.: 8,87 g; W: 321,55 g; w tym cukry ogółem: 47,80 g.	E: 3170 kcal; B: 147 g; T: 128 g; Kw. Tł. Nasy.: 63 g; W: 364 g; w tym cukry ogółem: 98 g. Bł.:26 g; sól: 7 g

	ogółem: 86 g. Bł.: 36,81 g; sól: 7,00 g	g. Bł.: 30,97 g; sól: 7,04 g	ogółem: 50,62 g. Bł.: 44,93 g; sól: 7,00 g	ogółem: 49,49 g. Bł.: 40,18 g; sól: 6,49 g	Bł.: 40,05 g; sól: 9,59 g	
--	---	---------------------------------	--	--	------------------------------	--

Ze względów losowych zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie.

<b>Wtorek 06.02.2024</b>	Dieta podstawowa <b>(1)</b>	Dieta żołądkowo/wątrobową <b>(4)</b> łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta cukrzycowa insulinowa <b>(6)</b> z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta cukrzycowa ubogo energetyczna <b>(8)</b> dieta ubogo energetyczna	Dieta bezmleczna <b>(6/ML)</b>	Dieta wysokoenergetyczna i wysokobiałkowa <b>(9)</b>
Sniadanie	Płatki jaglane na mleku (300 ml) <b>(MLE.)</b> Chleb pszenno-żytni (50 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Chleb graham (50 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Masło (82%) (20 g) <b>(MLE.)</b> Ser żółty (30 g) <b>(MLE.)</b> Szynka delikatesowa z kurcząt (30 g) Papryka świeża (80 g)	Płatki jaglane na mleku (300 ml) <b>(MLE.)</b> Bułka pszenna długa krojona (100 g) <b>(GLU PSZ.)</b> Masło (82%) (20 g) <b>(MLE.)</b> Serek homo. naturalny (50 g) <b>(MLE.)</b> Szynka delikatesowa z kurcząt (30 g) Pomidor b/skórki (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Płatki jaglane na wywarze jarzynowym (250 ml) <b>(SEL, GLU.)</b> Chleb pszenno-żytni (50 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Chleb graham (50 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Masło 82% (20 g) <b>(MLE)</b> Ser żółty (30 g) <b>(MLE.)</b> Szynka delikatesowa z kurcząt (30 g)	Płatki jaglane na wywarze jarzynowym (250 ml) <b>(SEL, GLU)</b> Masło 82% (20 g) <b>(MLE)</b> Chleb razowy graham (90 g) <b>(GLU PSZ.)</b> Ser żółty (30 g) <b>(MLE.)</b> Szynka delikatesowa z kurcząt (30 g) Papryka świeża (80 g) Sałata zielona (20 g)	Płatki jaglane na wywarze jarzynowym (250 ml) <b>(SEL, GLU.)</b> Bułka grahamka (70 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Chleb graham (50 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (20 g) Szynka delikatesowa z kurcząt (60 g)	Płatki jaglane na mleku (300 ml) <b>(MLE.)</b> Chleb mieszany pszenno-żytni (70 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Chleb graham (30 g) <b>(GLU PSZ.)</b> Masło (82%) (20 g) <b>(MLE.)</b> Ser żółty (50 g) <b>(MLE.)</b> Szynka delikatesowa z kurcząt (50 g) Papryka świeża (80 g) Sałata zielona (20 g)

	<p>Salata zielona (20 g) Kawa zbożowa (250 ml) <b><u>(MLE, GLU ŻYT., GLU JĘCZ.)</u></b></p>		<p>Papryka świeża (80 g) Salata zielona (20 g) Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(MLE, GLU ŻYT., GLU JĘCZ.)</u></b></p>	<p>Herbata czarna b/c (250 ml)</p>	<p>Papryka świeża (80 g) Salata zielona (20 g) Herbata czarna b/c (250 ml)</p>	<p>Kawa zbożowa (250 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b></p>
II śniadanie	<p>Jabłko 1 szt. (150 g)</p>	<p>Jabłko pieczone 1 szt. (120 g)</p>	<p>Jabłko 1 szt. (150 g) Jogurt naturalny 2,5% tł. (150 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b></p>	<p>Jabłko 1 szt. (150 g)</p>	<p>Jabłko 1 szt. (150 g)</p>	<p>Jabłko 1 szt. (150 g)</p>
Obiad	<p>Krupnik jęczmienny (300 ml) <b><u>(MLE, SEL, GLU JĘCZ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Medalion z indyka gotowany (100 g) Sos jarzynowy (80 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Marchew gotowana z olejem (100 g) Buraczki gotowane drobno tarte b/c (100 g) Kompot owocowy (250 ml)</p>	<p>Krupnik jęczmienny (300 ml) <b><u>(MLE, SEL, GLU JĘCZ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Medalion z indyka gotowany (100 g) Sos jarzynowy (80 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Marchew gotowana z olejem (100 g) Buraczki gotowane drobno tarte b/c (100 g) Kompot owocowy (250 ml)</p>	<p>Krupnik jęczmienny (300 ml) <b><u>(MLE, SEL, GLU JĘCZ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Medalion z indyka pieczony (100 g) Sos jarzynowy (80 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Ogórek kiszony z cebulką z olejem (100 g)</p>	<p>Krupnik jęczmienny (300 ml) <b><u>(MLE, SEL, GLU JĘCZ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (150 g) Medalion z indyka gotowany (100 g) Sos jarzynowy (80 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Ogórek kiszony z cebulką z olejem (100 g)</p>	<p>Krupnik jęczmienny b/mleka (300 ml) <b><u>(MLE, SEL, GLU JĘCZ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Medalion z indyka pieczony (100 g) Sos jarzynowy (80 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Ogórek kiszony z cebulką z olejem (100 g)</p>	<p>Krupnik jęczmienny (300 ml) <b><u>(MLE, SEL, GLU JĘCZ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Medalion z indyka pieczony (150 g) Sos jarzynowy (100 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Ogórek kiszony z cebulką z olejem (100 g) Buraczki gotowane drobno tarte b/c (100 g) Kompot owocowy (250 ml)</p>

	Buraczki gotowane drobno tarte b/c (100 g) Kompot owocowy (250 ml)		Surówka z marchwi b/c (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Surówka z marchwi b/c (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Surówka z marchwi b/c (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	
Podwieczorek	Kiwi 1 szt. (90 g)	Wafle ryżowe (50 g)	Kiwi 1 szt. (90 g)	Kiwi 1 szt. (90 g)	Kiwi 1 szt. (90 g)	Kiwi 1 szt. (90 g)
Kolacja	Chleb pszenno-żytni (70 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (30 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Gulaszowa z mięsem drobiowym (200 ml) <b><u>(GLU PSZ SEL.)</u></b> Szynka drobiowa (30 g) Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Bułka pszenna długa krojona (100 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (10 g) <b><u>(MLE)</u></b> Dietetyczna gulaszowa z mięsem drobiowym b/c (200 ml) <b><u>(GLU PSZ SEL.)</u></b> Szynka drobiowa (30 g) Pomidor b/skórki (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Dietetyczna gulaszowa z mięsem drobiowym b/c (200 ml) <b><u>(GLU PSZ SEL.)</u></b> Szynka drobiowa (30 g) Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata b/c (250 ml)	Chleb razowy graham (90 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Dietetyczna gulaszowa z mięsem drobiowym b/c (200 ml) <b><u>(GLU PSZ SEL.)</u></b> Szynka drobiowa (30 g) Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata b/c (250 ml)	Chleb pszenno-żytni (70 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (20 g) Dietetyczna gulaszowa z mięsem drobiowym b/c (200 ml) <b><u>(GLU PSZ SEL.)</u></b> Szynka drobiowa (30 g) Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata b/c (250 ml)	Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Gulaszowa z mięsem drobiowym (200 ml) <b><u>(GLU PSZ SEL.)</u></b> Szynka drobiowa (50 g) Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)
Posiłek nocny	Deser mleczny z ryżem (150 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b>	Deser mleczny z ryżem (150 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b>	Kanapka z szynką drobiową i ogórkiem	Kanapka z szynką drobiową i ogórkiem	Kanapka z szynką drobiową i ogórkiem	Kanapka z szynką drobiową i ogórkiem konserwowym (1

			konserwowym (1 szt.) skład: chleb razowy (40 g), masło 82% (5 g), szynka drobiowa (25 g), ogórek konserwowy (15 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT, SOJ, MLE, GOR.)</u></b>	konserwowym (1 szt.) skład: chleb razowy (40 g), masło 82% (5 g), szynka drobiowa (25 g), ogórek konserwowy (15 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT, SOJ, MLE, GOR.)</u></b>	konserwowym (1 szt.) skład: chleb razowy (50 g), margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (5 g), szynka drobiowa (25 g), ogórek konserwowy (15 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT, SOJ, GOR.)</u></b>	szt.) skład: chleb razowy (40 g), masło 82% (5 g), szynka drobiowa (25 g), ogórek konserwowy (15 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT, SOJ, MLE, GOR.)</u></b>
Wartości:	E: 2670 kcal; B: 132 g; T: 84 g; Kw. Tł. Nasy.: 41 g; W: 350 g; w tym cukry ogółem: 86 g. Bł.:38 g; sól: 8 g	E: 2646 kcal; B: 129 g; T: 66 g; Kw. Tł. Nasy.: 31 g; W: 385 g; w tym cukry ogółem: 80 g. Bł.: 30 g; sól: 5 g	E: 2586 kcal; B: 134 g; T: 88 g; Kw. Tł. Nasy.: 42 g; W: 328 g; w tym cukry ogółem: 64 g. Bł.: 43 g; sól: 8 g	E: 2317 kcal; B: 122g; T: 81 g; Kw. Tł. Nasy.: 38 g; W: 285 g; w tym cukry ogółem: 60 g. Bł.: 44 g; sól: 8 g	E: 2256 kcal; B: 104 g; T: 62 g; Kw. Tł. Nasy.: 15 g; W: 336 g; w tym cukry ogółem: 53 g. Bł.: 45 g; sól:9 g	E: 2372 kcal; B: 116 g; T: 101 g; Kw. Tł. Nasy.: 45 g; W: 253 g; w tym cukry ogółem: 69 g. Bł.: 30 g; sól: 7 g

Ze względów losowych zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie.

Środa 07.02.2024	Dieta podstawowa (1)	Dieta żołądkowo/wątrobową (4) łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta cukrzycowa insulinowa (6) z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta cukrzycowa ubogo energetyczna (8) dieta ubogo energetyczna	Dieta bezmleczna (6/ML)	Dieta wysokoenergetyczna i wysokobiałkowa (9)
Śniadanie	Kasza kukurydziana na mleku (250 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka delikatesowa z kurcząt (30 g) <b><u>(SOJ, GOR.)</u></b> Serek kanapkowy mini serek twarogowy śmietankowy (30 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Hohland 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b> Sałatka z pomidorów b/skórki i koperku (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Kasza kukurydziana na mleku (250 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Bułka pszenna długa krojona (100 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka delikatesowa z kurcząt (30 g) <b><u>(SOJ, GOR.)</u></b> Serek kanapkowy mini serek twarogowy śmietankowy (30 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Hohland 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b> Sałatka z pomidorów b/skórki i koperku (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym (250 ml) <b><u>(SEL, GLU PSZ.)</u></b> Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Szynka delikatesowa z kurcząt (30 g) <b><u>(SOJ, GOR.)</u></b> Serek kanapkowy mini serek twarogowy śmietankowy (30 g) Hohland 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b> Ogórek świeży (80 g)	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym (250 ml) <b><u>(SEL, GLU JECZ.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Chleb razowy graham (90 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Szynka delikatesowa z kurcząt (30 g) <b><u>(SOJ, GOR.)</u></b> Serek kanapkowy mini serek twarogowy śmietankowy (30 g) Hohland 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b> Ogórek świeży (80 g) Sałata zielona (20 g)	Kasza kukurydziana na wywarze jarzynowym (250 ml) <b><u>(SEL, GLU JECZ.)</u></b> Chleb pszenno-żytni (70 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (20 g) Szynka drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ, GOR.)</u></b> Ogórek świeży (80 g) Sałata zielona (10 g) Herbata czarna b/c (250 ml)	Kasza kukurydziana na mleku (250 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Chleb mieszany pszenno-żytni (70 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (30 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka delikatesowa z kurcząt (50 g) <b><u>(SOJ, GOR.)</u></b> Ser topiony trójkąt (17,5 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b> Ogórek świeży (80 g) Sałata zielona (20 g) Kawa zbożowa (250 ml) <b><u>(MLE, GLU ŻYT., GLU JECZ.)</u></b>



	<b><u>GLU ŻYT., GLU JECZ.)</u></b>		Salata zielona (20 g) Kawa zbożowa z mlekiem b/c (250 ml) <b><u>(MLE, GLU ŻYT., GLU JECZ.)</u></b>	Herbata czarna b/c (250 ml)		
II śniadanie	Mandarynka 1 szt. (90 g)	Banan 1 szt. (120 g)	Mandarynka 1 szt. (90 g)  Kanapka z szynką i sałatą (1 szt.) skład: chleb razowy (60 g), masło 82% (5 g), szynka drobiowa (25 g), sałata (5 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT, SOJ, MLE, GOR.)</u></b>	Mandarynka 1 szt. (90 g)	Mandarynka 1 szt. (90 g)	Mandarynka 1 szt. (90 g)
Obiad	Barszcz czerwony zabieleny z makaronem (300 ml) <b><u>(MLE, SEL, GLU PSZ.)</u></b> Kluski śląskie (150 g) <b><u>(JAJ.)</u></b> Duszone bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym <b><u>(GLU, SEL.)</u></b> (100 g/80 g)	Barszcz czerwony z ziemniakami (300 ml) <b><u>(MLE, SEL, GLU PSZ.)</u></b> Kluski śląskie (150 g) <b><u>(JAJ.)</u></b> Duszone bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym <b><u>(GLU, SEL.)</u></b> (100 g/80 g) Seler z pietruszką gotowany z olejem b/c (100 g) <b><u>(SEL.)</u></b>	Barszcz czerwony zabieleny z makaronem b/c (300 ml) <b><u>(MLE, SEL, GLU PSZ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Duszone bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym <b><u>(GLU, SEL.)</u></b> (100 g/80 g)	Barszcz czerwony zabieleny z makaronem b/c (200 ml) <b><u>(MLE, SEL, GLU PSZ.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (150 g) Duszone bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym <b><u>(GLU, SEL.)</u></b> (100 g/80 g)	Barszcz czerwony z ziemniakami b/mleka (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Duszone bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym <b><u>(GLU, SEL.)</u></b> (100 g/80 g)	Barszcz czerwony zabieleny z makaronem (300 ml) <b><u>(MLE, SEL, GLU PSZ.)</u></b> Kluski śląskie (150 g) <b><u>(JAJ.)</u></b> Duszone bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym <b><u>(GLU, SEL.)</u></b> (120 g/90 g) Surówka z selera i marchwi z olejem b/c (100 g) <b><u>(SEL.)</u></b>

	Surówka z selera i marchwi z olejem b/c (100 g) <b>(SEL.)</b> Bukiet warzyw gotowanych królewskich (100 g) Kompot owocowy (250 ml)	Bukiet warzyw gotowanych królewskich (100 g) Kompot owocowy (250 ml)	Surówka z selera i marchwi z olejem b/c (100 g) <b>(SEL.)</b> Bukiet warzyw gotowanych królewskich (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Surówka z selera i marchwi z olejem b/c (100 g) <b>(SEL.)</b> Bukiet warzyw gotowanych królewskich (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Surówka z selera i marchwi z olejem b/c (100 g) <b>(SEL.)</b> Bukiet warzyw gotowanych królewskich (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Bukiet warzyw gotowanych królewskich (100 g) Kompot owocowy (250 ml)
Podwieczorek	Kisiel o smaku cytrynowym (150 ml)	Ciastka Petit Beuree (50 g)	Kisiel o smaku cytrynowym b/c(150 ml)	Kisiel o smaku cytrynowym b/c(150 ml)	Kisiel o smaku cytrynowym b/c(150 ml)	Budyń śmietankowy (150 g) <b>(MLE.)</b>
Kolacja	Chleb pszenno-żytni (70 g) <b>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</b> Chleb graham (30 g) <b>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</b> Masło (82%) (20 g) <b>(MLE)</b> Kiełbasa śląska wieprzowa z cebulką (80 g) Musztarda (saszetka 15 g) 1 szt. <b>(GOR.)</b> Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Bułka pszenna długa krojona (100 g) <b>(GLU PSZ.)</b> Masło (82%) (10 g) <b>(MLE)</b> Pasta mięsno-warzywna, z mięsem drobiowym (100 g) <b>(SEL.)</b> Pomidor b/skórki (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Chleb pszenno-żytni (50 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Chleb graham (50 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Masło 82% (20 g) <b>(MLE)</b> Pasta mięsno-warzywna, z mięsem drobiowym (100 g) <b>(SEL.)</b> Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata b/c (250 ml)	Chleb razowy graham (90 g) <b>(GLU PSZ.)</b> Masło 82% (20 g) <b>(MLE)</b> Pasta mięsno-warzywna, z mięsem drobiowym (100 g) <b>(SEL.)</b> Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata b/c (250 ml)	Chleb pszenno-żytni (50 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Chleb graham (50 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (20 g) Pasta mięsno-warzywna, z mięsem drobiowym (100 g) <b>(SEL.)</b> Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata b/c (250 ml)	Chleb pszenno-żytni (50 g) <b>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</b> Chleb graham (50 g) <b>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</b> Masło (82%) (20 g) <b>(MLE)</b> Kiełbasa śląska wieprzowa z cebulką (80 g) Musztarda (saszetka 15 g) 1 szt. <b>(GOR.)</b> Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)

Posiłek nocny	Wafle ryżowe (50 g)	Banan (120 g) 1 szt.	Kanapka z jajkiem i sałatą (1 szt.) skład: chleb razowy (60 g), masło 82% (5 g), jajko (25 g), sałata (5 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT, SOJ, MLE.)</u></b>	Wafle ryżowe (50 g)	Wafle ryżowe (50 g)	Kanapka z jajkiem i sałatą (1 szt.) skład: chleb razowy (60 g), masło 82% (5 g), jajko (25 g), sałata (5 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT, SOJ, MLE.)</u></b>
Wartości:	E: 2423 kcal; B:82 g; T:94 g; Kw. Tł. Nasy.: 41 g; W: 326 g; w tym cukry ogółem: 51 g. Bł.: 31 g; sól: 6 g	E: 2503 kcal; B: 83 g; T: 98 g; Kw. Tł. Nasy.: 38 g; W: 383 g; w tym cukry ogółem: 75 g. Bł.: 27 g; sól: 8 g	E: 2573 kcal; B: 86 g; T: 104 g; Kw. Tł. Nasy.: 41 g; W: 340 g; w tym cukry ogółem: 40 g. Bł.: 34 g; sól: 8 g	E: 1993 kcal; B: 67 g; T: 86 g; Kw. Tł. Nasy.:32 g; W: 249 g; w tym cukry ogółem: 37 g. Bł.: 35 g; sól: 6 g	E: 2074 kcal; B: 72 g; T: 60 g; Kw. Tł. Nasy.: 10 g; W: 320 g; w tym cukry ogółem: 35 g. Bł.: 32 g; sól: 9 g	E: 2548 kcal; B: 92 g; T: 97 g; Kw. Tł. Nasy.: 45 g; W: 329 g; w tym cukry ogółem: 39 g. Bł.: 25 g; sól: 10 g

Ze względów losowych zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie.

Czwartek 08.02.2024	Dieta podstawowa (1)	Dieta żołądkowo/wątrobow a (4) łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielenie soku żołądkowego	Dieta cukrzycowa insulinowa (6) z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta cukrzycowa ubogo energetyczna (8) dieta ubogo energetyczna	Dieta bezmleczna (6/ML)	Dieta wysokoenergetyczna i wysokobiałkowa (9)
Śniadanie	Makaron na mleku (250 g) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Bułka graham-pszenna (50 g) 1 szt. (GLU PSZ.) Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pasta z makreli wędzonej z warzywami (100 g) <b><u>(RYB, SEL.)</u></b> Ogórek świeży (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Makaron na mleku (250 g) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Bułka pszenna długa krojona (100 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pasta z ryby gotowanej (miruna) z warzywami (100 g) <b><u>(RYB, SEL.)</u></b> Pomidor b/skórki (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Makaron na wywarze jarzynowym (250 ml) <b><u>(SEL, GLU PSZ.)</u></b> Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Pasta z makreli wędzonej z warzywami (100 g) <b><u>(RYB, SEL.)</u></b> Ogórek świeży (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna b/c (250 ml)	Makaron na wywarze jarzynowym (250 ml) <b><u>(SEL, GLU PSZ.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Chleb razowy graham (90 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Pasta z makreli wędzonej z warzywami (100 g) <b><u>(RYB, SEL.)</u></b> Ogórek świeży (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna b/c (250 ml)	Makaron na wywarze jarzynowym (250 ml) <b><u>(SEL, GLU PSZ.)</u></b> Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (20 g) Pasta z makreli wędzonej z warzywami (100 g) <b><u>(RYB, SEL.)</u></b> Ogórek świeży (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna b/c (250 ml)	Makaron na mleku (250 g) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Chleb mieszany pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Bułka graham-pszenna (50 g) 1 szt. <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pasta z makreli wędzonej z warzywami (120 g) <b><u>(RYB, SEL.)</u></b> Ogórek świeży (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)

II śniadanie	Deser mleczny (150 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b>	Deser mleczny (150 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b>	Kiwi (1 szt.) (90 g)	Kiwi (1 szt.) (90 g)	Kiwi (1 szt.) (90 g)	Deser mleczny (150 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b>
Obiad	Zupa koperkowa z ziemniakami (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE, SEL.)</u></b> Kasza jęczmienna/sypko (200 g) <b><u>(GLU JECZ.)</u></b> Pieczeń rzymska wieprzowa (100 g) <b><u>(GLU PSZ, JAJ.)</u></b> Sos ziołowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Surówka z rzepy, jabłka i marchewki z olejem (100 g) Marchew gotowana z olejem (100 g) Kompot owocowy (250 ml)	Zupa koperkowa z ziemniakami (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE, SEL.)</u></b> Kasza jęczmienna/sypko (200 g) <b><u>(GLU JECZ.)</u></b> Pieczeń rzymska wieprzowa (100 g) <b><u>(GLU PSZ, JAJ.)</u></b> Sos ziołowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Marchew gotowana (100 g) Seler z pietruszką gotowany <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Kompot owocowy (250 ml)	Zupa koperkowa z ziemniakami (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE, SEL.)</u></b> Kasza jęczmienna/sypko (200 g) <b><u>(GLU JECZ.)</u></b> Pieczeń rzymska wieprzowa (100 g) <b><u>(GLU PSZ, JAJ.)</u></b> Sos ziołowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Surówka z rzepy, jabłka i marchewki z olejem (100 g) Surówka z selera i jabłka b/c (100 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Kompot owocowy b/c (250 ml)	Zupa koperkowa z ziemniakami (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE, SEL.)</u></b> Kasza jęczmienna/sypko (150 g) <b><u>(GLU JECZ.)</u></b> Pieczeń rzymska wieprzowa (100 g) <b><u>(GLU PSZ, JAJ.)</u></b> Sos ziołowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Surówka z rzepy, jabłka i marchewki z olejem (100 g) Surówka z selera i jabłka b/c (100 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Kompot owocowy b/c (250 ml)	Zupa koperkowa z ziemniakami b/mleka (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Kasza jęczmienna/sypko (200 g) <b><u>(GLU JECZ.)</u></b> Pieczeń rzymska wieprzowa (100 g) <b><u>(GLU PSZ, JAJ.)</u></b> Sos ziołowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Surówka z rzepy, jabłka i marchewki z olejem (100 g) Surówka z selera i jabłka b/c (100 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Kompot owocowy b/c (250 ml)	Zupa koperkowa z ziemniakami (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE, SEL.)</u></b> Kasza jęczmienna/sypko (200 g) <b><u>(GLU JECZ.)</u></b> Pieczeń rzymska wieprzowa (120 g) <b><u>(GLU PSZ, JAJ.)</u></b> Sos ziołowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Surówka z rzepy, jabłka i marchewki (100 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Marchew gotowana z olejem (100 g) Kompot owocowy (250 ml)
Podwieczorek	Ciastka Petit Beuree (50 g)	Ciastka Petit Beuree (50 g)	Salátka z ciecierzycy, pomidora i ogórka kiszzonego (150 g)	Salátka z ciecierzycy, pomidora i ogórka kiszzonego (150 g)	Salátka z ciecierzycy, pomidora i ogórka kiszzonego (150 g)	Salátka z ciecierzycy, pomidora i ogórka kiszzonego (150 g)

Kolacja	Chleb pszenno-żytni (70 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (30 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Schab wieprzowy, wędzony, parzony (60 g) Ćwikła z jabłkiem b/c (80 g) <b><u>(MLE, SO2)</u></b> Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Bułka pszenna długa krojona (100 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (10 g) <b><u>(MLE)</u></b> Schab wieprzowy, wędzony, parzony (60 g) Ćwikła z jabłkiem b/c (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Schab wieprzowy, wędzony, parzony (60 g) Ćwikła z chrzanem b/c (80 g) <b><u>(MLE, SO2)</u></b> Sałata zielona (20 g) Herbata b/c (250 ml)	Chleb razowy graham (90 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Schab wieprzowy, wędzony, parzony (60 g) Ćwikła z chrzanem b/c (80 g) <b><u>(MLE, SO2)</u></b> Sałata zielona (20 g) Herbata b/c (250 ml)	Chleb pszenno-żytni (70 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (20 g) Schab wieprzowy, wędzony, parzony (60 g) Ćwikła z jabłkiem b/c (80 g) Pomidor (100 g) Sałata zielona (10 g) Herbata czarna b/c (250 ml)	Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Schab wieprzowy, wędzony, parzony (80 g) Ćwikła z chrzanem b/c (80 g) <b><u>(MLE, SO2)</u></b> Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)
Posiłek nocny	Jabłko (120 g) 1 szt.	Deser mleczny (150 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b>	Kanapka z szynką i sałatą (1 szt.) skład: chleb razowy (60 g), masło 82% (5 g), szynka (25 g), sałata (5 g) <b><u>(GLU PSZ, SOJ, MLE.)</u></b>	Kanapka z szynką i sałatą (1 szt.) skład: chleb razowy (60 g), masło 82% (5 g), szynka (25 g), sałata (5 g) <b><u>(GLU PSZ, SOJ, MLE.)</u></b>	Kanapka z szynką i sałatą (1 szt.) skład: chleb razowy (60 g), margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (5 g), szynka (25 g), sałata (5 g) <b><u>(GLU PSZ, SOJ.)</u></b>	Kanapka z szynką i sałatą (1 szt.) skład: chleb razowy (60 g), masło 82% (5 g), szynka (25 g), sałata (5 g) <b><u>(GLU PSZ, SOJ, MLE.)</u></b>
Wartości:	E: 2345 kcal; B: 87 g; T: 96 Kw.	E: 2169 kcal; B: 88 g; T: 84 g; Kw. Tł.	E: 2255 kcal; B: 92 g; T: 96 g; Kw.	E: 2167 kcal; B: 91 g; T: 96 g; Kw.	E: 2671 kcal; B: 97 g; T: 129 g;	E: 3025 kcal; B: 105 g; T: 157 g; Kw. Tł.

	Tł. Nasy.: 43 g; W: 245 g; w tym cukry ogółem: 49 g. Bł.: 26 g; sól: 7 g	Nasy.: 40 g; W: 262 g; w tym cukry ogółem: 53 g. Bł.: 18 g; sól: 7 g	Tł. Nasy.: 37 g; W: 261 g; w tym cukry ogółem: 44 g. Bł.: 35 g; sól: 8 g	Tł. Nasy.: 37 g; W: 238 g; w tym cukry ogółem: 43 g. Bł.: 37 g; sól: 8 g	Kw. Tł. Nasy.: 27 g; W: 314 g; w tym cukry ogółem: 59 g. Bł.: 38 g; sól: 8 g	Nasy.: 53 g; W: 302 g; w tym cukry ogółem: 56 g. Bł.: 31 g; sól: 8 g
--	--	---	--	--	--	---

Ze względów losowych zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie.

<b>Piątek 09.02.2024</b>	Dieta podstawowa <b>(1)</b>	Dieta żołądkowo/wątrobową <b>(4)</b> łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta cukrzycowa insulinowa <b>(6)</b> z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta cukrzycowa ubogo energetyczna <b>(8)</b> dieta ubogo energetyczna	Dieta bezmleczna <b>(6/ML)</b>	Dieta wysokoenergetyczna i wysokobiałkowa <b>(9)</b>
Śniadanie	Kasza manna na mleku (250 g) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Bułka graham-pszena (50 g) 1 szt. <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Ser wiejski ziarnisty (200 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Dżem (25 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b> Pomidor (80 g)	Kasza manna na mleku (250 g) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Bułka pszenna długa krojona (100 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Ser wiejski ziarnisty (200 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Dżem (25 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b> Pomidor b/skórki (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Kasza manna na wywarze jarzynowym (250 ml) <b><u>(SEL, GLU PSZ.)</u></b> Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Ser wiejski ziarnisty (200 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pomidor (80 g)	Kasza manna na wywarze jarzynowym (250 ml) <b><u>(SEL, GLU PSZ.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Chleb razowy graham (90 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Ser wiejski ziarnisty (200 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna b/c (250 ml)	Kasza manna na wywarze jarzynowym (250 g) <b><u>(GLU PSZ, SOJ.)</u></b> Chleb pszenno-żytni (70 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (20 g)	Kasza manna na mleku (250 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Chleb mieszany pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Bułka graham-pszena (50 g) 1 szt. <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Ser wiejski ziarnisty (200 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Dżem (25 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b> Pomidor (80 g) Sałata zielona (20 g)

	Salata zielona (20 g) Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(MLE, GLU ŻYT., GLU JĘCZ.)</u></b>		Salata zielona (20 g) Herbata czarna b/c (250 ml)		Paprykarz szczeciński (120 g) <b><u>(RYB.)</u></b> Herbata czarna b/c (250 ml)	Kawa zbożowa z mlekiem (250 ml) <b><u>(MLE, GLU ŻYT., GLU JĘCZ.)</u></b>
II śniadanie	Mandarynka 1 szt. (90 g)	Jabłko pieczone (120 g) 1 szt.	Mandarynka 1 szt. (90 g) Wafle ryżowe (30 g)	Mandarynka 1 szt. (90 g)	Mandarynka 1 szt. (90 g)	Mandarynka 1 szt. (90 g)
Obiad	Rosół z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Miruna pieczona (100 g) <b><u>(RYB.)</u></b> Sos cytrynowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Surówka z kapusty kiszanej i jabłka z olejem b/c (100 g) Szpinak gotowany (100 g) Kompot owocowy (250 ml)	Rosół z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Miruna gotowana (100 g) <b><u>(RYB.)</u></b> Sos pietruszkowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Marchew gotowana (100 g) Szpinak gotowany (100 g) Kompot owocowy (250 ml)	Rosół z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Miruna pieczona (100 g) <b><u>(RYB.)</u></b> Sos cytrynowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Surówka z kapusty kiszanej i jabłka z olejem b/c (100 g) Szpinak gotowany (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Rosół z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (150 g) Miruna gotowana (80 g) <b><u>(RYB.)</u></b> Sos cytrynowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Surówka z kapusty kiszanej i jabłka z olejem b/c (100 g) Szpinak gotowany (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Rosół z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Miruna pieczona (100 g) <b><u>(RYB.)</u></b> Sos cytrynowy b/mleka (80 ml) <b><u>(GLU PSZ)</u></b> Surówka z kapusty kiszanej i jabłka z olejem b/c (100 g) Szpinak gotowany (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Rosół z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Miruna pieczona (150 g) <b><u>(RYB.)</u></b> Sos cytrynowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Surówka z kapusty kiszanej i jabłka z olejem b/c (100 g) Szpinak gotowany (100 g) Kompot owocowy (250 ml)
Podwieczorek	Jogurt naturalny 2,5% (150 g) <b><u>(MLE.)</u></b>	Banan 1 szt. (120 g)	Jogurt naturalny 2,5% (150 g) <b><u>(MLE.)</u></b>	Jogurt naturalny 2,5% (150 g) <b><u>(MLE.)</u></b>	Mus owocowo-warzywny (100 g)	Jogurt naturalny 2,5% (150 g) <b><u>(MLE.)</u></b>



					produkt pasteryzowany	
Kolacja	<p>Chleb pszenno-żytni (70 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b></p> <p>Chleb graham (30 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b></p> <p>Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE)</u></b></p> <p>Pasta jajeczna z koperkiem (100 g) <b><u>(JAJ.)</u></b></p> <p>Ogórek kiszony (90 g)</p> <p>Sałata zielona (20 g)</p> <p>Herbata czarna (250 ml)</p>	<p>Bułka pszenna długa krojona (100 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b></p> <p>Masło (82%) (10 g) <b><u>(MLE)</u></b></p> <p>Pasta z białek z koperkiem (100 g) <b><u>(JAJ, MLE)</u></b></p> <p>Pomidor b/skórki (80 g)</p> <p>Sałata zielona (20 g)</p> <p>Herbata czarna (250 ml)</p>	<p>Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b></p> <p>Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b></p> <p>Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b></p> <p>Pasta jajeczna z koperkiem (100 g) <b><u>(JAJ.)</u></b></p> <p>Ogórek kiszony (90 g)</p> <p>Sałata zielona (20 g)</p> <p>Herbata b/c (250 ml)</p>	<p>Chleb razowy graham (90 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b></p> <p>Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b></p> <p>Pasta jajeczna z koperkiem (100 g) <b><u>(JAJ.)</u></b></p> <p>Ogórek kiszony (90 g)</p> <p>Sałata zielona (20 g)</p> <p>Herbata b/c (250 ml)</p>	<p>Chleb pszenno-żytni (70 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b></p> <p>Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b></p> <p>Margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (20 g)</p> <p>Pasta jajeczna z koperkiem (b/mleka) (60 g) <b><u>(JAJ.)</u></b></p> <p>Ogórek kiszony (90 g)</p> <p>Sałata zielona (20 g)</p> <p>Herbata b/c (250 ml)</p>	<p>Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b></p> <p>Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b></p> <p>Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE)</u></b></p> <p>Pasta jajeczna z koperkiem (120 g) <b><u>(JAJ.)</u></b></p> <p>Ogórek kiszony (90 g)</p> <p>Sałata zielona (20 g)</p> <p>Herbata czarna (250 ml)</p>
Posiłek nocny	<p>Wafle ryżowe (50 g)</p>	<p>Wafle ryżowe (50 g)</p>	<p>Kanapka z serem żółtym i ogórkiem (1 szt.) skład: chleb razowy (60 g), masło 82% (5 g), ser żółty (25 g), ogórek (15 g) <b><u>(GLU PSZ, GOR, MLE.)</u></b></p>	<p>Kanapka z szynką i sałatą (1 szt.) skład: chleb razowy (60 g), masło 82% (5 g), szynka (25 g), sałata (5 g) <b><u>(GLU PSZ, SOJ, MLE.)</u></b></p>	<p>Wafle ryżowe (50 g)</p>	<p>Kanapka z serem żółtym i ogórkiem (1 szt.) skład: chleb razowy (60 g), masło 82% (5 g), ser żółty (25 g), ogórek (15 g) <b><u>(GLU PSZ, GOR, MLE.)</u></b></p>

Wartości:	E: 2407 kcal; B:89 g; T: 123 Kw. Tł. Nasy.: 41 g; W: 306 g; w tym cukry ogółem: 54 g. Bł.: 35 g; sól: 8 g	E: 2475 kcal; B: 81 g; T: 105 g; Kw. Tł. Nasy.: 38 g; W: 308 g; w tym cukry ogółem: 76 g. Bł.: 26 g; sól: 9 g	E: 2607 kcal; B: 94 g; T: 119 g; Kw. Tł. Nasy.: 45 g; W: 294 g; w tym cukry ogółem: 32 g. Bł.: 31 g; sól: 10 g	E: 2291 kcal; B: 85 g; T: 112 g; Kw. Tł. Nasy.: 41 g; W: 237 g; w tym cukry ogółem: 31 g. Bł.: 31 g; sól: 10 g	E: 2232 kcal; B: 71 g; T: 84 g; Kw. Tł. Nasy.: 11 g; W: 307 g; w tym cukry ogółem: 48 g. Bł.: 31 g; sól: 10 g	E: 2704 kcal; B: 103 g; T: 133 g; Kw. Tł. Nasy.: 47 g; W: 275 g; w tym cukry ogółem: 47 g. Bł.: 25 g; sól: 15 g
-----------	---	--	---	--	---	--

Ze względów losowych zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie.

<b>Sobota 10.02.2024</b>	Dieta podstawowa (1)	Dieta żołądkowo/wątrobową (4) łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta cukrzycowa insulinowa (6) z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta cukrzycowa ubogo energetyczna (8) dieta ubogo energetyczna	Dieta bezmleczna (6/ML)	Dieta wysokoenergetyczna i wysokobiałkowa (9)
Śniadanie	Płatki pszenne na mleku (250 g) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Chleb pszenno- żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Bułka graham- pszenna (50 g) 1 szt. <b><u>(GLU PSZ.)</u></b>	Płatki pszenne na mleku (250 g) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Bułka pszenna długa krojona (100 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka drobiowa (30 g) <b><u>(SOJ, GOR.)</u></b>	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym (250 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Chleb pszenno- żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b>	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym (250 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Chleb razowy graham (90 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b>	Płatki pszenne na wywarze jarzynowym (250 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Chleb pszenno- żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b>	Płatki kukurydziane na mleku (250 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE.)</u></b> Chleb mieszany pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Bułka graham- pszenna (50 g) 1 szt. <b><u>(GLU PSZ.)</u></b>

	Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka drobiowa (30 g) <b><u>(SOJ, GOR.)</u></b> Ser żółty (30 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Sałatka jarzynowa (100 g) <b><u>(JAJ, MLE, SEL, GOR.)</u></b> Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Twaróg półtłusty (30 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Lekkostrawna sałatka jarzynowa (100 g) <b><u>(JAJ, MLE, SEL, GOR.)</u></b> Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Szynka drobiowa (60 g) <b><u>(SOJ, GOR.)</u></b> Lekkostrawna sałatka jarzynowa (100 g) <b><u>(JAJ, MLE, SEL, GOR.)</u></b> Sałata zielona (20 g) Herbata czarna b/c (250 ml)	Szynka drobiowa (60 g) <b><u>(SOJ, GOR.)</u></b> Lekkostrawna sałatka jarzynowa (100 g) <b><u>(JAJ, MLE, SEL, GOR.)</u></b> Sałata zielona (20 g) Herbata czarna b/c (250 ml)	Margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (20 g) Szynka drobiowa (60 g) <b><u>(SOJ, GOR.)</u></b> Lekkostrawna sałatka jarzynowa b/mleka (100 g) <b><u>(JAJ, SEL, GOR.)</u></b> Sałata zielona (20 g) Herbata czarna b/c (250 ml)	Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Szynka drobiowa (50 g) <b><u>(SOJ, GOR.)</u></b> Ser żółty (50 g) <b><u>(MLE.)</u></b> Sałatka jarzynowa (100 g) <b><u>(JAJ, MLE, SEL, GOR.)</u></b> Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)
II śniadanie	Pomarańcza (250 g) 1 szt.	Budyń śmietankowy (150 g) <b><u>(MLE.)</u></b>	Pomarańcza (250 g) 1 szt. Orzechy włoskie łuskane (30 g) <b><u>(ORZ.)</u></b>	Pomarańcza (250 g) 1 szt.	Pomarańcza (250 g) 1 szt. Orzechy włoskie łuskane (30 g) <b><u>(ORZ.)</u></b>	Pomarańcza (220 g) 1 szt. Orzechy włoskie łuskane (30 g) <b><u>(ORZ.)</u></b>
Obiad	Ogórkowa z ziemniakami (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE, SEL.)</u></b> Kasza pęczak/sypko (200 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Potrawka drobiowa (180 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Sałatka z buraczków i jabłka z olejem (100 g)	Ziemniaczana (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE, SEL.)</u></b> Kasza pęczak/sypko (200 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Potrawka drobiowa (180 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Sałatka z buraczków i jabłka z olejem (100 g)	Ogórkowa z ziemniakami (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE, SEL.)</u></b> Kasza pęczak/sypko (200 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Potrawka drobiowa (180 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b>	Ogórkowa z ziemniakami (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE, SEL.)</u></b> Kasza pęczak/sypko (150 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Potrawka drobiowa (150 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b>	Ogórkowa z ziemniakami b/mleka (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Kasza pęczak/sypko (200 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Potrawka drobiowa (180 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b>	Ogórkowa z ziemniakami (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE, SEL.)</u></b> Kasza pęczak/sypko (200 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Potrawka drobiowa (200 g) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Sałatka z buraczków i jabłka z olejem (100 g)

	Salatka z buraczków i jabłka z olejem (100 g) Surówka z marchwi (b/c) (100 g) Kompot owocowy (250 ml)	Marchew gotowana (200 g) Kompot owocowy (250 ml)	Salatka z buraczków i jabłka z olejem (100 g) Surówka z marchwi (b/c) (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Salatka z buraczków i jabłka z olejem (100 g) Surówka z marchwi (b/c) (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Salatka z buraczków i jabłka z olejem (100 g) Surówka z marchwi (b/c) (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Surówka z marchwi (b/c) (100 g) Kompot owocowy (250 ml)
Podwieczorek	Serek waniliowy (150 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b>	Serek waniliowy (150 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b>	Serek naturalny (150 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b>	Serek naturalny (150 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b>	Kisiel owocowy (150 ml)	Serek waniliowy (150 g) 1 szt. <b><u>(MLE.)</u></b>
Kolacja	Chleb pszenno-żytni (70 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (30 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Paszтет drobiowy (50 g) <b><u>(GLU PSZ, JAJ, SEL.)</u></b> Szynka drobiowa (30 g) Pomidor b/skórki (80 g) Sałata zielona (20 g) Papryka świeża (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Bułka pszenna długa krojona (100 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (10 g) <b><u>(MLE)</u></b> Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego (50 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Szynka drobiowa (30 g) Pomidor b/skórki (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego (50 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Szynka drobiowa (30 g) Papryka świeża (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata b/c (250 ml)	Chleb razowy graham (90 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego (50 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Szynka drobiowa (30 g) Papryka świeża (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata b/c (250 ml)	Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (20 g) Pasta mięsno-warzywna z mięsa drobiowego (50 g) <b><u>(SEL.)</u></b> Szynka drobiowa (30 g) Papryka świeża (80 g)	Chleb pszenno-żytni (70 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (30 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Masło (82%) (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Paszтет drobiowy (50 g) <b><u>(GLU PSZ, JAJ, SEL.)</u></b> Szynka drobiowa (50 g) Papryka świeża (80 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)

					Salata zielona (20 g) Herbata b/c (250 ml)	
Posiłek nocny	Napój sojowy (250 ml) <b><u>(SOJ.)</u></b>	Napój sojowy (250 ml) <b><u>(SOJ.)</u></b>	Kanapka z szynką i pomidorem (1 szt.) skład: chleb razowy (60 g), masło 82% (5 g), szynka (25 g), pomidor (15 g) <b><u>(GLU PSZ, SOJ, MLE.)</u></b>	Napój sojowy (250 ml) <b><u>(SOJ.)</u></b>	Kanapka z szynką i pomidorem (1 szt.) skład: chleb razowy (60 g), margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (5 g), szynka (25 g), pomidor (15 g) <b><u>(GLU PSZ, SOJ.)</u></b>	Kanapka z szynką i pomidorem (1 szt.) skład: chleb razowy (60 g), masło 82% (5 g), szynka (25 g), pomidor (15 g) <b><u>(GLU PSZ, SOJ, MLE.)</u></b>
Wartości:	E: 2386 kcal; B: 114 g; T: 92 Kw. Tł. Nasy.: 4 g; W: 272 g; w tym cukry ogółem: 53 g. Bł.: 32 g; sól: 7 g	E: 2348 kcal; B: 1,9 g; T: 91 g; Kw. Tł. Nasy.: 39 g; W: 266 g; w tym cukry ogółem: 55 g. Bł.: 10 g; sól: 6 g	E: 2403 kcal; B: 96 g; T: 101 g; Kw. Tł. Nasy.: 38 g; W: 285 g; w tym cukry ogółem: 38 g. Bł.: 33 g; sól: 8 g	E: 1899 kcal; B: 85 g; T: 76 g; Kw. Tł. Nasy.: 33 g; W: 220 g; w tym cukry ogółem: 36 g. Bł.: 33 g; sól: 7 g	E: 2164 kcal; B: 82 g; T: 75 g; Kw. Tł. Nasy.: 15 g; W: 301 g; w tym cukry ogółem: 38 g. Bł.: 32 g; sól: 8 g	E: 2740 kcal; B: 114 g; T: 111 g; Kw. Tł. Nasy.: 49 g; W: 324 g; w tym cukry ogółem: 57 g. Bł.: 26 g; sól: 8 g

Ze względów losowych zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie.

Niedziela 11.02.2024	Dieta podstawowa (1)	Dieta żołądkowo/wątrobową (4) łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	Dieta cukrzycowa insulinowa (6) z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	Dieta cukrzycowa ubogo energetyczna (8) dieta ubogo energetyczna	Dieta bezmleczna (6/ML)	Dieta wysokoenergetyczna i wysokobiałkowa (9)
Śniadanie	Zupa mleczna z ryżem (250 ml) <b>(MLE.)</b> Chleb pszenno- żytni (50 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Chleb graham (50 g) 1 szt. <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Masło (82%) (20 g) <b>(MLE.)</b> Szynka drobiowa (30 g) <b>(SOJ, GOR.)</b> Ser żółty (30 g) <b>(MLE.)</b> Pomidor (90 g) Sałata zielona (20 g) Kakao z mlekiem (250 ml) <b>(MLE.)</b>	Zupa mleczna z ryżem (250 ml) <b>(MLE.)</b> Bułka pszenna długa krojona (100 g) <b>(GLU PSZ.)</b> Masło (82%) (20 g) <b>(MLE.)</b> Ser mozzarella kulki (50 g) <b>(MLE.)</b> Szynka drobiowa (30 g) <b>(SOJ, GOR.)</b> Pomidor b/skórki (90 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna (250 ml)	Ryż na wywarze jarzynowym (250 ml) <b>(SEL.)</b> Chleb pszenno- żytni (50 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Chleb graham (50 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Masło 82% (20 g) <b>(MLE)</b> Szynka drobiowa (60 g) <b>(SOJ, GOR.)</b> Ser mozzarella kulki (50 g) <b>(MLE.)</b> Pomidor (90 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna b/c (250 ml)	Ryż na wywarze jarzynowym (250 ml) <b>(SEL.)</b> Masło 82% (20 g) <b>(MLE)</b> Chleb razowy graham (90 g) <b>(GLU PSZ.)</b> Szynka drobiowa (30 g) <b>(SOJ, GOR.)</b> Ser mozzarella kulki (35 g) <b>(MLE.)</b> Pomidor (90 g) Sałata zielona (20 g) Herbata czarna b/c (250 ml)	Ryż na wywarze jarzynowym (250 ml) <b>(SEL.)</b> Chleb mieszany pszenno-żytni (50 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Chleb graham (50 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (20 g) Szynka drobiowa (70 g) <b>(SOJ, GOR.)</b> Pomidor (100 g) Sałata zielona (10 g) Herbata czarna (250 ml)	Zupa mleczna z ryżem (250 ml) <b>(MLE.)</b> Chleb pszenno-żytni (50 g) <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Chleb graham (50 g) 1 szt. <b>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</b> Masło (82%) (20 g) <b>(MLE.)</b> Szynka drobiowa (70 g) <b>(SOJ, GOR.)</b> Ser żółty (50 g) <b>(MLE.)</b> Pomidor (90 g) Sałata zielona (20 g) Kakao z mlekiem (250 ml) <b>(MLE.)</b>
II śniadanie	Banan (120 g) 1 szt.	Banan (120 g) 1 szt.	Sok pomidorowy (300 ml) 1 szt.	Sok pomidorowy (300 ml) 1 szt.	Jabłko (120 g) 1 szt.	Jabłko (120 g) 1 szt.

			Wafle ryżowe (30 g)			
Obiad	Pomidorowa z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Udziec drobiowy pieczony (150 g) Sos jarzynowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Surówka z kapusty pekińskiej z olejem (100 g) Fasolka szparagowa z wody (100 g) Kompot owocowy (250 ml)	Pomidorowa z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE, SEL.)</u></b> Rosół z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Udziec drobiowy gotowany (150 g) Sos jarzynowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Kalafior gotowany (200 g) Kompot owocowy (250 ml)	Pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Udziec drobiowy gotowany (150 g) Sos jarzynowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Surówka z kapusty pekińskiej z olejem (100 g) Fasolka szparagowa z wody (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (150 g) Udziec drobiowy gotowany (100 g) Sos jarzynowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Surówka z kapusty pekińskiej z olejem (100 g) Fasolka szparagowa z wody (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Pomidorowa z makaronem pełnoziarnistym b/mleka (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Udziec drobiowy gotowany (150 g) Sos jarzynowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Surówka z kapusty pekińskiej z olejem (100 g) Fasolka szparagowa z wody (100 g) Kompot owocowy b/c (250 ml)	Pomidorowa z makaronem (300 ml) <b><u>(GLU PSZ, MLE, SEL.)</u></b> Ziemniaki z koperkiem (200 g) Udziec drobiowy pieczony (150 g) Sos jarzynowy (80 ml) <b><u>(GLU PSZ, SEL.)</u></b> Surówka z kapusty pekińskiej z olejem (100 g) Fasolka szparagowa z wody (100 g) Kompot owocowy (250 ml)
Podwieczorek	Kiwi (1 szt.) (90 g)	Wafle ryżowe (50 g)	Kiwi (1 szt.) (90 g)	Kiwi (1 szt.) (90 g)	Kiwi (1 szt.) (90 g)	Kiwi (1 szt.) (90 g)
Kolacja	Chleb pszenno-żytni (70 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (30 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b>	Bułka pszenna długa krojona (100 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło (82%) (10 g) <b><u>(MLE)</u></b> Polędwica delikatna (30 g)	Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b>	Chleb razowy graham (90 g) <b><u>(GLU PSZ.)</u></b> Masło 82% (20 g) <b><u>(MLE)</u></b> Polędwica delikatna (30 g)	Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ., GLU ŻYT.)</u></b>	Chleb pszenno-żytni (50 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b> Chleb graham (50 g) <b><u>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</u></b>

	Masło (82%) (20 g) <b>(MLE)</b> Polędwica delikatna (30 g) Sałatka caprese (150 g) <b>(MLE.)</b> Herbata czarna (250 ml)	Sałatka caprese, b/skórki (80 g) <b>(MLE.)</b> Herbata czarna (250 ml)	Masło 82% (20 g) <b>(MLE)</b> Polędwica delikatna (30 g) Sałatka caprese (150 g) <b>(MLE.)</b> Herbata b/c (250 ml)	Sałatka caprese (150 g) <b>(MLE.)</b> Herbata b/c (250 ml)	Margaryna roślinna bezmleczna o zaw. 80% tł. (20 g) Jajko gotowane (50 g) 1 szt. <b>(JAJ.)</b> Szynka drobiowa (50 g) <b>(SOJ.)</b> Ogórek kiszony (50 g) Herbata b/c (250 ml)	Masło (82%) (20 g) <b>(MLE)</b> Polędwica delikatna (70 g) Sałatka caprese (150 g) <b>(MLE.)</b> Herbata czarna (250 ml)
Posiłek nocny	Wafle ryżowe (20 g) Hummus (30 g) <b>(SEZ.)</b>	Jabłko pieczone (120 g) 1 szt.	Chleb razowy żytnio-pszeniczny (25 g) <b>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</b> Hummus (30 g) <b>(SEZ.)</b>		Chleb razowy żytnio-pszeniczny (25 g) <b>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</b> Hummus (30 g) <b>(SEZ.)</b>	Chleb razowy żytnio-pszeniczny (25 g) <b>(GLU PSZ, GLU ŻYT.)</b> Hummus (30 g) <b>(SEZ.)</b>
Wartości:	E: 2508 kcal; B: 110 g; T: 93 Kw. Tł. Nasy.: 35 g; W: 301 g; w tym cukry ogółem: 63 g. Bł.: 39 g; sól: 5 g	E: 2567 kcal; B: 119 g; T: 86 g; Kw. Tł. Nasy.: 32 g; W: 361 g; w tym cukry ogółem: 73 g. Bł.: 25 g; sól: 6 g	E: 2488 kcal; B: 129 g; T: 91 g; Kw. Tł. Nasy.: 26 g; W: 340 g; w tym cukry ogółem: 49 g. Bł.: 40 g; sól: 8 g	E: 2099 kcal; B: 109 g; T: 83 g; Kw. Tł. Nasy.: 26 g; W: 230 g; w tym cukry ogółem: 47 g. Bł.: 40 g; sól: 7 g	E: 1897 kcal; B: 85 g; T: 60 g; Kw. Tł. Nasy.: 11 g; W: 266 g; w tym cukry ogółem: 47 g. Bł.: 28 g; sól: 6 g	E: 2318 kcal; B: 106 g; T: 76 g; Kw. Tł. Nasy.: 25 g; W: 308 g; w tym cukry ogółem: 59 g. Bł.: 28 g; sól: 7 g

Ze względów losowych zastrzega się prawo do zmian w jadłospisie.