

Menu Szpital w Kolnie 11-20.07.2021

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

11.07.21 niedziela	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniad.	Zupa ml/zacierka 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Pasta twarogowa z rzodkiewką i szczypiorkiem 80g Herbata 200 ml	Zupa ml/zacierka 350ml Chleb pszenney 150g Masło roślinne 10g Pasta twarogowa z natką pietruszki 80g Herbata 200ml	Zupa ml/makaron razowy 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Pasta twarogowa z rzodkiewką i szczypiorkiem 80g Herbata bez cukru 200ml
	alergeny 1,5,7	alergeny 1,5,7	alergeny 1,5,7
Obiad	Zupa ogórkowa z ryżem 350 ml Kielbasa z cebulką grillowana 100 g/30 g Ziemniaki 200g Surówka z warzyw mieszanych 100g Kompot z porzeczki 200ml	Zupa ziemniaczana 350 ml Pulpet drob./sos koperkowy 100g/100g Ziemniaki 200g Bukiet warzyw gotowanych 100g Kompot z porzeczki 200ml	Zupa ziemniaczana 350 ml Pulpet drob. w rosole 100g/100g Ziemniaki 200g Surówka z warzyw mieszanych 100g Kompot z porzeczki bez cukru 200ml
	alergeny 1,5,6	alergeny 1,5,6	alergeny 1,5,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Pomidor 30g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml	Chleb pszenney 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Pomidor b.skórki 30g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Pomidor 30g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml
	alergeny 1,4,5	alergeny 1,4,5	alergeny 1,4,5

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

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

-Pasta twarogowa z rzodkiewką i szczypiorkiem/ z natką pietruszki (składniki: **twaróg półtłusty, rzodkiewka, szczypior/natka pietruszki, śmietana 12%, sól, pieprz**)

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

-Zupa ziemniaczana (składniki: ziemniaki, marchew, **seler**, pietruszka, **śmietana**, wywar mięsny drobiowy, **mąka pszenna, sól, pieprz**)

-Kielbasa z cebulką grillowana (składniki: **kielbasa wieprzowa, cebula, olej**)

-Pulpet drobiowy/sos koperkowy (składniki: mięso drobiowe, **mąka pszenna, bułka pszenna, jaja, sól, pieprz, sos-wywar mięsny, marchew, seler, pietruszka, mąka pszenna, koperek, sól, pieprz**)

-Surówka z warzyw mieszanych (składniki: marchew, pietruszka natka, kapusta biała, ogórek kiszony, jabłko, cebula, olej, kwasek cytrynowy, sól, pieprz)

-Bukiet warzyw gotowanych (składniki: brokuł, kalafior, marchew, sól)

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

-Kompot porzeczkowy (składniki: porzeczki czerwone, woda, cukier) -Kompot porzeczkowy bez cukru

(składniki: porzeczki czerwone, woda) -Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: kawa zbożowa, woda, **mleko**,

cukier) -Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru (składniki: kawa zbożowa, woda, **mleko**)

Pozostałe produkty- składniki wg etykiety producenta

12.07.21 poniedziałek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniad.	Zupa ml/kasza manna 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Polędwica drobiowa 50g Ogórek świeży 30g Herbata 200 ml alergeny 1,4,5,7	Zupa ml/kasza manna 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Polędwica drobiowa 50g Pomidor b/skórki 30g Herbata 200ml alergeny 1,4,5,7	Zupa ml/płatki jęczmienne 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Polędwica drobiowa 50g Ogórek świeży 30g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,4,5,7
Obiad	Rosół z makaronem 350 ml Udko z kurczaka pieczone 120g Ziemniaki 200g Sałatka z buraczków i cebuli 100g Kompot truskawkowy 200ml alergeny 1,6	Rosół z makaronem 350 ml Udko z kurczaka duszone w sosie potrawkowym 120g/100g Ziemniaki 200g Buraczki gotowane 100g Kompot truskawkowy 200 ml alergeny 1,6	Rosół z makaronem 350 ml Udko z kurczaka duszone 120g Ziemniaki 200g Sałatka z buraczków i cebuli 100g Kompot truskawkowy bez cukru 200ml alergeny 1,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Ser żółty 50g Papryka 30g Kakao z mlekiem 250ml alergeny 1,5	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Ser biały 70g Sałata 30g Kakao z mlekiem 250ml alergeny 1,5	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Ser biały 70g Papryka 30g Kakao z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,5

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

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

-Rosół (składniki: **makaron bezjajeczny (mąka z pszenicy durum**, woda), marchew, **seler**, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz)

-Kurczak pieczony (składniki: udko z kurczaka, olej, sól, pieprz, papryka ostra)

-Udko dusz./sos potrawkowy (składniki: udko z kurczaka, marchew, pietruszka, **seler**, **mąka pszenna**, wywar drobiowy, **śmietana 12%**, sól, pieprz ziołowy)

-Sałatka z buraczków i cebuli (składniki: buraki czerwone, cebula, olej, sól, pieprz, kwasek cytrynowy)

-Buraczki gotowane (składniki: buraki czerwone, kwasek cytrynowy, sól, pieprz ziołowy, cukier)

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

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

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

-Kakao z mlekiem (składniki: kakao, woda, **mleko**, cukier)

-Kakao z mlekiem bez cukru (składniki: kakao, woda, **mleko**)

Pozostałe produkty- składniki wg etykiety producenta

13.07.21 wtorek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniad.	Zupa ml/makaron 350 ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 80g Pomidor 30g Herbata 200ml alergeny 1,2,5	Zupa ml/makaron 350 ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Pasta jajeczna z zieleciną 80g Pomidor b/skórki 30g Herbata 200ml alergeny 1,2,5	Zupa ml/makaron razowy 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Pasta jajeczna z zieleciną 80g Pomidor 30g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,2,5
Obiad	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml Pieczeń rzymska 100g/sos pietruszkowy 100ml Kasza jęczmienna 200g Surówka z kapusty czerwonej 100g Kompot truskawkowy 200ml alergeny 1,2,5,6	Zupa koperkowa 350 ml Pieczeń rzymska 100g/sos pietruszkowy 100ml Kasza jęczmienna 200g Marchewka gotowana 100g Kompot truskawkowy 200ml alergeny 1,2,5,6	Zupa pieczarkowa z ziemniakami 350 ml Pieczeń rzymska 100g/sos pietruszkowy. 100ml Kasza gryczana 200g Surówka z kapusty czerwonej 100g Kompot truskawkowy bez cukru 200ml alergeny 1,2,5,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Kielbasa krakowska sucha 50 g Sałata 10g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,4,5,7	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50 g Sałata 10g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,4,5,7	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Kielbasa krakowska sucha 50 g Sałata 10g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,4,5,7

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

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

-Pasta jajeczna z zieleciną (składniki: **jaja**, natka pietruszki, sól, pieprz, **majonez**)

-Zupa pieczarkowa (składniki: pieczarki, ziemniaki, marchew, **seler**, pietruszka, por, cebula, wywar mięsny drobiowy, **mąka pszenna**, **śmietana 12%**/brak w diecie cukrzycowej, sól, pieprz)

-Zupa koperkowa (składniki: ziemniaki, marchew, **seler**, pietruszka, koperek, **śmietana 12%**, wywar mięsny drobiowy, **mąka pszenna**, sól, pieprz)

-Pieczeń rzymska/sos pietruszkowy (składniki : mięso drobiowe, **jaja**, **bulka pszenna**, olej rzepakowy, natka pietruszki, sól, pieprz ziołowy; sos-wywar mięsny drobiowy, marchew, pietruszka korzeń i natka, **mąka pszenna**, sól, pieprz)

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

-Marchewka gotowana (składniki: marchew, sól, pieprz ziołowy)

-Kasza jęczmienna (składniki: **kasza jęczmienna**, sól)

-Kasza gryczana (składniki: **kasza gryczana**, sól)

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

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

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

-Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: kawa zbożowa, woda, **mleko**, cukier)

-Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru (składniki: kawa zbożowa, woda, **mleko**)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

14.07.21 środa	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniad.	Zupa ml/płatki owsiane 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Szynka z piersi kurcząt 50g Rzodkiewka 30g Herbata 200 ml alergeny 1,4,5,7	Zupa ml/płatki owsiane 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Szynka z piersi kurcząt 50g Pomidor b/skórki 30g Herbata 200ml alergeny 1,4,5,7	Zupa ml/płatki owsiane 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Szynka z piersi kurcząt 50g Rzodkiewka 30g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,4,5,7
Obiad	Kapuśniak z ziemniakami 350 ml Gulasz mięsny 200g Makaron 200g Surówka z marchwi i jabłka 100g Kompot wiśniowy 200ml alergeny 1,5,6	Krupnik z ryżem 350ml Gulasz drobiowy 200ml Makaron 200g Surówka z marchwi i jabłka 100g Kompot wiśniowy 200ml alergeny 1,5,6	Kapuśniak z ziemniakami 350 ml Gulasz drobiowy 200ml Makaron razowy 200g Surówka z marchwi i jabłka 100g Kompot wiśniowy bez cukru 200ml alergeny 1,5,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Ser biały/twaróg 80g Dżem truskawkowy 50g Kakao z mlekiem 250ml alergeny 1,5	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Ser biały/twaróg 80g Dżem truskawkowy 50g Kakao z mlekiem 250ml alergeny 1,5	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 80g Kakao z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,5

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

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

-Kapuśniak (składniki: kapusta kiszona, ziemniaki, marchew, **seler**, pietruszka, por, cebula, wywar mięsny drob., **mąka pszenna**, majeranek, sól, pieprz)

-Krupnik z ryżem (składniki: ryż, ziemniaki, marchew, pietruszka, wywar mięsny drob., **mąka pszenna**, sól, pieprz)

-Gulasz wieprzowy (składniki: łopatką wieprzowa, **mąka pszenna**, cebula, olej, sól, pieprz, majeranek)

-Gulasz drobiowy (składniki: mięso drobiowe, **mąka pszenna**, masło roślinne, sól, pieprz ziołowy)

-Surówka z marchwi i jabłka (składniki: marchew, jabłka, **jogurt naturalny**, kwas cytrynowy, sól, cukier)

-Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem (składniki: **twaróg półtłusty**, rzodkiewka, szczypiorek, sól, pieprz, **jogurt naturalny**)

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

-Kompot wiśniowy (składniki: wiśnie, woda, cukier)

-Kompot wiśniowy bez cukru (składniki: wiśnie, woda)

-Kakao z mlekiem (składniki: kakao, woda, **mleko**, cukier)

-Kakao z mlekiem bez cukru (składniki: kakao, woda, **mleko**)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

15.07.21 czwartek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniad.	Zupa ml/płatki ryżowe 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Pasztet 50g Ogórek kiszony 30g Herbata 200 ml alergeny 1,2,4,5,7	Zupa ml/płatki ryżowe 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Szynka kanapkowa 50 g Sałata 10g Herbata 200ml alergeny 1,2,4,5,7	Zupa ml/ryż brązowy 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Szynka kanapkowa 50g Pomidor 30g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,2,4,5,7
Obiad	Zupa krupnik z kaszą 350ml Makaron z mięsem i warzywami 200g Kompot truskawkowy 200 ml alergeny 1,5,6	Zupa krupnik z kaszą 350 ml Makaron z mięsem i warzywami 200g Kompot truskawkowy 200 ml alergeny 1,5,6	Zupa krupnik z kaszą 350 ml Makaron z mięsem i warzywami 200g Kompot truskawkowy 200 ml alergeny 1,5,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Polędwica drobiowa 50 g Pomidor 30 g Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml alergeny 1,4,5,7	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Polędwica drobiowa 50 g Pomidor b/skórki 30 g Kawa zbożowa z mlekiem 250 ml alergeny 1,4,5,7	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Polędwica drobiowa 50 g Pomidor 30 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,4,5,7

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

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

-Krupnik z kaszą (składniki: ziemniaki, marchew, **seler**, pietruszka, por, **kasza jęczmienna**, wywar mięsny drobiowy, **śmietana 12%, mąka pszenna**/brak w diecie cukrzycowej, sól, pieprz)

-Makaron z mięsem i warzywami (składniki: **makaron**, mięso mielone z łopatki wieprzowej/mięso drobiowe, marchew, pietruszka, fasolka szparagowa, koncentrat pomidorowy)

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

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

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

-Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: kawa zbożowa, woda, **mleko**, cukier)

-Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru (składniki: kawa zbożowa, woda, **mleko**)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

16.07.21 piątek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniad.	Zupa ml/ryż 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Ser topiony 50g Papryka 30 g Herbata 200 ml alergeny 1,5	Zupa ml/ryż 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Twaróg 50g Sałata 10 g Herbata 200ml alergeny 1,5	Zupa ml/ryż brązowy 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Twaróg 50g Papryka 30g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,5
Obiad	Zupa jarzynowa 350 ml Ryba pieczona/sos z warzywami 100g/100g Ziemniaki 200g Kompot truskawkowy 200ml alergeny 1,3,5,6	Zupa jarzynowa 350 ml Ryba pieczona/sos z warzywami 100g/100g Ziemniaki 200g Kompot truskawkowy 200ml alergeny 1,3,5,6	Zupa jarzynowa 350 ml Ryba pieczona z warzywami 100g/100g Ziemniaki 200g Kompot truskawkowy bez cukru 200ml alergeny 1,3,5,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Pasta jajeczna z natką 80g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,5	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Pasta jajeczna z natką 80g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,5	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Pasta jajeczna z natką 80g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,2,5

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

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

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

-Ryba pieczona (składniki: **ryba miruna, mąka pszenna**, sól, pieprz ziołowy); Sos z warzywami (składniki: marchew, pietruszka, fasolka szparagowa, brokuł, wywar jarzynowy, **śmietana 12%, mąka pszenna**, sól, pieprz)

-Pasta jajeczna z natką (składniki: **jaja, majonez**, natka pietruszki, sól)

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

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

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

-Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: kawa zbożowa, woda, **mleko**, cukier)

-Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru (składniki: kawa zbożowa, woda, **mleko**)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

17.07.21 sobota	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniad.	Zupa ml/płatki jęczmienne 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Kielbasa krakowska drobiowa 50g Rzodkiewka 30g Herbata 200 ml alergeny 1,4,5,7	Zupa ml/ płatki jęczmienne 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Półdewica drobiowa 50g Pomidor 30g Herbata 200ml alergeny 1,4,5,7	Zupa ml/płatki jęczmienne 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Kielbasa krakowska drobiowa 50g Rzodkiewka 30g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,4,5,7
Obiad	Zupa rosół z makaronem 350 ml Kurczak gotowany 100 g Ziemniaki 200 g Buraczki zasmażane 100 g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,6	Zupa rosół z makaronem 350 ml Kurczak gotowany 100 g Ziemniaki 200 g Buraczki gotowane 100 g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,6	Zupa rosół z makaronem 350 ml Kurczak gotowany 100 g Ziemniaki 200 g Buraczki gotowane 100 g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Salceson 50g Ogórek świeży 30g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,4,5,7	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Sałata 10g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,4,5,7	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g Ogórek świeży 30g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,4,5,7

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

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

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

-Kurczak gotowany (składniki: mięso z kurczaka, sól, pieprz)

-Buraczki zasmażane (składniki: buraki, kwas cytrynowy, sól, pieprz, olej, **mąka pszenna**)

-Buraczki gotowane (składniki: buraki, kwas cytrynowy, sól, pieprz ziołowy, cukier)

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

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

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

-Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: kawa zbożowa, woda, **mleko**, cukier)

-Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru (składniki: kawa zbożowa, woda, **mleko**)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

18.07.21 niedziela	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniad.	Zupa ml/kasza manna 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Polędwica drobiowa 50g Pomidor 30g Herbata 200 ml alergeny 1,4,5,7	Zupa ml/kasza manna 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Polędwica drobiowa 50g Pomidor 30g Herbata 200ml alergeny 1,4,5,7	Zupa ml/makaron razowy 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Polędwica drobiowa 50g Pomidor 30g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,4,5,7
Obiad	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml Pulpet w sosie własnym 100g/100g Ryż 200g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100g Kompot truskawkowy 200ml alergeny 1,2,5,6	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml Pulpet w sosie własnym 100g/100g Ryż 200g Marchewka z jabłkiem 100g Kompot truskawkowy 200ml alergeny 1,2,5,6	Barszcz czerwony z ziemniakami 350 ml Pulpet drobiowy 100g Ryż brązowy 200g Surówka z kapusty pekińskiej z olejem 100g Kompot truskawkowy 200ml alergeny 1,2,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Ser biały 50g Dżem truskawkowy 30g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,5	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Ser biały 50g Dżem truskawkowy 30g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,5	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 80g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,5

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

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

-Barszcz czerwony z ziemniakami (składniki: buraki czerwone, marchew, **seler**, pietruszka, **śmietana 12%/brak w diecie cukrzycowej**, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz)

-Pulpet w sosie własnym (składniki: mięso mielone z łopatki wieprzowej, jaja, **mąka pszenna**, **bulka pszenna**, sól, pieprz; sos-wywar mięsny, marchew, pietruszka, sól, pieprz, **mąka pszenna**, **śmietana 12%**)

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

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

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

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

-Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: kawa zbożowa, woda, **mleko**, cukier)

-Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru (składniki: kawa zbożowa, woda, **mleko**)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

19.07.21 poniedziałek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniad.	Zupa ml/płatki jęczmienne 350 ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 30g Jajko na twardo 1 szt Sałata 20g Herbata 200 ml alergeny 1,2,4,5,7	Zupa ml/ płatki jęczmienne 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 30g Jajko na miękko 1 szt Sałata 20g Herbata 200ml alergeny 1,2,4,5,7	Zupa ml/ płatki jęczmienne 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 30g Jajko na miękko 1 szt Sałata 20g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,2,4,5,7
obiad	Zupa kalafiorowa 350ml Klopsiki w sosie pomidorowym 100 g Ziemniaki 200 g Fasolka szparagowa z wody 100 g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,2,5,6	Zupa kalafiorowa 350ml Klopsiki w sosie pomidorowym 100 g Ziemniaki 200 g Fasolka szparagowa z wody 100 g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,2,5,6	Zupa kalafiorowa 350ml Klopsiki w sosie pomidorowym 100 g Ziemniaki 200 g Fasolka szparagowa z wody 100 g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,2,5,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Ser żółty 50g Ogórek świeży 30g Kakao z mlekiem 250ml alergeny 1,5	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Ser biały 70g Pomidor b/skórki 30 g Kakao z mlekiem 250ml alergeny 1,5	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Ser biały 70g Ogórek świeży 30g Kakao z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,5

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

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

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

-Klopsik drobiowy /sos pomidorowy (składniki: mięso drobiowe, marchew, pietruszka, **seler, mąka pszenna, bułka pszenna, jaja**, wywar mięsny drobiowy, **śmietana**, natka pietruszki, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz)

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

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

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

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

-Kakao z mlekiem (składniki: kakao, woda, **mleko**, cukier)

-Kakao z mlekiem bez cukru (składniki: kakao, woda, **mleko**)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta

20.07.21 wtorek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniad.	Zupa ml/płatki owsiane 350ml Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Polędwica drobiowa 50g Rzodkiewka 30g Herbata 200 ml alergeny 1,4,5,7	Zupa ml/ płatki jęczmienne 350ml Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Polędwica drobiowa 50g Pomidor 30g Herbata 200ml alergeny 1,4,5,7	Zupa ml/ płatki owsiane 350ml Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Polędwica drobiowa 50g Rzodkiewka 30g Herbata bez cukru 200ml alergeny 1,4,5,7
Obiad	Zupa ogórkowa 350ml Potrawka drobiowa z warzywami 200 g Kasza jęczmienna 200 g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,5,6	Zupa koperkowa 350ml Potrawka drobiowa z warzywami 200 g Kasza jęczmienna 200 g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,5,6	Zupa ogórkowa 350ml Potrawka drobiowa z warzywami 200 g Kasza jęczmienna 200 g Kisiel truskawkowy 200ml alergeny 1,5,6
Kolacja	Chleb zwykły 150g Masło roślinne 10g Pasta rybna 70g Ogórek świeży 30 g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,3,5,	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Pasta rybna 70 g Sałata 10 g Kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,3,5	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Pasta rybna 70 g Sałata 10 g Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,3,5

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

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

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

-Zupa koperkowa (składniki: ziemniaki, marchew, **seler**, pietruszka, koperek, **śmietana 12%**, wywar mięsny drobiowy, **mąka pszenna**, sól, pieprz)

-Potrawka drobiowa z warzywami (składniki: mięso drobiowe, **mąka pszenna**, marchew, pietruszka, fasolka szparagowa, olej, sól, pieprz, majeranek)

-Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

-Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

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

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

-Kawa zbożowa z mlekiem (składniki: kawa zbożowa, woda, **mleko**, cukier)

-Kawa zbożowa z mlekiem bez cukru (składniki: kawa zbożowa, woda, **mleko**)

Pozostałe produkty- składniki: wg etykiety producenta