

Menu Szpital Ogólny w Kolnie 01-10.12 . 2023

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

01.12.2023 piątek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
śniadanie	Zupa ml/płatki owsiane 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Ser żółty 50g Ogórek 30 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,4,5	Zupa ml/płatki owsiane 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Ser żółty 50g Sałata, pomidor 30 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,4,5	Zupa ml/płatki owsiane 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Połędwica drobiowa 50g Ogórek 30 g Herbata bez cukru 200 ml  Alergeny 1,4,5
obiad	Zupa pomidorowa 350 ml Ryba smażona 120 g Ziemniaki 200g Surówka z marchewki 100 g Kompot 200 ml <i>kapusty pekińskiej</i>  Alergeny 1,2,3,5,6	Zupa pomidorowa 350 ml Ryba gotowana 120 g Ziemniaki 200g Surówka z <i>sałaty</i> marchewki 100 g Kompot 200 ml <i>marchewki</i>  Alergeny 1,2,3,5,6	Zupa pomidorowa 350 ml gotowana 120 g Ziemniaki 200g Surówka z <i>kapusty pekińskiej</i> marchewki 100 g Kompot bez cukru 200 ml  Alergeny 1,2,3,5,6
kolacja	Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Twarożek z koperkiem 50g Sałata 10 g Herbata 250ml  Alergeny 1,5	Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Twarożek z koperkiem 50g Sałata 10 g Herbata 250ml  Alergeny 1,5	Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Twarożek z koperkiem 50g Sałata 10 g Herbata 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 pomidorowa (składniki: ryż, koncentrat pomidorowy, marchew, seler, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz, śmietana 12%, mąka pszenna /brak w diecie cukrzycowej/)
- Ryba smażona (składniki: filet z miruny, jajko, bułka tarta, olej)
- Surówka z kapusty czerwonej (składniki: kapusta czerwona, marchew, sól, pieprz, olej)
- Twarożek (składniki: twaróg półtłusty, rzodkiewka, szczypiorek )
- Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier)
- Kompot truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda)
- Herbata (składniki: woda, herbata czarna, cukier)
- Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata czarna)

**Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta**

SZPITAL OGÓLNY W KOLNIE  
W P Ł Y N Ę Ł O

dnia 2023 -11- 29

L.dz. 4692 Podpis *Km*

02.12.2023 sobota	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniadanie	Zupa ml/kasza jęczmienna 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Wędlina wieprzowa 50g Ogórek świeży 30g Herbata 200 ml  Alergeny 1,5	Zupa ml/kasza jęczmienna 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Wędlina wieprzowa 50g Pomidor 15g Herbata 200 ml  Alergeny 1,5	Zupa ml/kasza jęczmienna 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Wędlina wieprzowa 50g Ogórek świeży 30g Herbata bez cukru 200 ml  Alergeny 1,5
Obiad	Zupa <del>makaronowa</del> pomidorowa z makaronem 350 ml Kotlet mielony 100g Kasza jęczmienna 200 g Surówka z kapusty <del>czarnej</del> czerwonej pekińskiej 100 g Kompot 200 ml  Alergeny 1,2,5,6	Zupa <del>makaronowa</del> pomidorowa z makaronem 350 ml, Pulpet mielony 100g Kasza jęczmienna 200 g Surówka z kapusty <del>pekińskiej</del> marchewki 100 g Kompot 200 ml  Alergeny 1,2,5,6	Zupa <del>makaronowa</del> pomidorowa z makaronem 350 ml Pulpet mielony 100g Kasza jęczmienna 200 g Surówka z kapusty <del>pekińskiej</del> czerwonej 100 g Kompot bez cukru 200 ml  Alergeny 1,2,5,6
Kolacja	Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Paszтет drobiowy 50 g Ogórek świeży 50g Kawa zbożowa 250 ml  Alergeny 1,2,5	Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g <del>pieczony</del> Paszтет drobiowy 50 g Pomidor 50g Kawa zbożowa 250 ml  Alergeny 1,2,5	Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Paszтет drobiowy 50 g Ogórek świeży 50g Kawa zbożowa bez cukru 250 ml  Alergeny 1,2,5

**Alergeny** : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soja, 5-mleko, 6-seler, 7-gorzycza, 8-sezam, 9-dwułtenek 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 pomidorowa z makaronem (składniki: makaron bezjajeczny, marchew, seler, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz, pietruszka natka. Koncentrat pomidorowy))

-Kotlet mielony (składniki: mięso mielone z łopatki wieprzowej, jajo, bułka pszenna, sól, pieprz, cebula)

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

-Ser twarogowy ze szczypiorkiem/natką pietruszki (składniki: twaróg półtłusty, sól, szczypiorek/natka pietruszki)

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

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

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

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

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

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

**Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta**

03.11.19 niedziela	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
śniadanie	Zupa ml/płatki ryżowe 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Szynka wieprzowa 50g Sałata 10g Herbata 200 ml  Alergeny 1,4,5	Zupa ml/płatki ryżowe 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Szynka wieprzowa 50g Sałata 10g Herbata 200 ml  Alergeny 1,4,5	Zupa ml/ryż brązowy 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Szynka wieprzowa 50g Sałata 10g Herbata bez cukru 200 ml  Alergeny 1,4,5
obiad	Zupa buraczkowa 350 ml Gulasz wieprzowy 150g Kasza jęczmienna 200g Surówka z marchewki 100 g Kompot 200 ml  Alergeny 1,5,6	Zupa buraczkowa 350 ml Gulasz wieprzowy 150g Kasza jęczmienna 200g Surówka z marchewki 100 g Kompot 200 ml  Alergeny 1,5,6	Zupa buraczkowa 350 ml Gulasz wieprzowy 150g Kasza jęczmienna 200g Surówka z marchewki 100 g Kompot bez cukru 200 ml  Alergeny 1,5,6
kolacja	Chleb mieszany 150g Masło roślinne 10 g Szynka prasowana 50 g Pomidor 30g Herbata 250 ml  Alergeny 1,5	Chleb pszenny 150g Masło roślinne 10g Szynka prasowana 50 g Pomidor 30 g Herbata 250ml  Alergeny 1,5	Chleb razowy 150g Masło roślinne 10g Szynka prasowana 50 g Pomidor 30 g Herbata bez cukru 250 ml  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 brokułowa (składniki: brokuły, ziemniaki, marchew, **seler**, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz, **śmietana 12%, mąka pszenna** /brak w diecie cukrzycowej/)

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

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

-Surówka z buraków i jabłka (składniki: buraki czerwone, jabłko, cebula, olej, kwasek cytrynowy, sól, pieprz)

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

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

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

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

**Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta**

04.12.2023 poniedziałek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta LATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
śniadanie	Zupa ml/płatki owsiane 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Wędlina krakowska 50 g , pomidor 30 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,5	Zupa ml/płatki owsiane 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Wędlina krakowska 50 g , pomidor 30 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,5	Zupa ml/płatki owsiane 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Wędlina krakowska 50 g , pomidor 30 g Herbata bez cukru 200 ml  Alergeny 1,5
obiad	Zupa jarzynowa 350 ml Makaron z mięsem i warzywami 400g  Kompot 200 ml  Alergeny 1,2,5,6	Zupa jarzynowa 350 ml Makaron z mięsem i warzywami 400g  Kompot 200 ml  Alergeny 1,2,5,6	Zupa jarzynowa 350 ml Makaron z mięsem i warzywami 400g  Kompot 200 ml  Alergeny 1,2,5,6
kolacja	Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Parówka drobiowa na ciepło 70 g Ogórek 30 g Kawa zbożowa 250 ml  Alergeny 1,4,5	Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Parówka drobiowa na ciepło 70 g Ogórek 30 g Kawa zbożowa 250 ml  Alergeny 1,4,5	Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Parówka drobiowa na ciepło 70 g Ogórek 30 g Kawa zbożowa bez cukru 250 ml  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.)

-Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką/z natką pietruszki (składniki: **twaróg półtłusty**, szczypior, rzodkiewka /natka pietruszki, sól, pieprz, **jogurt naturalny**)

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

-Makaron z mięsem (składniki: **makaron**, **mięso z szynki wieprzowej**, sól, pieprz, marchew, pietruszka)

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

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

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

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

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

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

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

**Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta**

05.12.2023 wtorek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
Śniadanie	Zupa ml/płatki jęczmienne 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Szynka drobiowa 50 g Sałata 10 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,4,5	Zupa ml/ płatki jęczmienne 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Szynka drobiowa 50 g Sałata 10 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,4,5	Zupa ml/ płatki jęczmienne 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Szynka drobiowa 50 g Sałata 10 g Herbata bez cukru 200 ml  Alergeny 1,4,5
Obiad	Zupa ziemniaczana 350 ml Pulpety w sosie pomidorowym 120g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty białej 100g Kompot 200 ml  Alergeny 1,2,5,6	Zupa ziemniaczana 350 ml Pulpety w sosie pomidorowym 120g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty białej 100g Kompot 200 ml  Alergeny 1,2,5,6	Zupa ziemniaczana 350 ml Pulpety w sosie pomidorowym 120g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty białej 100g Kompot bez cukru 200 ml  Alergeny 1,2,5,6
Kolacja	Chleb mieszany 150 g <del>Paszтет drobiowy</del> 50 g Pomidor 50 g Kawa zbożowa 250 ml  Alergeny 1,4,5	Chleb Pszenny 150 g <del>Paszтет drobiowy</del> 50 g Pomidor 50 g Kawa zbożowa 250 ml  Alergeny 1,4,5	Chleb razowy 150 g <del>Paszтет drobiowy</del> 50 g Pomidor 50 g Kawa zbożowa bez cukru 250 ml  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.)

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

-pulpety w sosie pomidorowym (składniki: mięso mielone z łopatki wieprzowej, jajo, bulka pszenna, sól, pieprz, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, śmietana 12%/brak w diecie cukrzycowej)

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

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

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

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

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

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

**Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta**

06.12.2023 środa	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
śniadanie	Zupa ml/makaron 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Wędlina podwawelska 50 g , pomidor 30 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,5	Zupa ml/makaron 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Wędlina podwawelska 50 g , pomidor 30 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,5	Zupa ml/makaron 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Wędlina podwawelska 50 g , pomidor 30 g Herbata bez cukru 200 ml  Alergeny 1,5
obiad	Zupa krupnik z ryżem 350 ml Udko z kurczaka duszone 120g Kasza gotowana 200 g Marchewka z jabłkiem 100g <i>Buraczki &amp; cebula</i> Kompot 200 ml  Alergeny 1,5,6	Zupa krupnik z ryżem 350 ml Udko z kurczaka gotowane 120g Ziemniaki 200 g Marchewka z jabłkiem 100g Kompot 200 ml <i>Buraczki gotowane</i>  Alergeny 1,5,6	Zupa krupnik z ryżem 350 ml Udko z kurczaka gotowane 120g Ziemniaki 200 g <i>Buraczki</i> Marchewka z jabłkiem 100g Kompot bez cukru 200 ml  Alergeny 1,5,6
kolacja	Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Kiełbasa krakowska 30 g Sałata, rzodkiewka 10 g Herbata 250 ml  Alergeny 1,4,5	Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Kiełbasa krakowska 30 g Sałata, rzodkiewka 10 g Herbata 250 ml  Alergeny 1,4,5	Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Kiełbasa krakowska 30 g Sałata, rzodkiewka 10 g Herbata bez cukru 250 ml  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.)

-Twarożek ze szczypiorkiem (składniki: **twaróg półtłusty**, szczypiorek, rzodkiewka)

-Zupa krupnik z ryżem (składniki: ryż biały, ziemniaki, marchew, **seler**, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz)

-Marchewka z jabłkiem (składniki: marchew, jabłko, sól, pieprz, **jogurt naturalny**)

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

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

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

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

**Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta**

07.12.2023 czwartek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
śniadanie	Zupa ml/kasza manna 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10g Pieczeń wiedeńska 50 g Ogórek świeży 50 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,4,5	Zupa ml/kasza manna 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10g Pieczeń wiedeńska 50 g pomidor 50 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,4,5 <i>Zupa jarmużowa</i>	Zupa ml/płatki owsiane 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10g Pieczeń wiedeńska 50 g Ogórek świeży 50 g Herbata bez cukru 200 ml  Alergeny 1,4,5
obiad	Zupa kalafiorowa 350 ml Zraziki w sosie własnym 120 g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty pekińskiej 120g Kompot 200 ml  Alergeny 1,5,6	Zupa kalafiorowa 350 ml Zraziki w sosie własnym 120 g Ziemniaki 200g <del>Surówka z kapusty pekińskiej 120g</del> <i>Marchewka gotowana</i> Kompot 200 ml  Alergeny 1,5,6	Zupa kalafiorowa 350 ml Zraziki w sosie własnym 120 g Ziemniaki 200g Surówka z kapusty <i>ciemnoniebieskiej</i> pekińskiej 120g Kompot bez cukru 200 ml  Alergeny 1,5,6
kolacja	Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Pasta jajeczna 70g Pomidor 50 g Kawa zbożowa 250 ml  Alergeny 1,5	Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Pasta jajeczna 70g Pomidor 50 g Kawa zbożowa 250 ml  Alergeny 1,5	Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Pasta jajeczna 70 g Pomidor 50 g Kawa zbożowa bez cukru 250 ml  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, marchew, **seler**, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz, koperek, **śmietana 12%, mąka pszenna/brak w diecie cukrzycowej**)

-Zraziki w sosie własnym (składniki: łopata wieprzowa/piers z kurczaka, **mąka pszenna**, masło roślinne, sól, pieprz)

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

-Pasta jajeczna (składniki: **jaja**, szczypiorek/natka pietruszki, sól, pieprz, **majonez**)

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

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

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

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

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

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

**Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta**

08.12.2023 piątek	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
śniadanie	Zupa ml/ryż 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Ser żółty 50 g Sałata 10 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,5	Zupa ml/ryż 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Ser żółty 50 g Sałata 10 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,5	Zupa ml/ryż brązowy 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Ser żółty 50 g Sałata 10 g Herbata bez cukru 200 ml  Alergeny 1,5
obiad	Zupa buraczkowa 350 ml Makaron z twarogiem 400g Kompot 200 ml  Alergeny 1,5	Zupa buraczkowa 350 ml Makaron z twarogiem 400 g Kompot 200 ml  Alergen 1,5	Zupa buraczkowa 350 ml Makaron z twarogiem 400 g Kompot bez cukru 200 ml  Alergen 1,5
kolacja	Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Paprykarz 50 g Pomidor 50 g Herbata 250 ml  Alergeny 1,3	Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Paprykarz 50 g Pomidor 50 g Herbata 250 ml  Alergeny 1,3	Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Paprykarz 50 g Pomidor 50 g Herbata bez cukru 250 ml  Alergeny 1,3

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

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

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

-Makaron z twarogiem (składniki: makaron, twaróg półtłusty, śmietana 12%, cukier/jogurt naturalny w diecie cukrzycowej)

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

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

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

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

**Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta**



09.12.2023 sobota	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
śniadanie	Zupa ml/kasza jęczmienna 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 50 g Pomidor 50 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,4,5	Zupa ml/kasza jęczmienna 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 50 g Pomidor 50 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,4,5	Zupa ml/kasza jęczmienna 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Polędwica drobiowa 50 g Pomidor 50 g Herbata bez cukru 200 ml  Alergeny 1,4,5
obiad	Zupa ziemniaczana 350 ml Gulasz wieprzowy 200 g Kasza jęczmienna 150 g Surówka z kapusty białej 100g Kompot 200 ml  Alergeny 1,5,6	Zupa ziemniaczana 350 ml Gulasz wieprzowy 200 g Kasza jęczmienna 150 g Surówka z kapusty pekińskiej 100g Kompot 200 ml  Alergeny 1,5,6	Zupa ziemniaczana 350 ml Gulasz wieprzowy 200 g Kasza jęczmienna 150 g <del>Surówka z kapusty pekińskiej 100g</del> Kompot bez cukru 200 ml  Alergeny 1,5,6
kolacja	Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Paszтет 50 g Ogórek kiszony 50 g Herbata 250 ml  Alergeny 1,4	Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Paszтет 50 g Pomidor 50 g Herbata 250 ml  Alergeny 1,4	Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Paszтет 50 g Ogórek kiszony 50 g Herbata bez cukru 250 ml  Alergeny 1,4

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

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

- Zupa z fasolki szparagowej (składniki: fasolka szparagowa zielona, ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz, śmietana 12%, mąka pszenna)
- Gulasz wieprzowy (składniki: łopatka wieprzowa, cebula, mąka pszenna, olej, sól, pieprz)
- Kompot truskawkowy (składniki: truskawki, woda, cukier)
- Kompot truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda)
- Herbata (składniki: woda, herbata czarna, cukier)
- Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata czarna)

**Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta**

10.12.2023 niedziela	Dieta PODSTAWOWA	Dieta ŁATWOSTRAWNA	Dieta CUKRZYCOWA
śniadanie	Zupa ml/kasza jęczmienna 350 ml Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Wędlina wieprzowa 50 g Rzodkiewka 20 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,4,5	Zupa ml/kasza jęczmienna 350 ml Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Wędlina wieprzowa 50 g Sałata 20 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,4,5	Zupa ml/kasza jęczmienna 350 ml Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Wędlina wieprzowa 50 g Sałata 20 g Herbata 200 ml  Alergeny 1,4,5
obiad	Zupa jarzynowa 350 ml Makaron z mięsem , sosem pomidorowym i warzywami 300 g Kompot 200 ml  Alergeny 1,5,6	Zupa jarzynowa 350 ml Makaron z mięsem , sosem pomidorowym i warzywami 300 g Kompot 200 ml  Alergeny 1,5,6	Zupa jarzynowa 350 ml Makaron z mięsem , sosem pomidorowym i warzywami 300 g Kompot bez cukru 200 ml  Alergeny 1,5,6
kolacja	Chleb mieszany 150 g Masło roślinne 10 g Szynka krakowska 50g Pomidor 30g Kawa zbożowa 250 ml  Alergeny 1,5	Chleb pszenny 150 g Masło roślinne 10 g Szynka krakowska 50g Pomidor 30g Kawa zbożowa 250 ml  Alergeny 1,5	Chleb razowy 150 g Masło roślinne 10 g Szynka krakowska 50g Pomidor 30g Kawa zbożowa bez cukru 250 ml  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 ogórkowa (składniki: ogórki kiszzone, marchew, seler, pietruszka, wywar mięsny drobiowy, sól, pieprz, pietruszka natka, śmietana 12%/brak w diecie cukrzycowej/)
- Spaghetti z mięsem i sosem pomidorowym (składniki: makaron/makaron razowy w diecie cukrzycowej, mięso drobiowe, marchew, seler, pietruszka, koncentrat pomidorowy, masło roślinne, sól, pieprz)
- Kompot truskawkowy bez cukru (składniki: truskawki, woda)
- Herbata (składniki: woda, herbata czarna, cukier)
- Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata czarna)
- Kawa zbożowa (składniki: kawa zbożowa, woda, cukier)
- Kawa zbożowa bez cukru (składniki: kawa zbożowa, woda)

**Pozostałe produkty – składniki wg etykiety producenta**