

Jadłospis 11.01.2024

Dieta podstawowa

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb żytni (*1) 70 g chleb pszenno-żytni (*1) 30 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g ser twarogowy plaster (*7) 100 g dżem 50 g sałata 35 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Krupnik z ziemniakami i z natką (*1,3, 6,7, 9, 10) 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g sos myśliwski z pieczarkami (*1) 200 g surówka z kiszanej kapusty z olejem 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g ser żółty (*7) 50 g szynka gotowana wędzona 50 g sałata 20 g ogórek zielony 100 g herbata 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml

Wartości odżywcze: 2294 kcal, białko 92 g, węglowodany 251 g, w tym cukry 61 g, tłuszcz 94 g, w tym nasycone 32 g, błonnik 29 g, sól 6,3 g

Dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g ser twarogowy plaster (*7) 100 g dżem 50 g sałata 35 g pomidor 100 g herbata 300 ml Dla oddziału pediatrii: pieczywo pszenno-żytnie 2 kromki 60 g bułka pszenna 1 szt. 50 g	Krupnik z ziemniakami i z natką (*1,3, 6,7, 9, 10) 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g sos warzywny (*1) 200 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g sałata 35 g szynka gotowana wędzona 70 g herbata 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml

Wartości odżywcze: 2257kcal, białko 92 g, węglowodany 253 g, w tym cukry 63 g, tłuszcz 89 g, w tym nasycone 32 g, błonnik 30 g, sól 6,4 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Krupnik z ziemniakami i z natką		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	(*1,3, 6,7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	300 ml	
ser twarogowy plaster (*7)	100 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	szynka gotowana wędzona	70 g		
dżem	50 g	sos warzywny (*1)	200 g	sałata	35 g		
sałata	35 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml		
pomidor	100 g						
herbata	300 ml						

Wartości odżywcze: 2130 kcal, białko 91 g, węglowodany 268 g, w tym cukry 61 g, tłuszcz 73 g, w tym nasycone 31 g, błonnik 29 g, sól 7 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	Krupnik z ziemniakami i z natką		chleb żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	(*1,3, 6,7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	300 ml	
ser twarogowy plaster (*7)	100 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	ser żółty (*7)	50 g		
sałata	35 g	sos myśliwski z pieczarkami (*1)	200 g	szynka gotowana wędzona	50 g		
pomidor	100 g	surówka z kiszonej kapusty z olejem	100 g	sałata	20 g		
herbata	300 ml	napój owocowy-jabłkowy bez cukru	300 ml	ogórek zielony	100 g		
				herbata bez cukru	300 ml		

Wartości odżywcze: 2205 kcal, białko 100 g, węglowodany 210 g, w tym cukry 22 g, tłuszcz 99 g, w tym nasycone 34 g, błonnik 32 g, sól 6,2 g

Dieta papkowata

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Płatki na mleku 200 g Papka z chleba pszenno-żytniego 100 g z serkiem topionym (*7) 50 g, masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g herbata 300 ml Zaleca się dodatek wysokobiałkowego i wysokokalorycznego preparatu, np. Nutramil protein o neutralnym smaku -1 saszetka	Krupnik z ziemniakami i z natką (*1,3, 6,7, 9, 10) 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g sos warzywny (*1) 200 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	Papka z kaszy manny na gęsto z masłem ekstra 82 proc. (*7) 20 g, jabłko duszone 150 g, serek śmietankowy (*7) 1 szt. 135 g herbata 300 ml Zaleca się dodatek wysokobiałkowego i wysokokalorycznego preparatu, np. Nutramil protein o neutralnym smaku -1 saszetka	sok pomidorowy 300 ml
DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY: Drugie śniadanie: jaja 1 szt. (*3)		chleb pszenno-żytni (*1) 30 g szynka konserwowa (*1,3) 20 g	

Wartości odżywczych: 1733 kcal, białko 57 g, węglowodany 248 g, w tym cukry 49 g, tłuszcz 60 g, w tym nasycone 25 g, błonnik 23 g, sól 5,8 g

Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb żytni (*1) 70 g chleb pszenno-żytni (*1) 30 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g ser twarogowy plaster (*7) 100 g sałata 35 g pomidor 100 g herbata 300 ml	krupnik z ziemniakami i z natką (*1,3, 6,7, 9, 10) 350 ml placki z jabłkami z musem owocowym (*1,7) 300 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g ser żółty (*7) 70 g sałata 20 g ogórek zielony 100 g herbata 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml

Wartości odżywcze: 2082 kcal, białko 65 g, węglowodany 245 g, w tym cukry 64 g, tłuszcz 84 g, w tym nasycone 31 g, błonnik 30 g, sól 5,6 g

Przygotowanie posiłków:

Obiad: krupnik z ziemniakami i natką – gotowany

Sos myśliwski – duszony

Sos warzywny - duszony

Jadłospis 12.01.2024

Dieta podstawowa

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	jarzynowa z ciecierzycą (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		Chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	100 ml
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 % (*7)	20 g		
masło ekstra 83 % (*7)	20 g	ryba smażona (*1, 4)	150 g	galareta drobiowa	150 g		
szynka delikatesowa z kurcząt	70 g	ziemniaki	200 g	sałata	20 g		
ser topiony	50 g	surówka z kwaszonej kapusty		herbata	300 ml		
pomidor	100 g	z olejem	100 g				
mandarynka	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml				
herbata	300 ml						

Wartości odżywcze: 2220 kcal, białko 104 g, węglowodany 227 g, w tym cukry 42 g, tłuszcz 93 g, w tym nasycone 41 g, błonnik 28 g, sól 7,5 g

Dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	jarzynowa z ciecierzycą (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		Chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	100 ml
masło ekstra 83 % (*7)	20 g	z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 % (*7)	20 g		
serek śmietankowy (*7)	0,5 szt.	ryba smażona (*1, 4) z gotowanymi		galareta drobiowa	150 g		
szynka delikatesowa z kurcząt	70 g	warzywami	200 g	sałata	20 g		
mandarynka	100 g	ziemniaki	200 g	herbata	300 ml		
pomidor	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml				
herbata	300 ml						

Wartości odżywcze: 2187 kcal, białko 105 g, węglowodany 230 g, w tym cukry 41 g, tłuszcz 89 g, w tym nasycone 38 g, błonnik 28 g, sól 6,9 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	jarzynowa z ciecierzycą (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		Chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	
masło ekstra 83 % (*7)	20 g	z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 % (*7)	20 g		
serek śmietankowy (*7)	0,5 szt.	ryba gotowana (* 4) z gotowanymi		galareta drobiowa	150 g		
szynka delikatesowa z kurcząt	70 g	warzywami	200 g	sałata	20 g		
mandarynka	100 g	ziemniaki	200 g	herbata	300 ml		
pomidor	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml				

Wartości odżywcze: 2010 kcal, białko 105 g, węglowodany 230 g, w tym cukry 41 g, tłuszcz 70 g, w tym nasycone 36 g, błonnik 28 g, sól 6,9 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	jarzynowa z ciecierzycą (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		Chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy 100 ml	
masło ekstra 83 % (*7)	20 g	z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 % (*7)	20 g		
serek śmietankowy (*7)	0,5 szt.	ryba smażona (*1, 4)	150 g	galareta drobiowa	150 g		
szynka delikatesowa z kurcząt	70 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	sałata	20 g		
mandarynka	100 g	surówka z kwaszonej kapusty		herbata	300 ml		
pomidor	100 g	z olejem	100 g				
herbata bez cukru	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml				

Wartości odżywcze: 2158 kcal, białko 111 g, węglowodany 203 g, w tym cukry 18 g, tłuszcz 97 g, w tym nasycone 38 g, błonnik 32 g, sól 6,5 g

Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	jarzynowa z ciecierzycą (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		Chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy 100 ml	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 % (*7)	20 g		
masło ekstra 83 % (*7)	20 g	naleśniki z twarogiem	300 g	galareta z warzywami			
serek śmietankowy	1 szt.	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	i jajkiem (*3)	150 g		
pomidor	100 g			sałata	20 g		
mandarynka	100 g			herbata	300 ml		
herbata bez cukru	300 ml						

Wartości odżywcze: 2167 kcal, białko 77 g, węglowodany 220 g, w tym cukry 50 g, tłuszcz 103 g, w tym nasycone 52 g, błonnik 30 g, sól 4,5 g

Dieta papkowata

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Papka z kaszy jaglanej na mleku (*7) z jabłkiem gotowanym i masłem śmietankowym 300 g herbata 300 ml Zaleca się dodatek wysokobiałkowego i wysokokalorycznego preparatu, np. Nutramil protein o neutralnym smaku - 1 saszetka	jarzynowa z ciecierzycą (*1, 3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g ryba gotowana z warzywami 200 g napój owocowo-jabłkowy 300 ml	Papka na gęsto z płatków owsianych 200 g Masło śmietankowe 20 g herbata 300 ml Zaleca się dodatek wysokobiałkowego i wysokokalorycznego preparatu, np. Nutramil protein o neutralnym smaku -1 saszetka	Mus warzywno-owocowy 100 ml
DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY: Drugie śniadanie: jogurt naturalny (*7)150 g		Serek śmietankowy naturalny (*7) - 135g	

Wartości odżywcze: 2005 kcal, białko 79 g, węglowodany 226 g, w tym cukry 63 g, tłuszcz 89 g, w tym nasycone 53 g, błonnik 20 g, sól 1,5 g

Przygotowanie posiłków:

Obiad: zupa jarzynowa z ciecierzycą – gotowana

Miruna – smażona

Ziemniaki - gotowane

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

Miruna z warzywami – gotowana

Kolacja:

Galareta – gotowana

Dieta papkowata

Papka z kaszy jaglanej na mleku – gotowana

Papka z płatków owsianych na mleku - gotowana

Jadłospis 13.01.2024

Dieta podstawowa			
Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb żytni (*1) 70 g chleb pszenno-żytni (*1) 30 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g jajko na twardo (*3) 50 g szynka dębowa 30 g majonez (*3) 20 ml pomidor 100 g kawa Inka (*1,7) 300 ml	zupa pomidorowa z ryżem z natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10) 350 ml kasza gryczana 150 g schab w sosie naturalnym 200 g surówka z sałaty lodowej marchewki i zielonego ogórka z olejem 100 g napój jabłkowo-owocowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g pasta z makreli wędzonej i warzyw z koperkiem (*4) 100 g sałata 35 g herbata 300 ml	Jogurt naturalny - 150 g
Wartości odżywcze: 2485 kcal, białko 112 g, węglowodany 311 g, w tym cukry 54 g, tłuszcz 92 g, w tym nasycone 28 g, błonnik 29 g, sól 6,6 g			
Dieta łatwostrawna			
Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb żytni (*1) 70 g chleb pszenno-żytni (*1) 30 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g jajko na twardo (*3) 50 g szynka dębowa 30 g majonez 20 ml pomidor 100 g kawa Inka (*1,7) 300 ml Dla oddziału pediatrii: pieczywo pszenno-żytnie 2 kromki 60 g bułka pszenna 1 szt. 50 g	zupa pomidorowa z ryżem i natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10) 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g schab w sosie naturalnym 200 g marchewka gotowana 100 g napój jabłkowo-owocowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g pasta z makreli wędzonej i warzyw z koperkiem (*4) 100 g sałata 35 g herbata 300 ml	Jogurt naturalny - 150 g
Wartości odżywcze: 2485 kcal, białko 112 g, węglowodany 311 g, w tym cukry 54 g, tłuszcz 92 g, w tym nasycone 28 g, błonnik 29 g, sól 6,6 g			

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa pomidorowa z ryżem i natką		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny - 150 g	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	(*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	pasta z tuńczyka i warzyw			
twaróg plastry	100 g	schab gotowany	100 g	z koperkiem (*4)	100 g		
dżem owocowy	50 g	marchewka gotowana z olejem	100 g	sałata	35 g		
pomidor	100	napój jabłkowo-owocowy	300 ml	herbata	300 ml		
g kawa Inka (*1,7)	300						
ml							

Wartości odżywcze: 2153 kcal, białko 103 g, węglowodany 311 g, w tym cukry 63 g, tłuszcz 62 g, w tym nasycone 23 g, błonnik 28 g, sól 6,7 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa pomidorowa z ryżem i natką		chleb żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny - 150 g	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	(*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	kasza gryczana z koperkiem	100 g	pasta z makreli wędzonej,			
jajko na twardo (*3)	50 g	schab w sosie naturalnym	200 g	i warzyw z koperkiem			
szynka dębową	30 g	surówka z sałaty lodowej marchewki		(*4)	100 g		
majonez	20 ml	i zielonego ogórka z olejem	100 g	sałata	35 g		
pomidor	100 g	napój jabłkowo-owocowy	300 ml	herbata bez cukru	300 ml		
kawa Inka (*1,7)	300 ml						

Wartości odżywcze: 2377 kcal, białko 112 g, węglowodany 288 g, w tym cukry 39 g, tłuszcz 90 g, w tym nasycone 27 g, błonnik 28 g, sól 6,5 g

Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa pomidorowa z ryżem i natką		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	(*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	150 g	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	sałata	20 g		
twaróg plastry	100 g	kotlet z ciecierzycy (*1,3)	150 g	pasta z ciecierzycy			
dżem owocowy	50 g	surówka z sałaty lodowej marchewki		i warzyw	100 g		
pomidor	100 g	i zielonego ogórka z olejem	100 g	herbata	300 ml		
kawa Inka (*1,7)	300 ml	napój jabłkowo-owocowy	300 ml				

Wartości odżywcze: 2377 kcal, białko 112 g, węglowodany 288 g, w tym cukry 39 g, tłuszcz 90 g, w tym nasycone 27 g, błonnik 28 g, sól 6,5

Dieta papkowata

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
Ryż na mleku na gęsto	200 g	zupa pomidorowa z ryżem i natką		Papka z ryżu na sypko z		Jogurt naturalny - 150 g	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	(*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	jabłkiem gotowanym	200 g		
dżem	50 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	herbata	300 ml		
ryż	50 g	schab gotowany	100 g	Zaleca się dodatek			
mleko (*7)	200 ml	marchewka gotowana z olejem	100 g	wysokobiałkowego			
kawa Inka (*1,7)	300 ml	napój jabłkowo-owocowy	300 ml	i wysokokalorycznego			
Zaleca się dodatek				preparatu, np. Nutramil protein o			
wysokobiałkowego i				neutralnym smaku -1 saszetka			
wysokokalorycznego preparatu, np.							
Nutramil protein o neutralnym smaku							
-1 saszetka							
DODATEK				Jajo (*3) 1 szt.	50 g		
WYSOKOBIAŁKOWY:							
Drugie śniadanie: jogurt naturalny (*7)							
150 g							

Przygotowanie posiłków:

Obiad: zupa pomidorowa z ryżem – gotowana

Schab w sosie naturalnym – duszony

Ziemniaki - gotowane

Marchewka duszona

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

Schab - gotowany

Dieta wegetariańska

Kotlet z ciecierzycy - smażony

Kolacja:

Dieta papkowata

Papka z ryżu na mleku – gotowana

Jadłospis 14.01.2024

Dieta podstawowa

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Chleb żytni (*1) 70 g chleb pszenno-żytni (*1) 30 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g parówki na gorąco (*1, 9) 120 g musztarda 20 g sałata 35 g ogórek zielony cały 100 g kakao na mleku (*7) 300 ml	rosół z makaronem (*1, 3, 6,7, 9, 10) z natką 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g kurczak pieczony 150 g kalafior gotowany 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g ser kasztelański (*7) 70 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Ciasteczka fit 50 g jabłko 150 g

Wartości odżywcze: 2133 kcal, białko 93 g, węglowodany 228 g, w tym cukry 52 g, tłuszcz 101 g, w tym nasycone 48 g, błonnik 23 g, sól 5,7 g

Dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Chleb żytni (*1) 70 g chleb pszenno-żytni (*1) 30 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g parówki na gorąco (*1, 9) 120 g musztarda 20 g sałata 35 g ogórek kwaszony 100 g kakao na mleku (*7) 300 ml mleku (*7) 300 ml Dla oddziału pediatrii: pieczywo pszenno-żytnie 2 kromki 60 g bułka pszenna 1 szt. 50 g	rosół z makaronem (*1, 3, 6,7, 9, 10) z natką 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g kurczak pieczony 150 g kalafior gotowany 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g ser kasztelański (*7) 70 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Ciasteczka fit 50 g jabłko 150 g

Wartości odżywcze: 2133 kcal, białko 93 g, węglowodany 228 g, w tym cukry 52 g, tłuszcz 101 g, w tym nasycone 48 g, błonnik 23 g, sól 5,7 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g szynka gotowana 70 g pomidor 100 g sałata 35 g kakao na mleku (*7) 300 ml	rosół z makaronem (*1, 3, 6, 7, 9, 10) z natką 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g kurczak gotowany 150 g kalafior gotowany 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g twaróg półtłusty 70 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml

Wartości odżywcze: 1951 kcal, białko 85 g, węglowodany 234 g, w tym cukry 53 g, tłuszcz 84 g, w tym nasycone 33 g, błonnik 25 g, sól 4,7 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Chleb żytni (*1) 70 g chleb pszenno-żytni (*1) 30 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g parówki na gorąco (*1, 9) 120 g musztarda 20 g sałata 35 g ogórek zielony cały 100 g kakao na mleku bez cukru (*7) 300 ml	rosół z makaronem (*1, 3, 6, 7, 9, 10) z natką 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g kurczak pieczony 150 g kalafior gotowany 100 g napój owocowy-jabłkowy bez cukru 300 ml	chleb żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g ser żółty kasztelański (*7) 70 g pomidor 100 g herbata bez cukru 300 ml	Sok pomidorowy 300 ml

Wartości odżywcze: 2024 kcal, białko 86 g, węglowodany 207 g, w tym cukry 32 g, tłuszcz 100 g, w tym nasycone 48 g, błonnik 25 g, sól 6,3 g

Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
chleb żytni (*1) 70 g chleb pszenno-żytni (*1) 30 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g ser kasztelański 70 g pomidor 100 g kakao na mleku (*7) 300 ml	Zupa jarzynowa (*1, 3, 6, 7, 9, 10) z natką 350 ml ziemniaki z koperkiem 200 g kalafior gotowany 100 g 2 jajka sadzone 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	chleb pszenno-żytni (*1) 100 g masło ekstra 82 proc. (*7) 20 g pasta z fasoli 100 g pomidor 100 g herbata 300 ml	Ciasteczka fit 50 g jabłko 150 g

Wartości odżywcze: 2024 kcal, białko 86 g, węglowodany 207 g, w tym cukry 32 g, tłuszcz 100 g, w tym nasycone 48 g, błonnik 25 g, sól 6,3 g

Dieta papkowata

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Ryż na gęsto z dżemem 50 g 200 g, jogurtem 150 g Herbata 300 ml Zaleca się dodatek wysokobiałkowego i wysokokalorycznego preparatu, np. Nutramil protein o neutralnym smaku -1 saszetka	rosół z makaronem (* 1, 3, 6, 7, 9, 10) z natką 350ml udko gotowane 150 g ziemniaki z koperkiem 200 g kalafior gotowany 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	Papka z kaszy jaglanej z warzywami 200 g: Kasza jaglana 100 g Marchewka 50 g Seler 50 g Pietruszka 50 g szynka konserwowa 50 g herbata 300 ml Zaleca się dodatek wysokobiałkowego i wysokokalorycznego preparatu, np. Nutramil protein o neutralnym smaku -1 saszetka	Sok pomidorowy 300 ml
DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY: Drugie śniadanie: jogurt naturalny		chleb pszenno-żytni (* 1) 30 g, tłuszcz roślinny do smarowania 10 g, jajo 1 szt. (* 3)	

Wartości odżywcze: 1300 kcal, białko 58 g, węglowodany 158 g, w tym cukry 49 g, tłuszcz 40 g, w tym nasycone 16, błonnik 23 g, sól 2 g

Przygotowanie posiłków:

Obiad:

Rosół z makaronem – gotowany

Udzik z kurczaka – pieczony

Ziemniaki - gotowane

Kalafior – gotowany

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i dieta papkowata – udko gotowane

Dieta papkowata

Papka z ryżu na mleku – gotowana

Papka z kaszy jaglanej z warzywami - gotowana

Jadłospis zestaw 15.01.2024

Dieta podstawowa

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10)	350 ml	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno- owocowy	100 ml
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	ryż paraboiled z koperkiem	100 g	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	leczo	200 g	pasta jajeczna z majonezem, jogurtem i koperkiem (*3, 7)	120 g		
serek wiejski	150 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	sałata	20 g		
szynka dębowa	50 g			pomidor	100 g		
ogórek kwaszony	100 g			herbata	300 ml		
sałata	35 g						
herbata	300 ml						

Wartości odżywcze: 2155 kcal, białko 112 g, węglowodany 258 g, w tym cukry 57 g, tłuszcz 86 g, w tym nasycone 26, błonnik 24 g, sól 5,6 g

Dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10)	350 ml	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno- owocowy	100 ml
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ryż paraboiled z koperkiem	100 g	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
serek wiejski	150 g	gulasz drobiowy w sosie koperkowym (*1)	200 g	pasta jajeczna z majonezem, jogurtem i koperkiem (*3, 7)	120 g		
szynka dębowa	50 g	surówka z marchewki, selera i jabłka	100 g	sałata	20 g		
ogórek kwaszony	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	pomidor	100 g		
sałata	35 g			herbata	300 ml		
herbata	300 ml						

Wartości odżywcze: 2233 kcal, białko 90 g, węglowodany 273 g, w tym cukry 52 g, tłuszcz 79 g, w tym nasycone 28 g, błonnik 28 g, sól 7,5 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10)	350 ml	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy 100 ml
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ryż paraboiled z koperkiem	100 g	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	
serek wiejski light	150 g	gulasz drobiowy w sosie koperkowym (*1)	200 g	pasta jajeczna z białek z jogurtem i koperkiem (*3, 7)	120 g	
dżem	1 szt.	surówka z marchewki, selera i jabłka	100 g	sałata	20 g	
herbata	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	pomidor	100 g	
				herbata	300 ml	

Wartości odżywcze: 2024 kcal, białko 116 g, węglowodany 292 g, w tym cukry 65 g, tłuszcz 55 g, w tym nasycone 24, błonnik 25 g, sól 5 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00
chleb żytni (*1)	100 g	barszcz czerwony (*1,3, 6,7,9, 10)	350 ml	chleb żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy 100 ml
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	ryż paraboiled z koperkiem	100 g	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	
serek wiejski	150 g	gulasz drobiowy w sosie koperkowym (*1)	200 g	pasta jajeczna z majonezem, jogurtem i koperkiem (*3, 7)	120 g	
szynka dębowa	50 g	surówka z marchewki, selera i jabłka	100 g	sałata	20 g	
ogórek kwaszony	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	pomidor	100 g	
sałata	35 g			herbata	300 ml	

Wartości odżywcze: 2155 kcal, białko 112 g, węglowodany 258 g, w tym cukry 57 g, tłuszcz 86 g, w tym nasycone 26, błonnik 24 g, sól 5,6 g

Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	Barszcz czerwony na wywarze		chleb żytni (*1)	100 g	Mus warzywno-owocowy	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	warzywnym (*1, 3, 6, 7, 9, 10)		masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	100 ml	
serek wiejski	150 g	z natką	350ml	pasta jajeczna z majonezem,			
ogórek kwaszony	100 g	ryż paraboiled	100 g	jogurtem i koperkiem			
sałata	35 g	wegetariańskie leczo	200 g	(*3, 7)	120 g		
herbata bez cukru	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	sałata	20 g		
				pomidor	100 g		
				herbata	300 ml		

Wartości odżywcze: 2155 kcal, białko 112 g, węglowodany 258 g, w tym cukry 57 g, tłuszcz 86 g, w tym nasycone 26, błonnik 24 g, sól 5,6 g

Dieta papkowata

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
Papka z ryżu na mleku (*7)	200 g,	barszcz czerwony		papka z pieczywa pszenno-		Mus warzywno-owocowy	100
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g,	(*1,3, 6,7,9, 10)	350 ml	żytniego z pastą jajeczna z jajek,		ml	
dżem	50 g	ryż paraboiled z koperkiem	100 g	jogurtem i koperkiem (*3, 7)			
herbata	300 ml	gulasz drobiowy w sosie		200 g			
Zaleca się dodatek wysokobiałkowego		koperkowym (*1)	200 g	herbata	300 ml		
i wysokokalorycznego preparatu, np.		surówka z marchewki, selera		Zaleca się dodatek			
Nutramil protein o neutralnym smaku -1		i jabłka	100 g	wysokobiałkowego			
saszetka		napój owocowy-jabłkowy	300 ml	i wysokokalorycznego preparatu,			
				np. Nutramil protein o neutralnym			
				smaku -1 saszetka			

Wartości odżywcze: 1600 kcal, białko 112 g, węglowodany 258 g, w tym cukry 57 g, tłuszcz 86 g, w tym nasycone 26, błonnik 24 g, sól 5,6 g

Przygotowanie posiłków:

Obiad: barszcz czerwony – gotowany

Leczo – duszone

ryż - gotowany

Dieta łatwostrawna i łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i papkowata

Gulasz drobiowy w sosie koperkowym - duszony

Kolacja:

Pasta jajeczna z jaj gotowanych

Dieta papkowata

Papka z ryżu na mleku – gotowana

Jadłospis 16.01.2024

Dieta podstawowa							
Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa brokułowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny 150 g	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	i natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	kasza jęczmienna	100 g	szynka gotowana wędzona			
kurczak z warzywami		buraczki z olejem	100 g	(*6,9)	70 g		
w galarecie	100 g	filet w sosie śmietanowo-		serek kiri (*7)	3 szt.		
sałata	35 g	koperkowym (*1,7)	200 g	sałata	35 g		
ogórek kwaszony	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	pomidor	100 g		
płatki na mleku (*1,7)	300 ml			herbata	300 ml		
herbata	300 ml						
Dieta łatwostrawna							
Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	zupa brokułowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny 150 g	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	i natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
kurczak z warzywami		kasza jęczmienna	100 g	szynka gotowana wędzona			
w galarecie	100 g	buraczki z olejem	100 g	(*6,9)	70 g		
sałata	35 g	filet w sosie śmietanowo-		serek kiri (*7)	3 szt.		
ogórek kwaszony	100 g	koperkowym (*1,7)	200 g	sałata	35 g		
płatki na mleku (*1,7)	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	pomidor	100 g		
herbata	300 ml			herbata	300 ml		
Dla oddziału pediatrii:							
pieczywo pszenno-żytnie							
2 kromki	60 g						
bułka pszenna	1 szt. 50 g						

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	zupa brokułowa z ziemniakami		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny 150 g	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	i natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
kurczak z warzywami		kasza jęczmienna	200 g	szynka gotowana wędzona			
w galarecie	100 g	buraczki z olejem	100 g	(*6,9)	70 g		
pomidor	100 g	filet gotowany	100 g	serek wiejski light	200 g		
płatki na mleku (*1,7)	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	sałata	35 g		
herbata	300 ml			pomidor	100 g		
				herbata	300 ml		

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	zupa brokułowa z ziemniakami		chleb żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny 150 g	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	i natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g		
kurczak z warzywami		kasza jęczmienna	200 g	szynka gotowana wędzona			
w galarecie	100 g	buraczki z olejem	100 g	(*6,9)	70 g		
sałata	35 g	filet w sosie śmietanowo-		serek kiri (*7)	3 szt.		
ogórek kwaszony	100 g	koperkowym (*1,7)	200 g	sałata	35 g		
płatki na mleku	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	pomidor	100 g		
herbata	300 ml			herbata	300 ml		

Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	zupa brokułowa z ziemniakami		chleb żytni (*1)	100 g	Jogurt naturalny 150 g	
masło ekstra 82 proc. (*7)	20 g	i natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	masło ekstra 82 proc.			
serek śmietankowy (*7)	1 szt.	kasza jęczmienna	200 g	(*7)	20 g		
sałata	35 g	buraczki z olejem	100 g	serek kiri (*7)	3 szt.		
ogórek kwaszony	100 g	cukinia smażona	150 g	sałata	35 g		
płatki na mleku	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	pomidor	100 g		
herbata	300 ml			herbata	300 ml		

Dieta papkowata

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
Papka płatków na mleku z dżemem	200 g	zupa brokułowa z ziemniakami		Kasza jaglana na mleku z 2 jajami		Jogurt naturalny 150 g	
jogurt naturalny	150 g	i natką (*1, 3, 6, 7, 9, 10)	350 ml	200g			
herbata	300 ml	kasza jęczmienna	100 g	herbata	300 ml		
		buraczki z olejem	100 g	Zaleca się dodatek			
		filet w sosie śmietanowo-koperkowym (*1,7)	200 g	wysokobiałkowego i			
		napój owocowy-jabłkowy	300 ml	wysokokalorycznego preparatu, np.			
				Nutramil protein o neutralnym smaku			
Zaleca się dodatek wysokobiałkowego i wysokokalorycznego preparatu, np. Nutramil protein o neutralnym smaku -1 saszetka				-1 saszetka			

Przygotowanie posiłków:

Obiad: zupa brokułowa ziemniakami – gotowana

Filet w sosie śmietanowo-koperkowym – duszony

Kasza jęczmienna gotowana

Buraczki – gotowane

Dieta wegetariańska – cukinia smażona

Dieta papkowata

Papka z płatków na mleku – gotowana

Kolacja - papka z kaszy jaglanej na mleku gotowana

Jadłospis 17.01.2024

Dieta podstawowa

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa szpinakowa		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	(*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	200 ml	
masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	udzik z kurczaka pieczony	200 g	sałata	20 g		
ser żółty (*1)	70 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	sałatka jarzynowa z majonezem i jogurtem i koperkiem			
pomidor	100 g	surówka z białej kapusty i marchewki z olejem	100 g	(*3, 7, 9, 10)	180 g		
sałata	35 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	kiełbasa szynkowa	40 g		
kawa Inka na mleku (*1,7)	300 ml			herbata	300 ml		

Wartości odżywcze: 2326 kcal, białko 90 g, węglowodany 295 g, w tym cukry 56 g, tłuszcz 94 g, w tym nasycone 41 g, błonnik 40 g, sól 5,4 g

Dieta łatwostrawna

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	70 g	zupa szpinakowa (*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki	350 ml	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy	
chleb pszenno-żytni (*1)	30 g	udzik z kurczaka pieczony	200 g	masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	200 ml	
masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	ziemniaki gotowane z koperkiem	200 g	sałata	20 g		
ser żółty (*1)	70 g	marchewka gotowana z olejem	100 g	sałatka jarzynowa z majonezem, jogurtem i koperkiem			
pomidor	100 g	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	(*3, 7, 9, 10)	180 g		
sałata	35 g			kiełbasa szynkowa	40 g		
kawa Inka na mleku (*1,7)	300 ml			herbata	300 ml		

Wartości odżywcze: 2326 kcal, białko 90 g, węglowodany 295 g, w tym cukry 56 g, tłuszcz 94 g, w tym nasycone 41 g, błonnik 40 g, sól 5,4 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	zupa szpinakowa (*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy	
twarożek z pietruszką (*7)	100 g	pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	200 ml	
masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	udzik z kurczaka gotowany w sosie		sałata	20 g		
pomidor	100 g	pietruszkowym (*1)	250 g	sałatka jarzynowa z jogurtem			
sałata	35 g	ziemniaki puree z koperkiem	200 g	i koperkiem (*7, 9, 10)	180 g		
kawa Inka na mleku (*1,7)	300 ml	marchewka gotowana z olejem	100 g	kiełbasa szynkowa	40 g		
		napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml		

Wartości odżywcze: 2122 kcal, białko 93 g, węglowodany 297 g, w tym cukry 56 g, tłuszcz 69 g, w tym nasycone 29 g, błonnik 38 g, sól 7 g

Dieta łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	zupa szpinakowa	350 ml	chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy	
masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	udzik z kurczaka pieczony	200 g	masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	200 ml	
ser żółty (*7)	70 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	sałatka jarzynowa z majonezem			
pomidor	100 g	surówka z białej kapusty i marchewki		i jogurtem i koperkiem			
sałata	35 g	z olejem	100 g	(*3, 7, 9, 10)	180 g		
kawa Inka na mleku (*1,7)		napój owocowy-jabłkowy bez cukru	300 ml	kiełbasa szynkowa	40 g		
bez cukru	300 ml			herbata bez cukru	300 ml		

Wartości odżywcze: 2231 kcal, białko 88 g, węglowodany 273 g, w tym cukry 34 g, tłuszcz 94 g, w tym nasycone 41 g, błonnik 40 g, sól 5,5 g

Dieta wegetariańska

Śniadanie 8.00		Obiad 13.00		Kolacja 17.00		II Kolacja 20.00	
chleb żytni (*1)	100 g	zupa szpinakowa (*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką		chleb pszenno-żytni (*1)	100 g	Sok pomidorowy	
masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	pietruszki	350 ml	masło ekstra 83 proc. (*7)	20 g	200 ml	
ser żółty (*7)	70 g	kotlet jajeczny	150 g	serek kiri (*7)	50 g		
pomidor	100 g	ziemniaki z koperkiem	200 g	sałata	20 g		
		surówka z białej kapusty i marchewki		sałatka jarzynowa z jogurtem			

sałata	35 g	z olejem	100 g	i koperkiem (*7, 9, 10)	180 g
kawa Inka na mleku (*1,7)	300 ml	napój owocowy-jabłkowy	300 ml	herbata	300 ml

Wartości odżywcze: 2122 kcal, białko 93 g, węglowodany 297 g, w tym cukry 56 g, tłuszcz 69 g, w tym nasycone 29 g, błonnik 38 g, sól 7 g

Dieta papkowata

Śniadanie 8.00	Obiad 13.00	Kolacja 17.00	II Kolacja 20.00
Papka z płatkami owsianymi na słodko 300 g kawa Inka na mleku (*1,7) 300 ml Zaleca się dodatek wysokobiałkowego i wysokokalorycznego preparatu, np. Nutramil protein o neutralnym smaku -1 saszetka	zupa szpinakowa (*1,3, 6, 7, 9, 10) z natką pietruszki 350 ml udzik z kurczaka gotowany w sosie pietruszkowym (*1) 250 g ziemniaki puree z koperkiem 200 g marchewka gotowana 100 g napój owocowy-jabłkowy 300 ml	Papka z sałatki jarzynowej z jogurtem z dodatkiem chleba pszenno-żytniego 200 g herbata 300 ml Zaleca się dodatek wysokobiałkowego i wysokokalorycznego preparatu, np. Nutramil protein o neutralnym smaku -1 saszetka	Sok pomidorowy 200 ml
DODATEK WYSOKOBIAŁKOWY: Drugie śniadanie: chleb pszenno żytni (*1) 30 g, masło śmietankowe (*7) 10 g, szynka konserwowa 20 g		Twaróg z pietruszką (*7) 50 g	

Wartości odżywcze: 1603 kcal, białko 80 g, węglowodany 185 g, w tym cukry 63 g, tłuszcz 70 g, w tym nasycone 34 g, błonnik 28 g, sól 2,2 g

Przygotowanie posiłków:

Obiad: zupa szpinakowaami – gotowana

Udzik - pieczony

Ziemniaki - gotowane

Buraczki - gotowane

Dieta łatwostrawna i papkowata

Marchewka - gotowana

Kolacja sałatka jarzynowa – warzywa gotowane

Śniadanie:

Dieta papkowata

Papka z płatków na mleku – gotowana

Kolacja - papka z kaszy jaglanej na mleku gotowa

Uwaga! Jadłospis może ulec zmianie.

***Alergeny:** (*1) zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne, (*2) skorupiaki i produkty pochodne, (*3) jaja i produkty pochodne, (*4) ryby i produkty pochodne, (*5) orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne, (*6) soja i produkty pochodne, (*7) mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), (*8) orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne, (*9) seler i produkty pochodne, (*10) gorczyca i produkty pochodne, (*11) nasiona sezamu i produkty pochodne, (*12) dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂, (*13) łubin i produkty pochodne, (*14) mięczaki i produkty pochodne.