

## Jadłospis tygodniowy 22.04 – 28.04.2024 – Dieta ogólna

	22.04.2024 PONIEDZIAŁEK	23.04.2024 WTOREK	24.04.2024 ŚRODA	25.04.2024 CZWARTEK	26.04.2024 PIĄTEK	27.04.2024 SOBOTA	28.04.2024 NIEDZIELA
<b>ŚNIADANIE</b>	<p>Kawa zbożowa 250 ml Pieczywo mieszane 80+20 g Masło 15 g Połędwica z warzywami 50 g Pomidor 70 g Płatki owsiane na mleku 300 ml</p>	<p>Kawa zbożowa 250 ml Pieczywo mieszane 80+20 g Masło 15 g Parówka drobiowa na ciepło 100g Ketchup 15g Zacierka na mleku 300 ml</p>	<p>Kawa zbożowa 250 ml Pieczywo mieszane 80+20 g Masło 15 g Szynka drobiowa 30 g Serek topiony śmietankowy 25 g Sałata 20 g Ogórek kiszony 60 g Ryż na mleku 300 ml</p>	<p>Kawa zbożowa 250 ml Pieczywo mieszane 80+20 g Masło 15 g Połędwica Sopocka 50 g Sałata 20g Papryka 60g Kasza manna na mleku 300 ml</p>	<p>Kawa zbożowa 250 ml Pieczywo mieszane 80+20 g Masło 15 g Ser biały 70 g Dżem truskawkowy niskosłodzony 25g Sałata lodowa 40 g Rzodkiewka 40 g Jabłko 130 g Kluski lane na mleku 300ml</p>	<p>Kawa zbożowa 250 ml Pieczywo mieszane 80+20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 15 g Jajecznica z koperkiem 100 g Pomidor 80 g Makaron na mleku 300 ml</p>	<p>Kawa zbożowa 250 ml Pieczywo mieszane 80+20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 15 g Ser wiejski lekki 50 g Dżem truskawkowy niskosłodzony 25 g Ogórek zielony 80 g Płatki ryżowe na mleku 300 ml</p>
<b>OBIAD</b>	<p>Barszcz czerwony 300 g Pulpet gotowany 120 g Ziemniaki gotowane 200 g Surówka z marchwi z jogurtem 150 g Kompot owocowy 250 ml</p>	<p>Ryżanka 300 g Pierś z kurczaka w sosie 150 g Ziemniaki 200 g Warzywa na parze 150 g Kompot owocowy 250 ml</p>	<p>Zupa z fasolką szparagową i ziemniakami 300 g Sos spaghetti z warzywami 150g Makaron gotowany 220 g Kompot owocowy 250 ml</p>	<p>Zupa krem z marchwii 300g Szynka gotowana w sosie koperkowym 150g Kasza jęczmienna perłowa gotowana 150g Surówka z ogórków kiszonych 150 g Kompot owocowy 250 ml</p>	<p>Zupa jarzynowa 300 g Filet rybny pieczony 120 g Ziemniaki puree 200 g Kapusta kiszona z papryką i olejem 150 g Kompot owocowy 250 ml</p>	<p>Zupa pomidorowa z makaronem 300 g Potrawka z kurczaka 150 g Ryż biały na sytko 150 g Surówka z kapusty czerwonej 150 g Kompot owocowy 250 ml</p>	<p>Zupa krem z jasnych warzyw 300 g Pieczeń mielona 120 g Ziemniaki 200 g Buraczki 150g Kompot owocowy 250 ml</p>
<b>KOLACJA</b>	<p>Herbata bez cukru 250 ml Pieczywo mieszane 80+20 g Masło 15 g Szynka drobiowa 50 g Sałata 20 g Rzodkiewka 60g</p>	<p>Herbata bez cukru 250 ml Pieczywo mieszane 80+20 g Masło 15 g Połędwica drobiowa 50 g Sałata 20 g Ogórek zielony 80 g</p>	<p>Herbata bez cukru 250 ml Pieczywo mieszane 80+20 g Masło 15 g Schab pieczony 50 g Pomidor 80 g Jabłko 130 g</p>	<p>Herbata bez cukru 250 ml Pieczywo mieszane 80+20 g Masło 15 g Połędwica z warzywami 30 g Ser żółty 25 g Ogórek zielony 70g</p>	<p>Herbata bez cukru 250 ml Pieczywo mieszane 80+20 g Masło 15 g Pasta z jaj z pietruszką 100g Pomidor 70 g</p>	<p>Herbata bez cukru 250 ml Pieczywo mieszane 80+20 g Masło 15 g Połędwica Sopocka 50 g Sałata 20 g Papryka 60 g</p>	<p>Herbata bez cukru 250 ml Pieczywo mieszane 80+20 g Masło 15 g Szynka gotowana 50 g Jajko gotowane 50 g Rzodkiewka 70 g</p>
<b>WARTOŚCI ENERGETYCZNE I ODŻYWCZE, ALERGENY</b>	<p>Wartość energetyczna: 2008 kcal; Białko ogółem: 85,45 g, Tłuszcz: 67,03 g, Kw. tł. nasy.: 25,11 g; Węglowodany ogółem: 278,20 g, w tym cukry: 37,25 g; błonnik: 24,01g; sól: 4,69g. Alergeny : 1,3,6,7,9</p>	<p>Wartość energetyczna: 2173 kcal; Białko ogółem: 85,25 g, Tłuszcz: 74,37 g, Kw. tł. nasy.: 29,35 g; Węglowodany ogółem: 295,55 g, w tym cukry: 39,29 g; błonnik: 20,87 g; sól: 4,04 g. Alergeny : 1,3,6,7,9</p>	<p>Wartość energetyczna: 2003 kcal; Białko ogółem: 72,81 g, Tłuszcz: 59,62g, Kw. tł. nasy.: 26,57 g; Węglowodany ogółem: 301,26 g, w tym cukry: 40,96 g; błonnik: 20,87 g; sól: 2,40 g. Alergeny : 1,3,6,7,9</p>	<p>Wartość energetyczna: 2280 kcal; Białko ogółem: 97,57 g, Tłuszcz: 81,98 g, Kw. tł. nasy.: 32,46 g; Węglowodany ogółem: 305,92 g, w tym cukry: 38,95 g; błonnik: 36,62 g; sól: 5,05 g. Alergeny : 1,3,6,7,9</p>	<p>Wartość energetyczna: 2052 kcal; Białko ogółem: 89,18 g, Tłuszcz: 74,28 g, Kw. tł. nasy.: 25,71 g; Węglowodany ogółem: 265,45 g, w tym cukry: 47,05 g; błonnik: 22,64g; sól: 2,14 g. Alergeny : 1,3,4,6,7,9</p>	<p>Wartość energetyczna: 2075 kcal; Białko ogółem: 82,27 g, Tłuszcz: 78,26 g, Kw. tł. nasy.: 29,99 g; Węglowodany ogółem: 266,50 g, w tym cukry: 38,75 g; błonnik: 21,24 g; sól: 3,32 g. Alergeny : 1,3,6,7,9</p>	<p>Wartość energetyczna: 2197 kcal; Białko ogółem: 87,40 g, Tłuszcz: 73,05 g, Kw. tł. nasy.: 26,81 g; Węglowodany ogółem: 301,07 g, w tym cukry: 40,29 g; błonnik: 22,38 g; sól: 3,14 g. Alergeny : 1,3,6,7,9</p>

## Jadłospis tygodniowy 22.04 – 28.04.2024 – Dieta ogólna

### Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, 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.