

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

01.02.2024 czwartek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PŁYNNA
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku 350 ml (<u>GLU, MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.)(<u>MLE</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40g (<u>MLE</u>) Szynka z indykciem drobiowa 30g (<u>SOJ</u>) Banan 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g Sałata 10g	Kasza manna na mleku 350 ml (<u>GLU, MLE</u>) Bułka pszenna 100g(<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.)(<u>MLE</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40g (<u>MLE</u>) Szynka z indykciem drobiowa 30g (<u>SOJ</u>) Banan 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g Sałata 10g	Płatki owsiane na mleku 350 ml (<u>GLU, MLE</u>) Chleb razowy 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.)(<u>MLE</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40g (<u>MLE</u>) Szynka z indykciem drobiowa 30g (<u>SOJ</u>) Mandarynka 1 szt. Herbata czarna b/c 250ml Pomidor 100g Sałata 10g	Kasza manna na mleku 350 ml (<u>GLU, MLE</u>) Chleb pszenny 120g (<u>GLU</u>) Chleb z twarogu z natką pietruszki 40g (<u>MLE</u>) Masło 10g (82%tł.)(<u>MLE</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40g (<u>MLE</u>) Szynka z indykciem drobiowa 30g (<u>SOJ</u>) Banan 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g Sałata 10g	Kasza manna na mleku 350 ml (<u>GLU, MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.)(<u>MLE</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 50g (<u>MLE</u>) Szynka z indykciem drobiowa 40g (<u>SOJ</u>) Banan 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g Sałata 10g	Zupa na wywarze jarzynowym 400ml(<u>SEL</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło roślinne 10g Szynka z indykciem drobiowa 70g (<u>SOJ</u>) Banan 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g Sałata 10g	Mleko 2% (300g)(<u>MLE</u>), kasza kukurydziana (40g), żółtko jaja (15g)(<u>JAJ</u>), cukier (20g), sok jabłkowy (250g), masło (10g)(<u>MLE</u>)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (<u>GLU</u>) z masłem 5g (<u>MLE</u>) i jajkiem (30g)(<u>JAJ</u>)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(<u>MLE</u>), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g),
OBIAD	Zupa ziemniaczana z koperkiem 350 ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Pieczone udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Bukiet warzyw gotowanych królewski 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa ziemniaczana z koperkiem 350 ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Pieczone udo z kurczaka 100g Gotowane udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Bukiet warzyw gotowanych królewski 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkiem 350 ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Pieczone udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK</u> : jogurt naturalny 150g (<u>MLE</u>)	Zupa ziemniaczana z koperkiem 350 ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Gotowane udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Bukiet warzyw gotowanych królewski 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkiem 350 ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Pieczone udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Bukiet warzyw gotowanych królewski 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkiem 350 ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Pieczone udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Bukiet warzyw gotowanych królewski 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(<u>SEL</u>), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(<u>GLU</u>), śmietana 18% (20g)(<u>MLE</u>), olej (10g), cukier (10g)
PODW. rehabilitacja	Jogurt owocowy 1 szt. (<u>MLE</u>)						
KOLACJA	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło porcjowane 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Połędwica sopocka 30g (<u>SOJ</u>) Humus 40g (<u>SEZ</u>) Rzodkiewka 40g Ogórek 60g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Bułka pszenna 100g(<u>GLU</u>) Masło porcjowane 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Połędwica sopocka 60g (<u>SOJ</u>) Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Chleb razowy 120g (<u>GLU</u>) Masło porcjowane 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Połędwica sopocka 30g (<u>SOJ</u>) Humus 40g (<u>SEZ</u>) Rzodkiewka 40g Ogórek 60g Sałata 10g Herbata czarna b/c 250ml <u>II kolacja</u> : Chleb razowy 35g (<u>GLU</u>) z masłem 5g (<u>MLE</u>) wędliną 30g i sałatą (5g) (<u>GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR</u>)	Chleb pszenny 120g (<u>GLU</u>) Masło porcjowane 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Połędwica sopocka 60g (<u>SOJ</u>) Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło porcjowane 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Połędwica sopocka 40g (<u>SOJ</u>) Humus 50g (<u>SEZ</u>) Rzodkiewka 40g Ogórek 60g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło roślinne 10g Połędwica sopocka 30g (<u>SOJ</u>) Humus 40g (<u>SEZ</u>) Rzodkiewka 40g Ogórek 60g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(<u>SEL</u>), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(<u>GLU</u>), oliwa (5g), masło (5g)(<u>MLE</u>), cukier (10g)
DP	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Sok pomidorowy 100% 150ml	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2022 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 331g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2372 kcal Białko ogółem 99g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 373g, Błonnik pokarmowy 38g.	Wartość energetyczna 2022 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 331g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2255 kcal Białko ogółem 106g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 190g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyńska
mgr dietetyki

AGHIM Paweł Kępcz
Krężnica Jara 21, 20-615 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 0603810:

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

01.02.2024 czwartek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA
ŚNIADANIE	Płatki jaglane na mleku 350 ml (<u>MLE</u>) Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszki 40g (<u>MLE</u>) Szynka z indykiem drobiowa 30g (<u>SOJ</u>) Banan 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g Sałata 10g	Kasza manna na mleku 350 ml (<u>GLU</u> , <u>MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Pasta z twarogu z natką pietruszką 30g (<u>MLE</u>) Szynka z indykiem drobiowa 20g (<u>SOJ</u>) Banan 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g Sałata 10g
II ŚNIADANIE		
OBIAD	Zupa ziemniaczana z koperkiem 350 ml (<u>MLE</u> , <u>SEL</u>) Pieczone udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Bukiet warzyw gotowanych królewski 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ziemniaczana z koperkiem 350 ml (<u>GLU</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL</u>) Pieczone udo z kurczaka 100g Ziemniaki 170g Bukiet warzyw gotowanych królewski 150g Kompot owocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja		
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 120g Masło porcjowane 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Polędwica sopocka 30g (<u>SOJ</u>) Humus 40g (<u>SEZ</u>) Rzodkiewka 40g Ogórek 60g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło porcjowane 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Polędwica sopocka 20g (<u>SOJ</u>) Humus 30g (<u>SEZ</u>) Rzodkiewka 40g Ogórek 60g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml
DP	Sok owocowy 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 86g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 31g,	Wartość energetyczna 2075 kcal Białko ogółem 61g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 342g, Błonnik pokarmowy 31g,

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, S02-dwutlenek siarki, LUB-tubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Malczyńska
mgr dietetyki
AGHiH Paweł Kępa
Kreżnica Jarząb 20 515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

02.02.2024 piątek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PAKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PŁYNNA
ŚNIADANIE	Zacierka na mleku 350ml (<u>GLU, JAJ, MLE</u>) Chleb razowy 60 g (<u>GLU</u>) Bułka pszenna 50 g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka z indykiem drobiowa 30g (<u>SOJ</u>) Ser żółty 30g (<u>MLE</u>) Ogórek 50g Pomidor 50g Gruszka 1szt. Herbata czarna z/c 250ml	Zacierka na mleku 350ml (<u>GLU, JAJ, MLE</u>) Bułka pszenna 100g(<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka z indykiem drobiowa 60g (<u>SOJ</u>) Pomidor 100g Sałata 10g Banan 1szt. Herbata czarna z/c 250ml	Zacierka na mleku 350ml (<u>GLU, JAJ, MLE</u>) Chleb razowy 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka z indykiem drobiowa 30g (<u>SOJ</u>) Ser żółty 30g (<u>MLE</u>) Ogórek 50g Pomidor 50g Gruszka 1szt. Herbata czarna b/c 250ml	Zacierka na mleku 350ml (<u>GLU, JAJ, MLE</u>) Bułka pszenna 100 g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka z indykiem drobiowa 60g (<u>SOJ</u>) Pomidor 100g Banan 1szt. Herbata czarna z/c 250ml	Zacierka na mleku 350ml (<u>GLU, JAJ, MLE</u>) Chleb razowy 60 g (<u>GLU</u>) Bułka pszenna 50 g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka z indykiem drobiowa 50g (<u>SOJ</u>) Ser żółty 40g (<u>MLE</u>) Ogórek 50g Pomidor 50g Gruszka 1szt. Herbata czarna z/c 250ml	Zupa na wywarze jarzynowym 400ml(SEL) Chleb razowy 60 g (<u>GLU</u>) Bułka pszenna 50 g (<u>GLU</u>) Masło roślinne 10g Szynka z indykiem drobiowa 70g (<u>SOJ</u>) Ogórek 50g Pomidor 50g Gruszka 1szt. Herbata czarna z/c 250ml	Mleko 2% (450ml) (<u>MLE</u>), Kasza manna (40g)(<u>GLU</u>), Cukier (10g) Jajko 1 szt. kl. M (JAJ), masło roślinne (15g)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (<u>GLU</u>) z masłem 5g (<u>MLE</u>) i twarogiem (30g)(<u>MLE</u>)				Serek waniliowy 150g (<u>MLE</u>), mleko 2% 100ml (<u>MLE</u>)
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml (<u>MLE, SEL</u>) Mintaj panierowany 100g (<u>GLU, JAJ, RYB, GOR</u>) Ziemniaki 170g Marchew oprószana z olejem 150 g (<u>GLU</u>) Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa ryżowa 350ml (<u>MLE, SEL</u>) Mintaj duszony 100g (<u>RYB</u>) Ziemniaki 170g Marchew oprószana z olejem 150 g (<u>GLU</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 350ml (<u>MLE, SEL</u>) Mintaj panierowany 100g (<u>GLU, JAJ, RYB, GOR</u>) Ziemniaki 170g Surówka z marchewki z olejem 150g (<u>GLU</u>) Kompot owocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: kefir 150g (<u>MLE</u>)	Zupa ryżowa 350ml (<u>MLE, SEL</u>) Mintaj duszony 100g (<u>RYB</u>) Ziemniaki 170g Marchew oprószana z olejem 150 g (<u>GLU</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 350ml (<u>MLE, SEL</u>) Mintaj panierowany 100g (<u>GLU, JAJ, RYB, GOR</u>) Ziemniaki 170g Marchew oprószana z olejem 150 g (<u>GLU</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 350ml (<u>SEL</u>) Mintaj panierowany 100g (<u>GLU, JAJ, RYB, GOR</u>) Ziemniaki 170g Marchew oprószana z olejem 150 g (<u>GLU</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (<u>SEL</u>)
PODW. rehabilitacja	Kefir naturalny 150g (<u>MLE</u>)						
KOLACJA	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Połędwica Sopocka drobiowo-wieprzowa 50g (<u>SOJ</u>) Serek topiony 25g (<u>GLU, MLE</u>) Ogórek kiszony 50g Papryka czerwona 50g Herbata czarna z/c 250ml	Bułka pszenna 100g(<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Połędwica Sopocka drobiowo-wieprzowa 60g (<u>SOJ</u>) Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Chleb razowy 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Połędwica Sopocka drobiowo-wieprzowa 50g (<u>SOJ</u>) Serek topiony 25g (<u>GLU, MLE</u>) Ogórek kiszony 50g Papryka czerwona 50g Herbata czarna b/c 250ml II kolacja: Chleb razowy 35g (<u>GLU</u>) z masłem 5g (<u>MLE</u>) wędliną 30g i sałatą (5g) (<u>GLU, SOJ, MLE*</u> , <u>SEL*</u> , <u>GOR</u>)	Chleb pszenny 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Połędwica Sopocka drobiowo-wieprzowa 60g (<u>SOJ</u>) Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Połędwica Sopocka drobiowo-wieprzowa 70g (<u>SOJ</u>) Serek topiony 25g (<u>GLU, MLE</u>) Ogórek kiszony 50g Papryka czerwona 50g Herbata czarna z/c 250ml	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło roślinne 10g Połędwica Sopocka drobiowo-wieprzowa 70g (<u>SOJ</u>) Ogórek kiszony 50g Papryka czerwona 50g Herbata czarna z/c 250ml	Mleko 2% 450ml (<u>MLE</u>) kasza manna 40g (<u>GLU</u>), sucharek 10g (<u>GLU</u>)
DP	Jogurt naturalny 150g (<u>MLE</u>)	Jogurt naturalny 150g (<u>MLE</u>)	Jogurt naturalny 150g (<u>MLE</u>)	Jogurt naturalny 150g (<u>MLE</u>)	Jogurt naturalny 150g (<u>MLE</u>)	Chrupki kukurydziane 40g	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2249 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g,	Wartość energetyczna 2139 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2376 kcal Białko ogółem 97g, Tłuszcz 65g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 38g,	Wartość energetyczna 2139 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2349 kcal Białko ogółem 107g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g.	Wartość energetyczna 2249 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g,	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 99g Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyńska
mgr dietetyki
AGHIM, Paweł Kępa
Kreżnica Jarząbka 20, 20-615 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

Wzrost: 170cm
Ciężar ciała: 70kg

02.02.2024 piątek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIĄTKOWA
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku 350ml (<u>MLE</u>) Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka z indykiem drobiowa 30g (<u>SOJ</u>) Ser żółty 30g (<u>MLE</u>) Ogórek 50g Pomidor 50g Gruszka 1szt. Herbata czarna z/c 250ml	Zacierka na mleku 350ml (<u>GLU, JAJ, MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Bułka pszenna 50g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka z indykiem drobiowa 20g (<u>SOJ</u>) Ser żółty 20g (<u>MLE</u>) Ogórek 50g Pomidor 50g Gruszka 1szt. Herbata czarna z/c 250ml
II ŚNIADANIE		
OBIAD	Zupa ryżowa 350ml (<u>MLE, SEL</u>) Mintaj pieczony 100g (<u>RYB</u>) Ziemniaki 170g Marchew oprószana z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa ryżowa 350ml (<u>MLE, SEL</u>) Mintaj panierowany 100g (<u>GLU, JAJ, RYB, GOR</u>) Ziemniaki 170g Marchew oprószana z olejem 150g (<u>GLU</u>) Kompot owocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja		
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Połędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa 70g (<u>SOJ</u>) Ogórek kiszony 50g Papryka czerwona 50g Herbata czarna z/c 250ml	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Połędwica Sopotka drobiowo-wieprzowa 30g (<u>SOJ</u>) Serek topiony 25g (<u>GLU, MLE</u>) Ogórek kiszony 50g Papryka czerwona 50g Herbata czarna z/c 250ml
DP	Jogurt naturalny 150g (<u>MLE</u>)	Sok owocowy 150g
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2249 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 374g, Błonnik pokarmowy 30g,	Wartość energetyczna 2039 kcal Białko ogółem 57g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 21g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SO2-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Małgorzata Majczyna
mgr dietetyki
AGH H. Paweł Kępa
Kreżnica Jara 21 20 515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

03.02.2024 sobota	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku 350ml (MLE) Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka śniadaniowa drobiowa-40g (SOJ) Jajko gotowane kl. M 1szt (JAJ) Pomidor 100g Mandarynka 1 szt. Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 350ml (MLE) Bułka pszenna 100g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka śniadaniowa drobiowa-40g (SOJ) Jajko gotowane kl. M 1szt (JAJ) Pomidor 100g Mandarynka 1 szt. Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Płatki owsiane na mleku 350ml (GLU, MLE) Chleb razowy 120g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka śniadaniowa drobiowa-40g (SOJ) Jajko gotowane kl. M 1szt (JAJ) Pomidor 100g Mandarynka 1 szt. Sałata 10g Herbata czarna b/c 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 350ml (MLE) Chleb pszenny 120g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka śniadaniowa drobiowa-40g (SOJ) Jajko gotowane kl. M 1szt (JAJ) Pomidor 100g Mandarynka 1 szt. Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 350ml (MLE) Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka śniadaniowa drobiowa-40g (SOJ) Jajko gotowane kl. M 1szt (JAJ) Pomidor 100g Mandarynka 1 szt. Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Zupa na wywarze jarzynowym 400ml (SEL) Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło roślinne 10g Szynka śniadaniowa drobiowa-40g (SOJ) Jajko gotowane kl. M 1szt (JAJ) Pomidor 100g Mandarynka 1 szt. Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Mleko 2% (300g)(MLE), kasza kukurydziana (40g), żółtko jaja (15g)(JAJ), cukier (20g), sok jabłkowy (250g), masło (10g)(MLE)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) i szynką z indyka (30g)(GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)				Mleko 2% tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g).
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350ml (GLU, MLE, SEL) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Pomidorowa z makaronem 350ml (GLU, MLE, SEL) Schab gotowany 100g Ziemniaki 170g Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Pomidorowa z makaronem 350ml (GLU, MLE, SEL) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: Maślanka 150ml (MLE)	Pomidorowa z makaronem 350ml (GLU, MLE, SEL) Schab gotowany 100g Ziemniaki 170g Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Pomidorowa z makaronem 350ml (GLU, MLE, SEL) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Pomidorowa z makaronem 350ml (GLU, SEL) Kotlet schabowy 100g (GLU, JAJ) Ziemniaki 170g Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
PODW. rehabilitacja	Maślanka 150ml (MLE)						
KOLACJA	Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Miód (25g) 1 szt. Ser żółty 50g (MLE) Ogórek 50g Papryka czerwona 50g Herbata czarna z/c 250ml	Bułka pszenna 100g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Miód (25g) 1 szt. Połędwica Sopocka drobiowo-wieprzowa 40g (SOJ) Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Chleb razowy 120g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Ser żółty 70g (MLE) Ogórek 50g Papryka czerwona 50g Herbata czarna b/c 250ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałata (5g) (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR)	Chleb pszenny 120g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Miód (25g) 1 szt. Połędwica Sopocka drobiowo-wieprzowa 40g (SOJ) Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Miód (25g) 1 szt. Ser żółty 70g (MLE) Ogórek 50g Papryka czerwona 50g Herbata czarna z/c 250ml	Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło roślinne 10g Miód (25g) 1 szt. Szynka drobiowa 50g (SOJ) Ogórek 50g Papryka czerwona 50g Herbata czarna z/c 250ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MLE), cukier (10g)
DP	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt naturalny 150g. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Jogurt owocowy 1 szt. (MLE)	Wafle ryżowe 40g	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2247 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2139 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 22g,	Wartość energetyczna 2404 kcal Białko ogółem 95g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 378g, Błonnik pokarmowy 35g,	Wartość energetyczna 2139 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2347 kcal Białko ogółem 114g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2247 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 74g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 190g, Błonnik pokarmowy 18g,

Diana Maćczyńska
mgr dietetyki
AGHiH Paweł Kępa
Krężnica Jara 24, 20-615 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

Instytut
Diety i Dietetyki

03.02.2024 sobota	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku 350ml (<u>MLE</u>) Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka śniadaniowa drobiowa- 40g (<u>SOJ</u>) Jajko gotowane kl. M 1szt (<u>JAJ</u>) Pomidor 100g Mandarynka 1 szt. Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 350ml (<u>MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka śniadaniowa drobiowa- 20g (<u>SOJ</u>) Jajko gotowane kl. M 1szt (<u>JAJ</u>) Pomidor 100g Mandarynka 1 szt. Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml
II ŚNIADANIE		
OBIAD	Pomidorowa z makaronem 350ml (<u>MLE, SEL</u>) Schab gotowany 100g Ziemniaki 170g Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Pomidorowa z makaronem 350ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Kotlet schabowy 100g (<u>GLU, JAJ</u>) Ziemniaki 170g Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.
PODW. rehabilitacja		
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Miód (25g) 1 szt. Ser żółty 50g (<u>MLE</u>) Ogórek 50g Papryka czerwona 50g Herbata czarna z/c 250ml	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Miód (25g) 1 szt. Ser żółty 30g (<u>MLE</u>) Ogórek 50g Papryka czerwona 50g Herbata czarna z/c 250ml
DP	Jogurt owocowy 1 szt. (<u>MLE</u>)	Sok owocowy 1 szt.
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2247 kcal Białko ogółem 89g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2147 kcal Białko ogółem 65g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 343g, Błonnik pokarmowy 29g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SO2-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyna
mgr dietetyki
AGHiH Paweł Kępa
Krężnica Jara 21/20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

04.02.2024 niedziela	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIALKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Jaglanka na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka śniadaniowa drobiowa 40g (SOJ) Twarożek z koperkiem 40g (MLE) Pomarańcza ½ szt. Sałata zielona 10g Pomidor 100g Herbata czarna z/c 250ml	Jaglanka na mleku 350 ml (MLE) Bułka pszenna 100g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka śniadaniowa drobiowa 40g (SOJ) Twarożek z koperkiem 40g (MLE) Pomarańcza ½ szt. Sałata zielona 10g Pomidor 100g Herbata czarna z/c 250ml	Jaglanka na mleku 350 ml (MLE) Chleb razowy 120g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka śniadaniowa drobiowa 40g (SOJ) Twarożek z koperkiem 40g (MLE) Pomarańcza ½ szt. Sałata zielona 10g Pomidor 100g Herbata czarna b/c 250ml	Jaglanka na mleku 350 ml (MLE) Chleb pszenny 120g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka śniadaniowa drobiowa 40g (SOJ) Twarożek z koperkiem 40g (MLE) Sałata zielona 10g Pomidor 100g Herbata czarna z/c 250ml	Jaglanka na mleku 350 ml (MLE) Chleb pszenny 60g (GLU) Chleb razowy 60g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka śniadaniowa drobiowa 50g (SOJ) Twarożek z koperkiem 50g (MLE) Pomarańcza ½ szt. Sałata zielona 10g Pomidor 100g Herbata czarna z/c 250ml	Zupa na wywarze jarzynowym 400ml (SEL) Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło roślinne 10g Szynka śniadaniowa drobiowa 70g (SOJ) Pomarańcza ½ szt. Sałata zielona 10g Pomidor 100g Herbata czarna z/c 250ml	Mleko 2% (450ml) (MLE), Kasza manna (40g) (GLU), Cukier (10g) Jajko 1 szt. kl. M (JAJ), masło roślinne (15g)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) twaróg 30g (MLE)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Rosół z makaronem 350 ml (GLU, SEL) Eskalopka z kurczaka 100g (GLU, JAJ, MLE) Ryz biały 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Rosół z makaronem 350 ml (GLU, SEL) Duszona eskalopka z kurczaka 100g Ryz biały 170g Marchew oprószona z olejem 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 350 ml (GLU, SEL) Eskalopka z kurczaka 100g (GLU, JAJ, MLE) Ryz brązowy 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK:</u> Jogurt naturalny (150g) (MLE)	Rosół z makaronem 350 ml (GLU, SEL) Duszona eskalopka z kurczaka 100g Ryz biały 170g Marchew oprószona z olejem 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 350 ml (GLU, SEL) Eskalopka z kurczaka 100g (GLU, JAJ, MLE) Ryz biały 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 350 ml (GLU, SEL) Eskalopka z kurczaka 100g (GLU, JAJ) Ryz biały 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Jogurt naturalny 150g (MLE)						
KOLACJA	Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Ser żółty 30g (MLE) Szynka z indykiem drobiowa 40g (SOJ) Pomidor 50g Ogórek 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 100g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka z indykiem drobiowa 60g (SOJ) Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 120g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Ser żółty 30g (MLE) Szynka z indykiem drobiowa 40g (SOJ) Pomidor 50g Ogórek 50g Herbata czarna b/c 250 ml <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędlina 30g i sałata (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	Chleb pszenny 120g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka z indykiem drobiowa 60g (SOJ) Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Ser żółty 40g (MLE) Szynka z indykiem drobiowa 50g (SOJ) Pomidor 50g Ogórek 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło roślinne 10g Szynka z indykiem drobiowa 70g (SOJ) Pomidor 50g Ogórek 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), sucharek 10g (GLU)
DP	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok pomidorowy 150ml	Sok pomidorowy 150ml	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Wafle ryżowe 40g	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2464 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 22g.	Wartość energetyczna 2515 kcal Białko ogółem 102g, Tłuszcz 74g, Węglowodany ogółem 383g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 22g.	Wartość energetyczna 2564 kcal Białko ogółem 109g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2464 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyńska
mgr dietetyki
AGHiH Paweł Kępa
Kreznica Jara 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

04.02.2024 niedziela	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA
ŚNIADANIE	Jagłanka na mleku 350 ml (<u>MLE</u>) Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka śniadaniowa drobiowa 40g (<u>SOJ</u>) Twarożek z koperkiem 40g (<u>MLE</u>) Pomarańcza ½ szt. Sałata zielona 10g Pomidor 100g Herbata czarna z/c 250ml	Jagłanka na mleku 350 ml (<u>MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka śniadaniowa drobiowa 30g (<u>SOJ</u>) Twarożek z koperkiem 30g (<u>MLE</u>) Pomarańcza ½ szt. Sałata zielona 10g Pomidor 100g Herbata czarna z/c 250ml
II ŚNIADANIE		
OBIAD	Rosół z makaronem 350 ml (<u>SEL</u>) Eskalopka z kureczaka 100g (<u>JAJ, MLE</u>) Ryż biały 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Rosół z makaronem 350 ml (<u>GLU, SEL</u>) Eskalopka z kureczaka 100g (<u>GLU, JAJ, MLE</u>) Ryż biały 170g Surówka z marchewki z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.
PODW. rehabilitacja		
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Ser żółty 30g (<u>MLE</u>) Szynka z indykiem drobiowa 40 g (<u>SOJ</u>) Pomidor 50g Ogórek 50g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Ser żółty 20g (<u>MLE</u>) Szynka z indykiem drobiowa 30 g (<u>SOJ</u>) Pomidor 50g Ogórek 50g Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Wafle ryżowe 40g	Bułka drożdżowa 50g (<u>GLU, MLE</u>)
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2464 kcal Białko ogółem 84g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 419g, Błonnik pokarmowy 29g,	Wartość energetyczna 2053kcal Białko ogółem 62g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 22g,

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, S02-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyzna
mgr dietetyki

AGHiP Paweł Kępa
Krężnica zafa 21 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

05.02.2024 poniedziałek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PŁYNNA
ŚNIADANIE	Ryz na mleku 350ml (MLE) Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł) (MLE) Filet królewski z indykiem 30g (SOJ, może zawierać: GLU, JAJ, OZI, MLE, SEL, GOR, SEZ,) Twaróg półtłusty 40g (MLE) Ogórek kiszony 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Ryz na mleku 350ml (MLE) Bułka pszenna 100g (GLU) Masło 10g (82%tł) (MLE) Filet królewski z indykiem 30g (SOJ, może zawierać: GLU, JAJ, OZI, MLE, SEL, GOR, SEZ,) Twaróg półtłusty 40g (MLE) Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko gotowane 1 szt.	Płatki ryżowe na mleku 350ml (MLE) Chleb razowy 120g (GLU) Masło 10g (82%tł) (MLE) Filet królewski z indykiem 30g (SOJ, może zawierać: GLU, JAJ, OZI, MLE, SEL, GOR, SEZ,) Twaróg półtłusty 40g (MLE) Ogórek kiszony 50g Pomidor 50g Herbata czarna b/c 250ml Jabłko gotowane 1 szt.	Ryz na mleku 350ml (MLE) Chleb pszenny 120g (GLU) Masło 10g (82%tł) (MLE) Filet królewski z indykiem 30g (SOJ, może zawierać: GLU, JAJ, OZI, MLE, SEL, GOR, SEZ,) Twaróg półtłusty 40g (MLE) Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko gotowane 1 szt.	Ryz na mleku 350ml (MLE) Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł) (MLE) Filet królewski z indykiem 50g (SOJ, może zawierać: GLU, JAJ, OZI, MLE, SEL, GOR, SEZ,) Twaróg półtłusty 40g (MLE) Ogórek kiszony 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa na wywarze jarzynowym 400ml (SEL) Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło roślinne 10g Filet królewski z indykiem 70g (SOJ, może zawierać: GLU, JAJ, OZI, MLE, SEL, GOR, SEZ,) Ogórek kiszony 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Mleko 2% (300g) (MLE), kasza kukurydziana (40g), żółtko jaja (15g) (JAJ), cukier (20g), sok jabłkowy (250g), masło (10g) (MLE)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) i jajem 30g (JAJ)				Mleko 2% tłuszczu (300g) (MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g).
OBIAD	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (GLU, SEL) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Surówka z kapusty białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Banan- 1 szt.	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (GLU, SEL) Ziemniaki 170g Gotowany klopsik drobiowy 100g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (GLU, SEL) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Surówka z kapusty białej z olejem 150g Kompot owocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: maślanka 150ml (MLE)	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (GLU, SEL) Ziemniaki 170g Gotowany klopsik drobiowy 100g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (GLU, SEL) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Surówka z kapusty białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (GLU, SEL) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g (GLU, JAJ) Sos pomidorowy 40 ml (GLU) Surówka z kapusty białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g) (SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g) (GLU), śmietana 18% (20g) (MLE), olej (10g), cukier (10g)
PODW. rehabilitacja	sok pomidorowy 100% 150ml						
KOLACJA	Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka Konserwowa drobiowa 40g (SOJ) Ser topiony 25g (MLE) Papryka czerwona 50g Ogórek konserwowy 50g (GOR) Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 100g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka Konserwowa drobiowa 60g (SOJ) Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 120g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka Konserwowa drobiowa 40g (SOJ) Ser topiony 25g (MLE) Papryka czerwona 50g Ogórek konserwowy 50g (GOR) Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałata (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	Chleb pszenny 120g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka Konserwowa drobiowa 60g (SOJ) Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Szynka Konserwowa drobiowa 60g (SOJ) Ser topiony 25g (MLE) Papryka czerwona 50g Ogórek konserwowy 50g (GOR) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło roślinne 10g Szynka Konserwowa drobiowa 70g (SOJ) Papryka czerwona 50g Ogórek konserwowy 50g (GOR) Herbata czarna z/c 250 ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g) (SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g) (GLU), oliwa (5g), masło (5g) (MLE), cukier (10g)
DP	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok pomidorowy 150ml	Sok pomidorowy 150ml	Bułka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Chrupki kukurydziane 40g	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2429 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2124kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 363g, Błonnik pokarmowy 20g.	Wartość energetyczna 2385 kcal Białko ogółem 93g, Tłuszcz 74g, Węglowodany ogółem 355g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2124kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 363g, Błonnik pokarmowy 20g.	Wartość energetyczna 2529 kcal Białko ogółem 107g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2429 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 190g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyzna
mgr dietetyki

AGH JH Paweł Kępa
Kreżnica Jara 20 515 Lublin
NIP: 646.252.62.54 REG: 140241029

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

01.02.2024
01.02.2024

05.02.2024 poniedziałek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA
ŚNIADANIE	Ryż na mleku 350ml (<u>MLE</u>) Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł) (<u>MLE</u>) Filet królewski z indykiem 30 g (<u>SOJ</u> , może zawierać: <u>GLU</u> , <u>JAJ</u> , <u>OZI</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL</u> , <u>GOR</u> , <u>SEZ</u>) Twaróg półtłusty 40g (<u>MLE</u>) Ogórek kiszony 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Ryż na mleku 350ml (<u>MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł) (<u>MLE</u>) Filet królewski z indykiem 20 g (<u>SOJ</u> , może zawierać: <u>GLU</u> , <u>JAJ</u> , <u>OZI</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL</u> , <u>GOR</u> , <u>SEZ</u>) Twaróg półtłusty 30g (<u>MLE</u>) Ogórek kiszony 50g Pomidor 50g Herbata czarna z/c 250ml Jabłko 1 szt.
II ŚNIADANIE	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (<u>SEL</u>) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g (<u>JAJ</u>) Sos pomidorowy 40 ml Surówka z kapusty białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Banan- 1 szt.	Zupa jarzynowa z ziemniakami 350ml (<u>GLU</u> , <u>SEL</u>) Ziemniaki 170g Klopsik wieprzowy 100g (<u>GLU</u> , <u>JAJ</u>) Sos pomidorowy 40 ml (<u>GLU</u>) Surówka z kapusty białej z olejem 150g Kompot owocowy z/c 250ml Banan- 1 szt.
PODW. rehabilitacja		
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa drobiowa 40g (<u>SOJ</u>) Ser topiony 25g (<u>MLE</u>) Papryka czerwona 50g Ogórek konserwowy 50g(<u>GOR</u>) Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa drobiowa 20g (<u>SOJ</u>) Ser topiony 25g (<u>MLE</u>) Papryka czerwona 50g Ogórek konserwowy 50g(<u>GOR</u>) Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Chrupki kukurydziane 40g	Bułka drożdżowa 50g (<u>GLU</u> , <u>MLE</u>)
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2429 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2024kcal Białko ogółem 58g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 363g, Błonnik pokarmowy 20g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ-ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SO2-dwutlenek siarki, LUB-łubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyńska
mgr dietetyki
AGHIM Paweł Kępa
Krośnica Data 20.02.2024 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

06.02.2024 wtorek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIĄKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku 350ml (MLE, GLU) Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Poledwica Sopocka 40g (SOJ) Ser żółty 30g (MLE) Pomidor 100g Sałata 10g Banan 1szt Herbata czarna z/c 250 ml	Płatki owsiane na mleku 350ml (MLE, GLU) Bułka pszenna 100g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Poledwica Sopocka 60g (SOJ) Pomidor 100g Sałata 10g Banan 1szt Herbata czarna z/c 250 ml	Płatki owsiane na mleku 350ml (MLE, GLU) Chleb razowy 120g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Poledwica Sopocka 40g (SOJ) Ser żółty 30g (MLE) Pomidor 100g Sałata 10g Mandarynka 1szt. Herbata czarna b/c 250 ml	Płatki owsiane na mleku 350ml (MLE, GLU) Chleb pszenny 120g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Poledwica Sopocka 60g (SOJ) Pomidor 100g Sałata 10g Banan 1szt. Herbata czarna z/c 250 ml	Płatki owsiane na mleku 350ml (MLE, GLU) Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Poledwica Sopocka 50g (SOJ) Ser żółty 40g (MLE) Pomidor 100g Sałata 10g Banan 1szt. Herbata czarna z/c 250 ml	Zupa na wywarze jarzynowym 400ml (SEL) Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło roślinne 10g Poledwica Sopocka 70g (SOJ) Pomidor 100g Sałata 10g Banan 1szt. Herbata czarna z/c 250 ml	Mleko 2% (450ml) (MLE), Kasza manna (40g) (GLU), Cukier (10g) Jajko 1 szt. kl. M (JAJ), masło roślinne (15g)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) twarogiem 30g (MLE)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Dyniowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Mięso drobiowe pieczone udźca kurczaka 100g (GLU) Bukiet warzyw gotowanych królewski 150g Kasza pęczak 170g (GLU) Sos meksykański 50g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml Mandarynka 1szt.	Dyniowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100g Bukiet warzyw gotowanych królewski 150g Ryz biały 170g Sos koperkowy 50g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Brokułowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Mięso drobiowe pieczone udźca kurczaka 100g (GLU) Kalafor gotowany 150g Kasza pęczak 170g (GLU) Sos koperkowy 50g (GLU) Kompot owocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: Jogurt naturalny 120g. (MLE)	Dyniowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Mięso drobiowe gotowane z udźca kurczaka 100g Bukiet warzyw gotowanych królewski 150g Ryz biały 170g Sos koperkowy 50g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Dyniowa z ziemniakami 350 ml (GLU, MLE, SEL) Mięso drobiowe pieczone udźca kurczaka 100g (GLU) Bukiet warzyw gotowanych królewski 150g Kasza pęczak 170g (GLU) Sos meksykański 50g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Dyniowa z ziemniakami 350 ml (GLU, SEL) Mięso drobiowe pieczone udźca kurczaka 100g (GLU) Bukiet warzyw gotowanych królewski 150g Kasza pęczak 170g (GLU) Sos meksykański 50g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Kefir naturalny 150g (MLE)						
KOLACJA	Twaróg półtłusty 40g (MLE) Szynka Konserwowa wieprzowa 40g (SOJ) Rzodkiew biała 50g Pomidor 50g Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Herbata czarna z/c 250ml	Twaróg półtłusty 40g (MLE) Szynka Konserwowa wieprzowa 40g (SOJ) Sałata 10g Pomidor 100g Bułka pszenna 100g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Herbata czarna z/c 250ml	Twaróg półtłusty 40g (MLE) Szynka Konserwowa wieprzowa 40g (SOJ) Rzodkiew biała 50g Pomidor 50g Chleb razowy 120g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Herbata czarna b/c 250ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i sałatą (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	Twaróg półtłusty 40g (MLE) Szynka Konserwowa wieprzowa 40g (SOJ) Sałata 10g Pomidor 100g Chleb pszenny 120g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Herbata czarna z/c 250ml	Twaróg półtłusty 50g (MLE) Szynka Konserwowa wieprzowa 50g (SOJ) Rzodkiew biała 50g Pomidor 50g Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło 10g (82%tł.) (MLE) Herbata czarna z/c 250ml	Szynka Konserwowa wieprzowa 70g (SOJ) Rzodkiew biała 50g Pomidor 50g Chleb razowy 60g (GLU) Chleb pszenny 60g (GLU) Masło roślinne 10g Herbata czarna z/c 250ml	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), sucharek 10g (GLU)
DP	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Sok pomidorowy 100% 150ml	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Serek homogenizowany 1 szt. (MLE)	Sok pomidorowy 100% 150ml	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2275 kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 369g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2220kcal Białko ogółem 56g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 351g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2423 kcal Białko ogółem 106g, Tłuszcz 68g, Węglowodany ogółem 370g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2220kcal Białko ogółem 56g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 351g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2375 kcal Białko ogółem 103g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 369g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2275 kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 369g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyńska
mgr dietetyki
AGH H Paweł Kępa
Kreżnica, Dąb 20, 20-516 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

06.02.2024 wtorek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA
ŚNIADANIE	Ryż na mleku 350ml (<u>MLE</u>) Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Poledwica Sopocka 40g (<u>SOJ</u>) Ser żółty 30g (<u>MLE</u>) Pomidor 100g Sałata 10g Banan 1 szt. Herbata czarna z/c 250 ml	Płatki owsiane na mleku 350ml (<u>MLE, GLU</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Poledwica Sopocka 30g (<u>SOJ</u>) Ser żółty 20g (<u>MLE</u>) Pomidor 100g Sałata 10g Banan 1 szt. Herbata czarna z/c 250 ml
II ŚNIADANIE		
OBIAD	Dyniowa z ziemniakami 350 ml (<u>MLE, SEL</u>) Mięso drobiowe pieczone udźca kureczaka 100g Bukiet warzyw gotowanych królewski 150g Kasza gryczana 170g Sos meksykański 50g Kompot owocowy z/c 250ml	Dyniowa z ziemniakami 350 ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Mięso drobiowe pieczone udźca kureczaka 100g (<u>GLU</u>) Bukiet warzyw gotowanych królewski 150g Kasza pęczak 170g (<u>GLU</u>) Sos meksykański 50g (<u>GLU</u>) Kompot owocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja		
KOLACJA	Twaróg półtłusty 40g (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 40g (<u>SOJ</u>) Rzodkiew biała 50g Pomidor 50g Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Herbata czarna z/c 250ml	Twaróg półtłusty 30g (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 30g (<u>SOJ</u>) Rzodkiew biała 50g Pomidor 50g Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Herbata czarna z/c 250ml
DP	Serek homogenizowany 1 szt. (<u>MLE</u>)	Sok owocowy 1 szt.
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2275 kcal Białko ogółem 88g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 369g, Błonnik pokarmowy 31g.	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 63g, Tłuszcz 57g, Węglowodany ogółem 369g, Błonnik pokarmowy 31g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, S02-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyna
mgr dietetyki
AGH Paweł Kępa
Kreżnica Para 21 201515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

07.02.2024 środa	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRYSYWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PAPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PŁYNNA
ŚNIADANIE	Makaron na mleku 350ml (<u>GLU,MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Pasztet drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych pieczony 50g (<u>GLU, JAJ, SOJ, MLE</u>) Ser żółty 30g (<u>MLE</u>) Papryka konserwowa 90g (<u>SO2, GOR, SEL</u>) Mandarynka- 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Sałata zielona 10g	Makaron na mleku 350ml (<u>GLU,MLE</u>) Bułka pszenna 100g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Filet królewski z indykami 60 g (<u>SOJ, może zawierać: GLU, JAJ, OZI, MLE, SEL, GOR, SEZ</u>) Pomidor 100g, Mandarynka- 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Sałata zielona 10g	Makaron na mleku 350ml (<u>GLU,MLE</u>) Chleb razowy 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Pasztet drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych pieczony 50g (<u>GLU, JAJ, SOJ, MLE</u>) Ser żółty 30g (<u>MLE</u>) Papryka konserwowa 90g (<u>SO2, GOR, SEL</u>) Mandarynka- 1 szt. Herbata czarna b/c 250ml Sałata zielona 10g	Makaron na mleku 350ml (<u>GLU,MLE</u>) Chleb pszenny 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Filet królewski z indykami 60 g (<u>SOJ, może zawierać: GLU, JAJ, OZI, MLE, SEL, GOR, SEZ</u>) Pomidor 100g, Mandarynka- 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Sałata zielona 10g	Makaron na mleku 350ml (<u>GLU,MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Pasztet drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych pieczony 50g (<u>GLU, JAJ, SOJ, MLE</u>) Ser żółty 50g (<u>MLE</u>) Papryka konserwowa 90g (<u>SO2, GOR, SEL</u>) Mandarynka- 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Sałata zielona 10g	Zupa na wywarze jarzynowym 400ml(<u>SEL</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło roślinne 10g Pasztet drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych pieczony 80g (<u>GLU, JAJ, SOJ</u>) Papryka konserwowa 90g (<u>SO2, GOR, SEL</u>) Mandarynka- 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Sałata zielona 10g	Mleko 2% (300g)(<u>MLE</u>), kasza kukurydziana (40g), żółtko jaja (15g)(<u>JAJ</u>), cukier (20g), sok jabłkowy (250g), masło (10g)(<u>MLE</u>)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (<u>GLU</u>) z masłem 5g (<u>MLE</u>) jaja 30g (<u>JAJ</u>)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(<u>MLE</u>), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g).
OBIAD	Krupnik jęczmienny 350ml (<u>MLE, SEL, GLU</u>) Zraz wp. ze schabu 100g (<u>GLU, SOJ, SEL, GOR</u>) Ziemniaki 170g Kalafior gotowany 150g Surówka marchwi 150g (<u>MLE</u>) Sos jarzynowy 50ml (<u>GLU, SEL</u>) Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1szt.	Krupnik jęczmienny 350ml (<u>MLE, SEL, GLU</u>) Schab gotowany 100g Ziemniaki 170g Kalafior gotowany 150g Sos jarzynowy 50ml (<u>GLU, SEL</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Krupnik jęczmienny 350ml (<u>MLE, SEL, GLU</u>) Zraz wp. ze schabu 100g (<u>GLU, SOJ, SEL, GOR</u>) Ziemniaki 170g Surówka marchwi 150g (<u>MLE</u>) Sos pomidorowy 50ml (<u>GLU</u>) Kompot owocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: Kefir (150g) (<u>MLE</u>)	Krupnik jęczmienny 350ml (<u>MLE, SEL, GLU</u>) Schab gotowany 100g Ziemniaki 170g Kalafior gotowany 150g Sos jarzynowy 50ml (<u>GLU, SEL</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Krupnik jęczmienny 350ml (<u>MLE, SEL, GLU</u>) Zraz wp. ze schabu 100g (<u>GLU, SOJ, SEL, GOR</u>) Ziemniaki 170g Surówka marchwi 150g (<u>MLE</u>) Sos jarzynowy 50ml (<u>GLU, SEL</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Krupnik jęczmienny 350ml (<u>SEL, GLU</u>) Zraz wp. ze schabu 100g (<u>GLU, SOJ, SEL, GOR</u>) Ziemniaki 170g Surówka marchwi z olejem 150g Sos jarzynowy 50ml (<u>GLU, SEL</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(<u>SEL</u>), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(<u>GLU</u>), śmietana 18% (20g)(<u>MLE</u>), olej (10g), cukier (10g)
PODW. rehabilitacja	Maślanka 150ml(<u>MLE</u>)						
KOLACJA	Paprykarz szczeciński 50g (<u>RYB, SOJ</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g(82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 60g(<u>SOJ</u>) Pomidor 100g Salata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Bułka pszenna 100g(<u>GLU</u>) Masło 10g(82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 60g(<u>SOJ</u>) Pomidor 100g Salata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Paprykarz szczeciński 50g (<u>RYB, SOJ</u>) Chleb razowy 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g(82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 30g(<u>SOJ</u>) Pomidor 50g Ogórek 50g Herbata czarna b/c 250ml II kolacja: Chleb razowy 35g (<u>GLU</u>) z masłem 5g (<u>MLE</u>) wędliną 30g i sałatą (<u>GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*</u>)	Chleb pszenny 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g(82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 60g(<u>SOJ</u>) Pomidor 100g Salata 10g Herbata czarna z/c 250ml	Paprykarz szczeciński 50g (<u>RYB, SOJ</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g(82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 50g(<u>SOJ</u>) Pomidor 50g Ogórek 50g Herbata czarna z/c 250ml	Paprykarz szczeciński 50g (<u>RYB, SOJ</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło roślinne 10g Szynka Konserwowa wieprzowa 30g(<u>SOJ</u>) Pomidor 50g Ogórek 50g Herbata czarna z/c 250ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(<u>SEL</u>), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(<u>GLU</u>), oliwa (5g), masło (5g)(<u>MLE</u>), cukier (10g)
DP	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy I szt.	Sok pomidorowy 100% 150ml szt	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2264 kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2389 kcal Białko ogółem 101g, Tłuszcz 75g, Węglowodany ogółem 348g, Błonnik pokarmowy 35g,	Wartość energetyczna 2153kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 62g, Węglowodany ogółem 328g, Błonnik pokarmowy 21g.	Wartość energetyczna 2364 kcal Białko ogółem 102g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2264 kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g, Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 190g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyńska mgr dietetyk
AGH H Paweł Kępa
 Kieźnica Jara 21, 20-515 Lublin
 NIP: 946-253-62-54 REG: 060981082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

01.02.2024
MIĘDZYRZECU PODLASKIM

07.02.2024 środa	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA
ŚNIADANIE	Makaron bezglutenowy na mleku 350ml (<u>MLE</u>) Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%t.) (<u>MLE</u>) Paszтет drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych pieczony 50g (<u>JAJ,SOJ,MLE</u>) Ser żółty 30g (<u>MLE</u>) Papryka konserwowa 90g (<u>SO2, GOR, SEL</u>) Mandarynka- 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Sałata zielona 10g	Makaron na mleku 350ml (<u>GLU,MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%t.) (<u>MLE</u>) Paszтет drobiowy z dodatkiem surowców wieprzowych pieczony 40g (<u>GLU,JAJ,SOJ,MLE</u>) Ser żółty 20g (<u>MLE</u>) Papryka konserwowa 90g (<u>SO2, GOR, SEL</u>) Mandarynka- 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Sałata zielona 10g
II ŚNIADANIE		
OBIAŁ	Krupnik ryżowy 350ml (<u>MLE, SEL</u>) Zraz wp. ze schabu 100g (<u>SOJ, SEL, GOR</u>) Ziemniaki 170g Surówka marchwi 150g (<u>MLE</u>) Sos jarzynowy 50ml (<u>SEL</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Krupnik jęczmienny 350ml (<u>MLE, SEL, GLU</u>) Zraz wp. ze schabu 100g (<u>GLU,SOJ,SEL, GOR</u>) Ziemniaki 170g Surówka marchwi 150g (<u>MLE</u>) Sos jarzynowy 50ml (<u>GLU, SEL</u>) Kompot owocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja		
KOLACJA	Paprykarz szczeciński 50g (<u>RYB, SOJ</u>) Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g(82%t.) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 30g(<u>SOJ</u>) Pomidor 50g Ogórek 50g Herbata czarna z/c 250ml	Paprykarz szczeciński 40g (<u>RYB,SOJ</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g(82%t.) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 20g(<u>SOJ</u>) Pomidor 50g Ogórek 50g Herbata czarna z/c 250ml
DP	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2264 kcal Białko ogółem 87g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2164 kcal Białko ogółem 62g, Tłuszcz 67g, Węglowodany ogółem 344g, Błonnik pokarmowy 29g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ-ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SO2-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyna
mgr dietetyki

AGHiH Paweł Kępa
Kreżnica Jara 21 20 515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 000881082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

08.02.2024 czwartek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA ŁATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM ŁATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PŁYNNA
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku 350 ml (<u>MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl. M 1szt (<u>JAJ</u>) Szynka Złocista drobiowa 30g (<u>GLU, SOJ</u>) Pomidor 100g Sałata zielona 10g Jabłko 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 350 ml (<u>MLE</u>) Bułka pszenna 100g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl. M 1szt (<u>JAJ</u>) Szynka Złocista drobiowa 30g (<u>GLU, SOJ</u>) Pomidor 100g Sałata zielona 10g Jabłko gotowane 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml	Płatki jaglane na mleku 350 ml (<u>MLE</u>) Chleb razowy 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl. M 1szt (<u>JAJ</u>) Szynka Złocista drobiowa 30g (<u>GLU, SOJ</u>) Pomidor 100g Sałata zielona 10g Jabłko gotowane 1 szt. Herbata czarna b/c 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 350 ml (<u>MLE</u>) Chleb pszenny 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl. M 1szt (<u>JAJ</u>) Szynka Złocista drobiowa 30g (<u>GLU, SOJ</u>) Pomidor 100g Sałata zielona 10g Jabłko gotowane 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 350 ml (<u>MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl. M 1szt (<u>JAJ</u>) Szynka Złocista drobiowa 30g (<u>GLU, SOJ</u>) Pomidor 100g Sałata zielona 10g Jabłko 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml	Zupa na wywarze jarzynowym 400ml (<u>SEL</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło roślinne 10g Jajko gotowane kl. M 1szt (<u>JAJ</u>) Szynka Złocista drobiowa 30g (<u>GLU, SOJ</u>) Pomidor 100g Sałata zielona 10g Jabłko 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml	Mleko 2% (450ml) (<u>MLE</u>), Kasza manna (40g) (<u>GLU</u>), Cukier (10g) Jajko 1 szt. kl. M (<u>JAJ</u>), masło roślinne (15g)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (<u>GLU</u>) z masłem 5g (<u>MLE</u>) i twarogiem 30g (<u>MLE</u>)				Serek waniliowy 150g (<u>MLE</u>), mleko 2% 100ml (<u>MLE</u>)
OBİAD	Barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Gołąbek bez zawijania z mięsa wp. 180g (<u>JAJ</u>) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 50ml (<u>GLU</u>) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml Banan 1 szt.	Barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Duszony pulpecik z mięsa drobiowego. 100g (<u>JAJ</u>) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 50ml (<u>GLU</u>) Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami 350ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Gołąbek bez zawijania z mięsa wp. 180g (<u>JAJ</u>) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 50ml (<u>GLU</u>) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK: Sok pomidorowy 100% 150ml</u>	Barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Duszony pulpecik z mięsa drobiowego. 100g (<u>JAJ</u>) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 50ml (<u>GLU</u>) Brokuł gotowany 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (<u>GLU, MLE, SEL</u>) Gołąbek bez zawijania z mięsa wp. 180g (<u>JAJ</u>) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 50ml (<u>GLU</u>) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (<u>GLU, SEL</u>) Gołąbek bez zawijania z mięsa wp. 180g (<u>JAJ</u>) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 50ml (<u>GLU</u>) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (<u>SEL</u>)
PODW. rehabilitacja	sok pomidorowy 100% 150ml						
KOLACJA	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 40g (<u>SOJ</u>) Ser gouda 30g (<u>MLE</u>) Pomidor 70g Ogórek 30g Herbata czarna b/c 250ml	Bułka pszenna 100g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 40g (<u>SOJ</u>) Ser gouda 30g (<u>MLE</u>) Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna b/c 250ml	Chleb razowy 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 40g (<u>SOJ</u>) Ser gouda 30g (<u>MLE</u>) Pomidor 70g Ogórek 30g Herbata czarna b/c 250ml <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (<u>GLU</u>) z masłem 5g (<u>MLE</u>) wędliną 30g i sałata (5g) (<u>GLU, SOJ, MLE*</u> , <u>SEL*</u> , <u>GOR</u>)	Chleb pszenny 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 40g (<u>SOJ</u>) Ser gouda 30g (<u>MLE</u>) Pomidor 100g Sałata 10g Herbata czarna b/c 250ml	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 40g (<u>SOJ</u>) Ser gouda 40g (<u>MLE</u>) Pomidor 70g Ogórek 30g Herbata czarna b/c 250ml	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło roślinne 10g Szynka Konserwowa wieprzowa 70g (<u>SOJ</u>) Pomidor 70g Ogórek 30g Herbata czarna b/c 250ml	Mleko 2% 450ml (<u>MLE</u>) kasza manna 40g (<u>GLU</u>), sucharek 10g (<u>GLU</u>)
DP	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Maślanka 150 ml. (<u>MLE</u>)	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna 2266 kcal Białko ogółem 69g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 372g, Błonnik pokarmowy 23,	Wartość energetyczna 2546 kcal Białko ogółem 99g, Tłuszcz 63g, Węglowodany ogółem 388g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2266 kcal Białko ogółem 69g, Tłuszcz 53g, Węglowodany ogółem 372g, Błonnik pokarmowy 23,	Wartość energetyczna 2567 kcal Białko ogółem 97g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g, Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyna
mgr dietetyki
AGHiH Paweł Kępa
Kreżnica Dąb 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

08.02.2024 czwartek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIALKOWA
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku 350 ml (<u>MLE</u>) Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl. M 1 szt (<u>JAJ</u>) Szynka Złocista drobiowa 30g (<u>SOJ</u>) Pomidor 100g Sałata zielona 10g Jabłko 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml	Płatki kukurydziane na mleku 350 ml (<u>MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Jajko gotowane kl. M 1 szt (<u>JAJ</u>) Szynka Złocista drobiowa 20g (<u>GLU</u> , <u>SOJ</u>) Pomidor 100g Sałata zielona 10g Jabłko 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml
II ŚNIADANIE		
OBIAD	Barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (<u>MLE</u> , <u>SEL</u>) Gołąbek bez zawijania z mięsa wp. 180g (<u>JAJ</u>) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 50ml Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml	Barszcz czerwony z ziemniakami 350ml (<u>GLU</u> , <u>MLE</u> , <u>SEL</u>) Gołąbek bez zawijania z mięsa wp. 180g (<u>JAJ</u>) Ziemniaki 170 g Sos pomidorowy 50ml (<u>GLU</u>) Surówka z marchewki i jabłka 150g Kompot owocowy z/c 250ml Banan 1 szt.
PODW. rehabilitacja		
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 40g (<u>SOJ</u>) Ser gouda 30g (<u>MLE</u>) Pomidor 70g Ogórek 30g Herbata czarna b/c 250ml	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka Konserwowa wieprzowa 30g (<u>SOJ</u>) Ser gouda 20g (<u>MLE</u>) Pomidor 70g Ogórek 30g Herbata czarna b/c 250ml
DP	Sok owocowy 1 szt.	Sok owocowy 1 szt.
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2467 kcal Białko ogółem 72g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.	Wartość energetyczna 2167 kcal Białko ogółem 50g, Tłuszcz 64g, Węglowodany ogółem 408g, Błonnik pokarmowy 32g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SO2-dwutlenek siarki, LUB-tubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Majczyńska
mgr dietetyki
AGHiH Paweł Kępa
Kreżnica Jara 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

09.02.2024 piątek	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWO PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIAŁKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Płatki owsiane na mleku 350 ml (<u>GLU, MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka złocista drobiowa 30g Szynka złocista drobiowa 30g Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 50g(<u>MLE</u>) Salata zielona 10g Salata zielona 10g Mandarynka 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g	Płatki owsiane na mleku 350 ml (<u>GLU, MLE</u>) Bułka pszenna 100g(<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka złocista drobiowa 30g Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 50g(<u>MLE</u>) Salata zielona 10g Mandarynka 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g	Płatki owsiane na mleku 350 ml (<u>GLU, MLE</u>) Chleb razowy 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka złocista drobiowa 30g Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 50g(<u>MLE</u>) Salata zielona 10g Mandarynka 1 szt. Herbata czarna b/c 250ml Pomidor 100g	Płatki owsiane na mleku 350 ml (<u>GLU, MLE</u>) Chleb pszenny 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka złocista drobiowa 30g Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 50g(<u>MLE</u>) Salata zielona 10g Mandarynka 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g	Płatki owsiane na mleku 350 ml (<u>GLU, MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka złocista drobiowa 40g Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 60(<u>MLE</u>) Salata zielona 10g Mandarynka 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g	Zupa na wywarze jarzynowym 400ml(SEL.) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka złocista drobiowa 70g Masło roślinne 10g Szynka złocista drobiowa 70g Salata zielona 10g Mandarynka 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g	Mleko 2% (300g)(MLE), kasza kukurydziana (40g), żółtko jaja (15g)(JAJ), cukier (20g), sok jabłkowy (250g), masło (10g)(MLE)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) jaja 30g (JAJ)				Mleko 2 % tłuszczu (300g)(MLE), ryż (50g), cukier (20g), olej (10g).
OBIAD	Zupa koperkowa 350ml (<u>MLE, SEL</u>) Mintaj panierowany 100g (<u>GLU, JAJ, RYB, GOR</u>) Ryż biały 170g Salatka z kapusty czerwonej z olejem 150 g Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Zupa koperkowa 350ml (<u>MLE, SEL</u>) Mintaj duszony 100g (<u>RYB</u>) Ryż biały 170g Marchew oprószona 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa koperkowa 350ml (<u>MLE, SEL</u>) Mintaj panierowany 100g (<u>GLU, JAJ, RYB, GOR</u>) Ryż brązowy 170g Salatka z kapusty czerwonej z olejem 150 g Kompot owocowy b/c 250ml PODWIECZOREK: Jogurt naturalny (150g)(MLE)	Zupa koperkowa 350ml (<u>MLE, SEL</u>) Mintaj duszony 100g (<u>RYB</u>) Ryż biały 170g Marchew oprószona 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa koperkowa 350ml (<u>MLE, SEL</u>) Mintaj panierowany 100g (<u>GLU, JAJ, RYB, GOR</u>) Ryż biały 170g Salatka z kapusty czerwonej z olejem 150 g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa koperkowa 350ml (<u>SEL</u>) Mintaj panierowany 100g (<u>GLU, JAJ, RYB, GOR</u>) Ryż biały 170g Salatka z kapusty czerwonej z olejem 150 g Kompot owocowy z/c 250ml	Mięso kurczaka (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (50g), kasza jęczmienna (40g)(GLU), śmietana 18% (20g)(MLE), olej (10g), cukier (10g)
PODW. rehabilitacja	Kefir naturalny 150g (MLE)						
KOLACJA	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Bułka pszenna 50g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Ser żółty 40g (<u>MLE</u>) Dżem owocowy 25g Pomidor 60 g Ogórek 40g Herbata czarna z/c 250 ml	Bułka pszenna 100g(<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka z indykami drobiowa 40 g (<u>SOJ</u>) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Ser żółty 60g (<u>MLE</u>) Pomidor 60 g Ogórek 40g Herbata czarna b/c 250 ml II kolacja: Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędliną 30g i salata (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	Bułka pszenna 100g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Szynka z indykami drobiowa 40 g (<u>SOJ</u>) Dżem owocowy 25g Pomidor 90 g Salata 10g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Bułka pszenna 50g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Ser żółty 60g (<u>MLE</u>) Dżem owocowy 25g Pomidor 60 g Ogórek 40g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Bułka pszenna 50g (<u>GLU</u>) Masło roślinne 10g Szynka drobiowa 50g (<u>SOJ</u>) Dżem owocowy 25g Pomidor 60 g Ogórek 40g Herbata czarna z/c 250 ml	Mięso drobiowe (80g), marchew (40g), pietruszka korzeń (15g), seler (15g)(SEL), ziemniaki (25g), sok pomidorowy (250g), kasza manna (40g)(GLU), oliwa (5g), masło (5g)(MLE), cukier (10g)
DP	Jogurt owocowy 1szt (MLE)	Jogurt owocowy 1szt (MLE)	Jogurt naturalny 1szt (MLE)	Jogurt owocowy 1szt (MLE)	Jogurt owocowy 1szt (MLE)	Wafle ryżowe 40g	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2425 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 415g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2391 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 66g, Węglowodany ogółem 380g, Błonnik pokarmowy 20g.	Wartość energetyczna 2376 kcal Białko ogółem 101g, Tłuszcz 65g, Węglowodany ogółem 367g, Błonnik pokarmowy 35g.	Wartość energetyczna 2391 kcal Białko ogółem 82g, Tłuszcz 66g, Węglowodany ogółem 380g, Błonnik pokarmowy 20g.	Wartość energetyczna 2525 kcal Białko ogółem 96g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 415g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2425 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 415g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna: 1850 kcal Białko ogółem: 98g Tłuszcz: 74g, Węglowodany ogółem: 190g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majczyńska
mgr dietetyki

AGH H Paweł Kępa
Kreżnica Jaz 21-20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

09.02.2024 piątek	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIAŁKOWA
ŚNIADANIE	Płatki jaglane na mleku 350 ml (<u>MLE</u>) Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tl.) (<u>MLE</u>) Szynka złocista drobiowa 30g Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 50g(<u>MLE</u>) Salata zielona 10g Mandarynka 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g	Płatki owsiane na mleku 350 ml (<u>GLU</u> , <u>MLE</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tl.) (<u>MLE</u>) Szynka złocista drobiowa 20g Pasta z twarogu ze szczypiorkiem 40g(<u>MLE</u>) Salata zielona 10g Mandarynka 1 szt. Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g
II ŚNIADANIE		
OBIAD	Zupa koperkowa 350ml (<u>MLE</u> , <u>SEL</u>) Mintaj pieczony 100g (<u>RYB</u>) Ryż biały 170g Salatka z kapusty czerwonej z olejem 150 g Kompot owocowy z/c 250ml	Zupa koperkowa 350ml (<u>MLE</u> , <u>SEL</u>) Mintaj panierowany 100g (<u>GLU</u> , <u>JAJ</u> , <u>RYB</u> , <u>GOR</u>) Ryż biały 170g Salatka z kapusty czerwonej z olejem 150 g Kompot owocowy z/c 250ml
PODW. rehabilitacja		
KOLACJA	Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tl.) (<u>MLE</u>) Ser żółty 40g (<u>MLE</u>) Dżem owocowy 25g Pomidor 60 g Ogórek 40g Herbata czarna z/c 250 ml	Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Bułka pszenna 50g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tl.) (<u>MLE</u>) Ser żółty 20g (<u>MLE</u>) Dżem owocowy 25g Pomidor 60 g Ogórek 40g Herbata czarna z/c 250 ml
DP	Jogurt owocowy 1szt (<u>MLE</u>)	Sok owocowy 1szt
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2425 kcal Białko ogółem 81g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 415g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2325 kcal Białko ogółem 57g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 415g, Błonnik pokarmowy 29g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ- ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- sefer, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, S02-dwutlenek siarki, LUB-lubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Malczyńska
mgr dietetyki
AGHiH Paweł Kępa
Kreżnica Jara 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

10.02.2024 sobota	DIETA PODSTAWOWA	DIETA LATWOSTRAWNA	DIETA Z OGRANICZENIEM LATWY PRZYSWAJALNYCH WĘGLOWODANÓW	DIETA PĄPKOWATA	DIETA BOGATOBIĄKOWA	DIETA ELIMINACYJNA (bezmleczna)	DIETA PLYNNA
ŚNIADANIE	Manna na mleku 350ml (<u>MLE, GLU</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł) (<u>MLE</u>) Polędwica Sopocka 50g(<u>SOJ</u>) Dzem owocowy 25g Papryka czerwona 50g Ogórek 50g Pomarańcza ½ szt. Herbata czarna z/c 250ml	Manna na mleku 350ml (<u>MLE, GLU</u>) Bulka pszenna 100g(<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł) (<u>MLE</u>) Polędwica Sopocka 50g(<u>SOJ</u>) Dzem owocowy 25g Pomidor 100g Sałata 10g Pomarańcza ½ szt. Herbata czarna z/c 250ml	Płatki ryżowe na mleku 350ml (<u>MLE</u>) Chleb razowy 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł) (<u>MLE</u>) Polędwica Sopocka 70g(<u>SOJ</u>) Papryka czerwona 50g Ogórek 50g Pomarańcza ½ szt. Herbata czarna b/c 250ml	Manna na mleku 350ml (<u>MLE, GLU</u>) Chleb pszenny 100g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł) (<u>MLE</u>) Polędwica Sopocka 50g(<u>SOJ</u>) Dzem owocowy 25g Pomidor 100g Sałata 10g Pomarańcza ½ szt. Herbata czarna z/c 250ml	Manna na mleku 350ml (<u>MLE, GLU</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł) (<u>MLE</u>) Polędwica Sopocka 70g(<u>SOJ</u>) Dzem owocowy 25g Papryka czerwona 50g Ogórek 50g Pomarańcza ½ szt. Herbata czarna z/c 250ml	Zupa na wywarze jarzynowym 400ml(<u>SEL</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło roślinne 10g Polędwica Sopocka 50g (<u>SOJ</u>) Dzem owocowy 25g Papryka czerwona 50g Ogórek 50g Pomarańcza ½ szt. Herbata czarna z/c 250ml	Mleko 2% (450ml) (<u>MLE</u>), Kasza manna (40g)(<u>GLU</u>), Cukier (10g) Jajko 1 szt. kl. M (JAJ), masło roślinne (15g)
II ŚNIADANIE			Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) jaja 30g (JAJ)				Serek waniliowy 150g (MLE), mleko 2% 100ml (MLE)
OBIAD	Rosół z makaronem 350ml (<u>GLU, SEL</u>) Potrawka drobiowa z marchewką 100g (<u>GLU</u>) Ziemniaki puree 170g (<u>MLE</u>) Surówka Colesław 150g (<u>JAJ, MLE, GOR</u>) Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.	Rosół z makaronem 350ml (<u>GLU, SEL</u>) Potrawka drobiowa z marchewką 100g (<u>GLU</u>) Ziemniaki puree 170g (<u>MLE</u>) Buraczki na ciepło 150g (<u>GLU</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<u>GLU, SEL</u>) Kotlet drobiowy panierowany z udźca 100g (<u>GLU, JAJ</u>) Ziemniaki 170g (<u>MLE</u>) Surówka Colesław 150g (<u>JAJ, MLE, GOR</u>) Kompot owocowy b/c 250ml <u>PODWIECZOREK: Maślanka 150g (MLE)</u>	Rosół z makaronem 350ml (<u>GLU, SEL</u>) Potrawka drobiowa z marchewką 100g (<u>GLU</u>) Ziemniaki puree 170g (<u>MLE</u>) Buraczki na ciepło 150g (GLU) Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<u>GLU, SEL</u>) Potrawka drobiowa z marchewką 100g (<u>GLU</u>) Ziemniaki puree 170g (<u>MLE</u>) Surówka Colesław 150g (<u>JAJ, MLE, GOR</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<u>GLU, SEL</u>) Potrawka drobiowa z marchewką 100g (<u>GLU</u>) Ziemniaki 170g (<u>JAJ, GOR</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Filet z kurczaka 80g, masło roślinne 15g, Zupa ryżowa 400ml (SEL)
PODW. rehabilitacja	Maślanka 150 ml (MLE)						
KOLACJA	Szynka tostowa-drobiowa 40g (<u>może zawierać: MLE, GOR</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Ser gouda 30g (<u>MLE</u>) Papryka konserwowa 50g (<u>SO2, GOR, SEL</u>) Ogórek konserwowy 50g (GOR) Herbata czarna z/c 250ml	Szynka tostowa-drobiowa 40g (<u>może zawierać: MLE, GOR</u>) Bulka pszenna 100g(<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g Ser gouda 30g (<u>MLE</u>) Sałata 10g	Szynka tostowa-drobiowa 40g (<u>może zawierać: MLE, GOR</u>) Chleb razowy 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Ser gouda 30g (<u>MLE</u>) Papryka konserwowa 50g (SO2, GOR, SEL) Ogórek konserwowy 50g (GOR) Herbata czarna b/c 250ml <u>II kolacja:</u> Chleb razowy 35g (GLU) z masłem 5g (MLE) wędlina 30g i sałata (GLU, SOJ, MLE*, SEL*, GOR*)	Szynka tostowa-drobiowa 40g (<u>może zawierać: MLE, GOR</u>) Chleb pszenny 120g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Herbata czarna z/c 250ml Pomidor 100g Ser gouda 30g (<u>MLE</u>) Sałata 10g	Szynka tostowa-drobiowa 50g (<u>może zawierać: MLE, GOR</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Ser gouda 40g (<u>MLE</u>) Papryka konserwowa 50g (SO2, GOR, SEL) Ogórek konserwowy 50g (GOR) Herbata czarna z/c 250ml	Szynka tostowa-drobiowa 70g (<u>może zawierać: MLE, GOR</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło roślinne 10g Papryka konserwowa 50g (SO2, GOR, SEL) Ogórek konserwowy 50g (GOR) Herbata czarna z/c 250ml	Mleko 2% 450ml (MLE) kasza manna 40g (GLU), sucharek 10g (GLU)
DP	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Sok pomidorowy 150ml	Sok pomidorowy 150ml	Bulka drożdżowa 50g (GLU, MLE)	Wafle ryżowe 40g	Sok owocowy 150ml
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2426 kcal Białko ogółem 79g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 417g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 368g, Błonnik pokarmowy 23g.	Wartość energetyczna 2283 kcal Białko ogółem 97g, Tłuszcz 58g, Węglowodany ogółem 366g, Błonnik pokarmowy 34g.	Wartość energetyczna 2175 kcal Białko ogółem 83g, Tłuszcz 46g, Węglowodany ogółem 368g, Błonnik pokarmowy 23g.	Wartość energetyczna 2526 kcal Białko ogółem 104g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 417g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2426 kcal Białko ogółem 79g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 417g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna: 1809 kcal Białko ogółem: 93g Tłuszcz: 73g, Węglowodany ogółem: 185g, Błonnik pokarmowy 18g.

Diana Majcuga
mgr dietetyk
AGH H Paweł Kepa
Karcznicza Jara 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082

JADŁOSPIS 01.02-10.02.2024 SZPITAL W MIĘDZYRZECU PODLASKIM

10.02.2024 sobota	DIETA ELIMINACYJNA (bezglutenowa)	DIETA NISKOBIĄTKOWA
ŚNIADANIE	Płatki kukurydziane na mleku 350ml (<u>MLE</u>) Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł) (<u>MLE</u>) Polędwica Sopotka 50g(<u>SOJ</u>) Dżem owocowy 25g Papryka czerwona 50g Ogórek 50g Pomarańcza ½ szt. Herbata czarna z/c 250ml	Manna na mleku 350ml (<u>MLE, GLU</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł) (<u>MLE</u>) Polędwica Sopotka 30g(<u>SOJ</u>) Dżem owocowy 25g Papryka czerwona 50g Ogórek 50g Pomarańcza ½ szt. Herbata czarna z/c 250ml
II ŚNIADANIE		
OBIAD	Rosół z ryżem 350ml (<u>SEL</u>) Potrawka drobiowa z marchewką 100g Ziemniaki puree 170g (<u>MLE</u>) Surówka Coleslaw 150g (<u>JAJ</u> , <u>MLE, GOR</u>) Kompot owocowy z/c 250ml	Rosół z makaronem 350ml (<u>GLU, SEL</u>) Potrawka drobiowa z marchewką 100g (<u>GLU</u>) Ziemniaki puree 170g (<u>MLE</u>) Surówka Coleslaw 150g (<u>JAJ, MLE, GOR</u>) Kompot owocowy z/c 250ml Jabłko 1 szt.
PODW. rehabilitacja		
KOLACJA	Szynka tostowa-drobiowa 40g (<u>może zawierać: MLE, GOR</u>) Chleb bezglutenowy 120g Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Ser gouda 30g (<u>MLE</u>) Papryka konserwowa 50g (<u>SO2</u> , <u>GOR, SEL</u>) Ogórek konserwowy 50g (<u>GOR</u>) Herbata czarna z/c 250ml	Szynka tostowa-drobiowa 30g (<u>może zawierać:</u> <u>MLE, GOR</u>) Chleb razowy 60g (<u>GLU</u>) Chleb pszenny 60g (<u>GLU</u>) Masło 10g (82%tł.) (<u>MLE</u>) Ser gouda 20g (<u>MLE</u>) Papryka konserwowa 50g (<u>SO2, GOR, SEL</u>) Ogórek konserwowy 50g (<u>GOR</u>) Herbata czarna z/c 250ml
DP	Wafle ryżowe 40g	Bułka drożdżowa 50g (<u>GLU, MLE</u>)
Wartość odżywcza	Wartość energetyczna 2426 kcal Białko ogółem 79g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 417g, Błonnik pokarmowy 29g.	Wartość energetyczna 2326 kcal Białko ogółem 54g, Tłuszcz 56g, Węglowodany ogółem 417g, Błonnik pokarmowy 29g.

Alergeny: GLU- zboża zawierające gluten, SKO- skorupiaki, JAJ-jaja, RYB-ryby, ORZ-orzeszki ziemne, SOJ-ziarna soi, MLE- mleko i produkty mleczne, ORZ-orzechy z orzechów laskowych, SEL- seler, GOR- gorczyca, SEZ- sezam, SO2-dwutlenek siarki, LUB-tubin, MCK- mięczaki, [*]zaznaczone alergeny występujące w śladowych ilościach wg deklaracji producentów

Diana Małgorzata AGHIŁ Baweł Keja
mgr dietetyki Krężnica Jara 21, 20-515 Lublin
NIP: 946-253-62-54 REG. 060381082